



EOB7S31V

EOB7S31Z

ET Kasutusjuhend | **Auruahi**

2

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy**

28



Tere tulemast Electroluxi! Aitäh, et valisite meie seadme.



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	2
2. OHUTUSJUHISED.....	4
3. TOOTE KIRJELDUS.....	7
4. JUHTPANEEL.....	7
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	10
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	12
8. AUTOMAATPROGRAMMID.....	14
9. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	15
10. LISAFUNKTSIOONID.....	16
11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	18
12. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	20
13. VEAOTSING.....	24
14. ENERGIATÖHUSUS.....	25
15. JÄÄTMEKÄITLUS.....	27

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 haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise

puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormust.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

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 seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 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 elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoiutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei 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 ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- 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.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.
- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.

- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- 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 pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
- Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage ainult samasuguste näitajatega lampe.

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

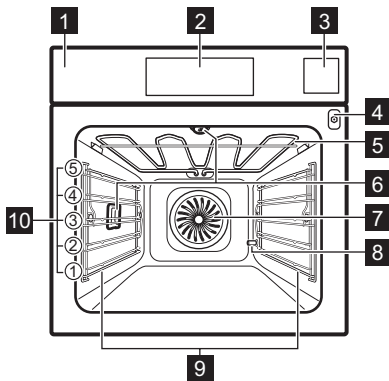
HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Elektronprogrammeerija
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator

- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkuvate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidusensor**
Toiduvalmistamise kontrollimiseks toidu sees oleva temperatuuri alusel.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade

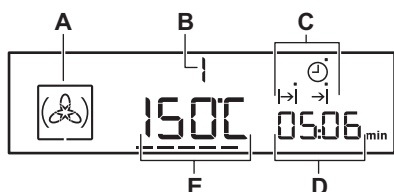


Kasutage seadmega töötamiseks sensorvälju.

	Anduriväli	Funktsioon	Kirjeldus
1	ⓘ	SEES/VÄLJAS	Seadme sisse- ja väljalülitamiseks.
2	□	Valikud	Kuumutusfunktsiooni, puhastusfunktsiooni või automaatse programmi seadistamiseks.

Anduriväli	Funktsioon	Kirjeldus
3		Ahju valgustus
4		Temperatuur
5		Minu lemmikprogramm
6	-	Ekraan
7		Üles
8		Alla
9		Kell
10		Minutilugeja
11	OK	Ok

4.2 Ekraan



- A. Küpsetusrežiimi funktsiooni sümbol
- B. Küpsetusrežiimi / programmi number
- C. Kella funktsioonide indikaatorid (vt ka tabel "Kella funktsioonid")
- D. Kell / jääsoojuse näidik
- E. Temperatuuri/kellaaja ekraan

Muud ekraani näidikud:

	Automaatprogramm Saate valida automaatprogrammi.
	Minu Lemmikprogramm Töötab lemmikprogramm.
---	Kuumutuse / jääkuumuse indikaator Näitab ahju temperatuuri taset.
	Temperatuur Temperatuuri saate kontrollida või muuta.
	Sisetemperatuuri andur Toiduaine sisetemperatuuri andur asub sisetemperatuuri anduri pesas.
	Minutilugeja Minutilugeja funktsioon töötab.

 **Veesahtli indikaator**
Näitab veetaset.

h / min Kella funktsioon töötab.

4.3 Kuumutusindikaator

Kui te lülitate küpsetusrežiimi sisse, ilmub ---. Tulbad näitavad, kas ahjus olev temperatuur tõuseb või langeb.

Kui ahi saavutab määratud temperatuuri, kustuvad ekraanil tulbad.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min.
5. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
6. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
7. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriulitoided tagasi oma kohale.

5.2 Vee kareduse taseme seadmine

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee karedus menüüs: Seaded. Vt jaotist „Lisafunktsioonid“, Seadete menüü kasutamine.

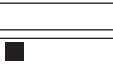
Testriba värvid jätkavad muutumist.

Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud (°dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumisete (mmol/l)	Kaltsiumisete (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehme
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mõõdukalt kare
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Tavapärane küpsetamine.
 Pitsa funktsioon	Pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis vajavad altpoolt rohkem kuumutamist.
 Küpsetamine madalal t°	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Tavapärane küpsetamine	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Külmutatud toiduained	Valmistoidu krõbedaks muutmiseks (nt friikartulid, kartuliviilud või kevadrullid) krõbedaks muutmiseks.
 Turbogrill	Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Kiirgrill	Suuremas koguses õhemate toiduainete grillimiseks ja leiva röstimiseks.

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Sulatamine	Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine". Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Kuumutamine auruga	Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Madal niiskus	Leiva või suurte lihatükkide küpsetamiseks või jahutatud ja külmutatud toidu soojendamiseks.

Ahju funktsioon	Kasutamine
 Kõrge niiskus	Suure niiskusesisaldusega toitude jaoks, kala pošeerimiseks, munahüübe ja terrinide valmistamiseks.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, kala, kartulite, riisi, pasta või spetsiaalsete lisandite valmistamiseks.



Mõnede ahjufunktsiooniga võib lamp temperatuuridel alla 60 °C automaatselt välja lülituda.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

Toiduvalmistamisjuhised leiate jaotisest „Nõuanded ja näpunäited“, Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldiseid energiasäästunõuandeid leiate jaotise „Energiatõhusus“ alajaotisest Energiasääst.

6.3 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage ahi sisse ① abil. Ekraanil kuvatakse seadistatud temperatuur, sümbol ja küpsetusrežiimide number.

2. Küpsetusrežiimi valimiseks vajutage  või .

3. Puudutage nuppu OK või ahi lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.

Kui lülitate ahju sisse ja ühtki ahju küpsetusrežiimi ega programmi ei seadistata, lülitub see automaatselt 20 sekundi pärast välja.

6.4 Kuidas seadistada: Temperatuur

Vajutage  või , et muuta temperatuuri sammudega: . 5 °C.

Kui ahi saavutab valitud temperatuuri, kostub helisignaal ja kuvatakse kuumutusindikaator.

6.5 Kuidas kontrollida: Temperatuur

Ahju olemasolevat temperatuuri võite kontrollida, kui funktsioon või programm töötab.

1. Vajutage nuppu .

Ekraanil kuvatakse ahju temperatuur.

2. Vajutage OK või ekraanil kuvatakse automaatselt 5 sekundi pärast uuesti seadistatud temperatuur.

6.6 Kuidas seadistada: Kiirkuumutus

Ärge pange toitu ahju ajal, kui töötab kiirkuumutuse funktsioon.

Kiirkuumutus ei ole kasutatav kõigi ahju küpsetusrežiimide puhul. Kui rikkesignaal on seadistuste menüüs sisse lülitatud, kostub helisignaal, kui kiirkuumutus ei ole valitud funktsiooni puhul saadaval. Vt jaotist „Lisafunktsioonid“, Seadistuste menüü kasutamine.

Kiirkuumutus lühendab kuumutusaega.

Kiirkuumutuse sisselülitamiseks vajutage ja hoidke üle 3 sekundi allavajutatud asendis . Kui kiirkuumutus on sisse lülitatud, kuvatakse ekraanil vilkuvad ribad.

6.7 Kuidas seadistada: Auruga toiduvalmistamine

Veesahtli kate on juhtpaneelil.



HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

1. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
2. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett),

kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
Veekogusest jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. See võib põhjustada lekkeid, ülevoolu ja kahjustada mööblit.

3. Lükake veesahtel oma kohale.
4. Lülitage ahi sisse.
5. Seadistage auruga kuumutamise funktsioon ja temperatuur.
6. Vajadusel seadistage funktsioon: Kestus $\rightarrow$ | või: Lõpp $\rightarrow$ |.

Esimene aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seadistatud temperatuuri, kostub helisignaal.

Kui veesahtel saab tühjaks, kostub helisignaal ja veesahtel tuleb täita, et jätkata auruga toiduvalmistamist, nagu eespool kirjeldatud.

Helisignaal kostub toiduvalmistusaja lõpus.

7. Lülitage ahi välja.

8. Tühjendage veesahtel pärast auruga toiduvalmistamise lõppemist.
Vt teavet puhastusfunktsiooni kohta: Veepaagi tühjendus.

⚠ ETTEVAATUST!

Ahi on tuline. Eksisteerib põletusohu. Olge veesahtli tühjendamisel ettevaatlik.

9. Pärast auruga toiduvalmistamist võib aur kondenseeruda ja koguneda ahju põhjale. Kui ahi on maha jahtunud, tuleb see alati ära kuivatada.

Laske avatud uksega ahjul täielikult kuivada.

Kuivamise kiirendamiseks võite ahju ukse sulgeda ja valida kuumutamiseks funktsiooni: Pöördõhk temperatuuril 150°C umbes 15 minutit.

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kellafunktsioonide tabel

	Kellaaja kuvamiseks või selle muutmiseks. Kellaaga saab muuta ainult ajal, kui seade on sisse lülitatud.
$\rightarrow$ Kestus	Ahju töötamiskestuse seadmiseks.
$\rightarrow$ Lõpp	Väljalülitamisaja seadmiseks.
$\rightarrow$ $\rightarrow$ Viivitus-aeg	Kestus ja Lõpp funktsiooni kombineerimiseks.
	Pöördloenduse aja seadmiseks. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. Minutituge saate määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
0:00 Loendus-taimer	Loenduse valimiseks, mis näitab, kui kaua seade töötab. Loendamine algab hetkest, mil seade alustab kuumenemist. Loendustaimer ei ole sisse lülitatud, kui on valitud Kestus ja Lõpp. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

7.2 Kuidas seadistada: Kellaage

Esmakordsel vooluvõrku ühendamisel

oodake, kuni ekraanile ilmub **h** ja **12:00**. "12" vilgub.

1. Vajutage $\wedge$ või $\vee$ tunninäidu määramiseks.
2. Vajutage nuppu OK.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$ minutinäidu määramiseks.
4. Vajutage nuppu OK.
Ekraanil kuvatakse seadistatud aeg.
Kellaaja muutmiseks vajutage järjest $\odot$, kuni $\odot$ hakkab vilkuma.

7.3 Kuidas seadistada: Kestus

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$ ja uuesti kuni $\rightarrow$ | hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et valida minutid Kestus jaoks.
4. Puudutage OK või Kestus lülitub automaatselt 5 sekundi pärast sisse.

5. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et valida tunnid
Kestus jaoks.
6. Puudutage nuppu OK või Kestus lülitub
automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit
helisignaal. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja
ajanäit. Ahi lülitub välja.
7. Signaali väljalülitamiseks puudutage
mõnda sensorvälja.
8. Lülitage ahi välja.

7.4 Kuidas seadistada: Lõpp

1. Valige küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$ ja uuesti kuni $\rightarrow|$
hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada Lõpp
ja vajutage OK. Kõigepealt seadistate
minutid ja seejärel tunnid.

Kui seadistatud aeg saab täis, kõlab 2 minutit
helisignaal. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja
ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

4. Signaali väljalülitamiseks puudutage
mistahes sensorvälja.
5. Lülitage ahi välja.

7.5 Kuidas seadistada: Viivitusaeg

1. Seadistage kuumutusfunktsioon ja
temperatuur.
2. Vajutage uuesti $\odot$, ja uuesti kuni $\rightarrow|$
hakkab vilkuma.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et
seadistadaminutid Kestus jaoks.
4. Vajutage nuppu OK.
5. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada tunnid
Kestus jaoks.
6. Vajutage nuppu OK.

Ekraanile kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$.

7. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et seadistada Lõpp
ja vajutage OK. Kõigepealt seadistage
minutid ja seejärel tunnid.

Ahi lülitub hiljem automaatselt sisse, töötab
seadistatud Kestus väärtusel ja lülitub välja
seadistatud Lõpp väärtusel. Pärast
seadistatud aja möödumist kostub helisignaal

2 minutit. Ekraanil kuvatakse vilkuv $\rightarrow|$ ja
ajanäit. Ahi lülitub automaatselt välja.

8. Signaali väljalülitamiseks puudutage
mõnda sensorvälja.
9. Lülitage ahi välja.



Kui funktsioon Viivitusaeg on sisse
lülitatud, siis kuvatakse ekraanile
kuumutusfunktsiooni sümbol $\rightarrow|$ koos
punktiga ja $\rightarrow|$. Punkt näitab, milline kella
funktsioon on sisse lülitatud kella/
jääksoojuse ekraanil.

7.6 Kuidas seadistada: Minutilugeja

1. Vajutage nuppu $\odot$.
Ekraanil kuvatakse vilkuv $\odot$ ja "00".
2. Valikute vahetamiseks vajutage $\odot$.
Esmalt seadistage sekundid, seejärel
minutid.
3. Vajutage $\wedge$ või $\vee$, et valida
Minutilugeja ja vajutage kinnitamiseks $\odot$.
4. Vajutage OK või Minutilugeja lülitub
automaatselt 5 sekundi pärast sisse.
Kui määratud aeg lõpeb, kostub 2 minutit
helisignaal ja ekraanil kuvatakse vilkuv 00:00
ja $\odot$.
5. Signaali väljalülitamiseks puudutage
mõnda sensorvälja.

7.7 Kuidas seadistada: Loendustaimer

1. Loendustaimer lähtestamiseks vajutage:
järjest $\vee$ ja $\wedge$ samal ajal.
2. Kui ekraanil kuvatakse "00:00", alustab
Loendustaimer uuesti loendamist.

8. AUTOMAATPROGRAMMID

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

Iga selles alammenüüs oleva toidu juurde kuulub soovituslik funktsioon ja temperatuur. Saate reguleerida aega ja temperatuuri.

8.1 Automaatprogrammide loend

Programm	
1	KÖÖGIVILJAD, TRADITSIOONILISED
2	KARTULIGRATAÄN
3	SAI
4	POŠEERITUD KALA (FORELL)
5	PRAETUD LOOMALIHA
6	KANA, TERVE
7	PITSA
8	MUFFINID
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Kuidas kasutada: automaatprogrammid

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage .
Ekraanil näidatakse automaatprogrammi numbrit (1 – 9).
3. Automaatprogrammi valimiseks vajutage  või .
4. Vajutage  või oodake viis minutit, kuni seade käivitub automaatselt.
5. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali. Sümbol  vilgub.
6. Helisignaali peatamiseks vajutage mõnda sensorvälja.
7. Lülitage seade välja.

8.3 Kuidas kasutada: automaatprogrammid koos kaalu sisestamisega

Kui seadistate liha kaalu, siis arvutab seade küpsetusaja.

1. Seadme käivitamine.
2. Puudutage .
3. Kaaluprogrammi seadistamiseks puudutage  või .
Ekraanil näidatakse: valmistusaeg, kestuse sümbol , vaikumisi kaal, mõõtühik (kg, g).
4. Vajutage  või oodake, et seade salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Seade käivitub.
5. Vaikumisi kaalu väärtuse muutmiseks vajutage  või . Puudutage .
6. Kui valitud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali.  vilgub.
7. Helisignaali peatamiseks vajutage sensorvälja.
8. Lülitage seade välja.

8.4 Kuidas seadistada automaatprogramme Toidusensor abil

Toiduaine sisetemperatuur on vaikumisi määratletud programmis sisetemperatuuri anduriga. Programm lõpeb, kui seade saavutab seadistatud sisetemperatuuri.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage .
3. Paigaldage sisetemperatuuri andur. Vaadake „Sisetemperatuuri andur“.
4. Sisetemperatuuri anduri programmi seadistamiseks vajutage  või .
Ekraanil näidatakse valmimisaega,  ja .
5. Vajutage  või oodake, et seadistused salvestuks automaatselt 5 sekundi pärast. Kui seadistatud aeg saab täis, kostub 2 minutit helisignaali.  vilgub.
6. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage sensorvälja või avage uks.
7. Lülitage seade välja.

9. TARVIKUTE KASUTAMINE

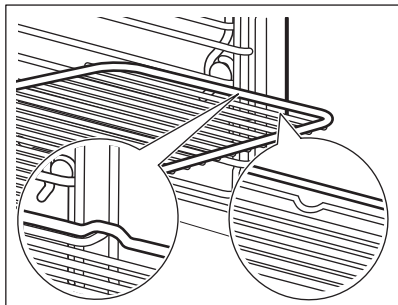
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

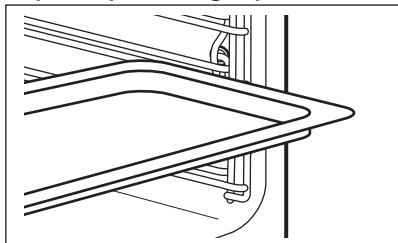
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälged kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

9.2 Sisetemperatuuri andur

Saadaval on kaks temperatuurisätet: ahju temperatuur ja sisetemperatuur.

Sisetemperatuuri sensor mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab valitud temperatuuri, lülitub seade välja.

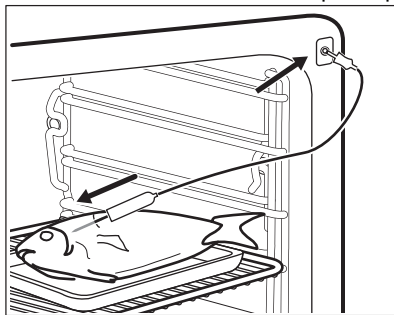
⚠ ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaalvaruosi.



Veenduge, et küpsetamise ajal jääb sisetemperatuuri andur liha sisse ja et selle pistik on pistikupesas.

1. Lülitage seade sisse.
2. Pange sisetemperatuuri anduri (koos käepidemel) otsik liha keskele.
3. Sisestage sisetemperatuuri anduri pistik seadme esiseinal olevasse pistikupesasse.



Ekraanil kuvatakse vilkuv sümbol  ja vaikimisi määratud sisetemperatuur. Esimesel toimingul on temperatuur 60 °C ja iga järgneva toimingu puhul viimane seadistatud väärtus.



Kui sisestate sisetemperatuuri anduri pistikupesasse, tühistatakse kella funktsioonide seaded.

4. Sisetemperatuuri määramiseks vajutage nuppu  või .
5. Vajutage OK või seaded salvestatakse automaatselt 5 sekundi pärast.



Sisetemperatuuri saab seadistada ainult siis, kui vilgub. Kui ekraanil kuvatakse enne sisetemperatuuri määramist liikumatut sümbolit , puudutage uue väärtuse seadistamist ja või .

6. Seadke ahju funktsioon ja ahju temperatuur.

Ekraanil kuvatakse praegune sisetemperatuur ja kuumenemise sümbol

Kui seade arvutab ligikaudse kestusaja, siis kuvatakse ekraanile loendusae. Pärast esimest arvutust kuvatakse ekraanil küpsetusaja ligikaudne kestus. Seade jätkab toiduvalmistamise kestuse arvutamist. Ekraani värskendatakse kindlate ajavahemike järel uue kestuse väärtusega.



Kui küpsetate sisetemperatuuri anduriga, saate ekraanil kuvatavat temperatuuri muuta. Pärast sisetemperatuuri anduri pistikupessa sisestamist ja ahju funktsiooni ja temperatuuri määramist kuvatakse ekraanil praegune sisetemperatuur.

Puudutage , ikka ja jälle, et näha kolme muud temperatuuri:

- toidu sisetemperatuur
- ahju praegune temperatuur
- praegune sisetemperatuur.

Kui liha on määratud sisetemperatuuril, kostub kahe minuti jooksul helisignaal ning sisetemperatuuri väärtus ja vilguvad. Seade lülitub automaatselt välja.

7. Helisignaali väljalülitamiseks puudutage anduri välja.

8. Eemaldage sisetemperatuuri andur pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

Sisetemperatuuri anduri eemaldamisel olge ettevaatlik. See on kuum. Eksisteerib põletusohu.

10. LISAFUNKTSIOONID

10.1 Minu lemmikprogrammi funktsiooni kasutamine

Kasutage seda programmi, et salvestada mõne ahjufunktsiooni või -programmi temperatuuri- ja ajaseaded.

1. Valige ahjufunktsiooni või -programmi temperatuur ja aeg.
2. Puudutage ja hoidke üle kolme sekundi . Kostab helisignaal.
3. Lülitage seade välja.

- **Funktsiooni aktiveerimiseks** puudutage . Seade aktiveerib teie lemmikprogrammi.



Funktsiooni kasutamise ajal saab aega ja temperatuuri muuta.

- **Funktsiooni deaktiveerimiseks** puudutage . Seade deaktiveerib teie lemmikprogrammi.

10.2 Lapseluku kasutamine

Lapselukk hoiab ära ahju juhusliku käivitamise.

1. Ahju väljalülitamiseks vajutage ja hoidke nuppu  3 sekundit allavajutatud asendis.
2. Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppusid  ja  2 sekundit allavajutatud asendis.

Kostub helisignaali.

Ekraanile kuvatakse **SAFE**.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

10.3 Nuppude lukustuse kasutamine

Võite funktsiooni sisse lülitada ainult siis, kui ahi töötab.

Nuppude lukustus hoiab ära ahju funktsiooni kogemata muutmise.

1. Funktsiooni sisselülitamiseks lülitage ahi sisse.
2. Lülitage sisse ahju funktsioon või seade.
3. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja .

Kostab helisignaali.

Ekraanil süttib lukusümbol.

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 3. sammu.



Ahju saab välja lülitada ka siis, kui lapselukk on sees. Kui te ahju välja lülitate, lülitub lapselukk välja.

10.4 Sätete menüü kasutamine

Seadete menüü kaudu saate põhimenüü funktsioone sisse või välja lülitada. Ekraanil kuvatakse SET ja seade number.

Kirjeldus	Seadistatav väärtus
1 Jääkkuumuse indikaator	SEES/ VÄLJAS
2 Nuputoon ¹⁾	KLÖPS / HE- LISIGNAAL / VÄLJAS

Kirjeldus	Seadistatav väärtus
3 Vigane toon	SEES/ VÄLJAS
4 Demorežiim	Aktiveerimis- kood: 2468
5 Heledus	MADAL / KESKMINE / KÕRGE
6 Vee karedus	1 - 4
7 Puhastamise meeldetuletus	SEES/ VÄLJAS
8 Hooldusmenüü	-
9 Seadete taastamine	JAH / EI

1) SISSE/VÄLJA ja PEATA sensorväljade heli ei saa välja lülitada.

1. Vajutage ja hoidke nuppu  umbes 3 sekundit.
Ekraanil kuvatakse SET1 ja „1“ vilgub.
 2. Seade valimiseks vajutage  või .
 3. Vajutage nuppu OK.
 4. Seade väärtuse muutmiseks vajutage  või .
 5. Vajutage nuppu OK.
- Seadete menüüst väljumiseks vajutage 
või vajutage ja hoidke .

10.5 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidusensor, Kestus, Viivitusae, Lõpp, Küpsetamine madalal t°.

10.6 Ekraani heledus

Ekraani heledusel on kaks režiimi:

- Ööheledus - kui seade on välja lülitatud, on ekraani heledus madalam kella 22:00:00 kuni 06:00:00.
- Päevaheledus:
 - Kui seade on sisse lülitatud.
 - Kui puudutate ööheleduse režiimi ajal mõnda sensorvälja (välja arvatud

SISSE/VÄLJA), lülitub ekraan järgneva 10 sekundi jooksul päevaheleduse režiimi.

- Kui seade on välja lülitatud ja te valite minutilugeja. Kui minutilugeja funktsioon lõpeb, lülitub ekraan tagasi ööheleduse režiimi.

10.7 Jahutusventilaator

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

11. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest.

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästunõuandeid vt peatükist „Energiaohutus“.

Tabelites kasutatud sümbolid:



Toiduaine tüüp



Küpsetusrežiim



Temperatuur



Lisatarvik



Mahuti (Gastronorm)



Kaal (kg)



Riili asend



Küpsetusaeg (min)

11.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojust neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

11.3 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

	°C		
Pastavorm	200 - 220	45 - 55	3
Kartuligratään	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasanje	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Saiavorm	190 - 200	55 - 70	3
Riisipuding	170 - 190	45 - 60	3
Õunakook biskviitaignast (ümmargune koogi-vorm)	160 - 170	70 - 80	3
Sai	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Küpsetamine ühel tasandil

			°C		
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Tavapärane küp-setamine	Traatrest	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	Traatrest	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Tavapärane küp-setamine	Traatrest	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Tavapärane küp-setamine	Küpsetusplaat	140	25 - 35	2
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Tavapärane küp-setamine	Küpsetusplaat	170	20 - 30	3
Röstleib/-sai 1)	Grill	Traatrest	max	1 - 2	5
Röstleib/-sai 1)	Kiirgrill	Traatrest	max	1 - 3	4

1) Eelkuumutage tühi ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil

			°C		
Liivaküpsised	Pöördõhk	Küpsetusplaat	140	25 - 45	2 ja 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	Küpsetusplaat	150	25 - 35	2 ja 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	Traatrest 2)	160	45 - 55	2 ja 4
Õunapirukas	Pöördõhk	Traatrest 2)	160	55 - 65	2 ja 4

1) Eelkuumutage tühi ahi.

2) 1 koogivorm igal traatrestil.

11.5 Teave katseasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.

Seadke temperatuuriks 99 °C.

				
Brokkoli 1)	1 x 1/2 perforeeritud	0.3	3	13 - 15
Brokkoli 1)	2 x 1/2 perforeeritud	2 x 0,3	2 ja 4	13 - 15
Brokkoli 1)	1 x 1/2 perforeeritud	max	3	15 - 18
Herned, külmutatud 2)	2 x 1/2 perforeeritud	2 x 1,3	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tase- meni 85 °C.

1) Pange küpsetusplaat esimesele tasandile. Eelkuumutage tühi ahi.

2) Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

12. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee

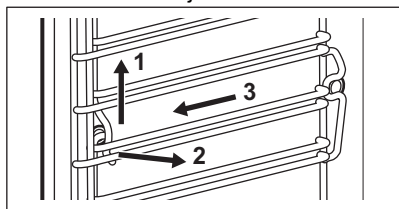
ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

12.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriikli tugevde esiosa külge sein küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

12.3 Alammenüü: Puhastamine

Puhastusfunktsioonidega alammenüü on sensorvälja ☐ all.

S1	Veepaagi tühjendus Toiming üleliigse vee eemaldamiseks vee- sahtlist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
S2	Puhastamine auruga Seadme puhastamine auruga.
S3	Katlakivi eemaldamine Toiming auru genereerimise süsteemi puhas- tamiseks katlakivist.
S4	Loputus Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast aurufunktsiooni sa- gedast kasutamist.

12.4 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus - S1

Puhastusfunktsiooniga eemaldatakse vee-
sahtlist üleliigne vesi. Kasutage seda
funktsiooni pärast auruküpsetust.

1. Veenduge, et seade on külm.
 2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
 3. Lülitage seade sisse.
 4. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
 5. ☐ - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S1.
 6. Vajutage nuppu OK.
- Kestus:** 6 min
7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

12.5 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga - S2

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke vee-
sahtel maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab signaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
5. ☐ - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse Vali S2.

Kestus: 30 min

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. Kui puhastamine lõpeb, kostab helisignaal.

6. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
7. Lülitage seade välja.
8. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.
9. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

12.6 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: S2.

Meeldetuletuse saate lubada ja keelata menüüs: Seaded.

12.7 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine - S3

Kui aurugeneraator töötab, koguneb selle sisemusse vees sisalduva kaltsiumi tõttu katlakivi ja selle setteid. Kogunenud katlakivi halvendab auru kvaliteeti, aurugeneraatori tööd ja lõpuks ka toidu kvaliteeti. Selle vältimiseks puhastage auru genereerimise katlakivi jääkidest.

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood.
3. Veenduge, et veesahtel on tühi. Vajadusel lülitage sisse funktsioon: Veepaagi tühjendus - S1.
4. Lülitage seade sisse.
5. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
6. Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivi eemaldamise vahendit.
7. Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade.
8.  - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S3.

Kestus: 1 h 40 min

9. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

10. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
11. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.
12. Lülitage sisse funktsioon: Loputus. Vt peatükki "Puhastus ja hooldus", „Kuidas kasutada: Loputus - S4“.

Kui seadmesse jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

12.8 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seadme katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust.

Katlakivieemalduse meeldetuletusi ei saa keelata.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te

pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

Kui meeldetuletus on aktiivne, vilgub ekraanil S3. Need meeldetuletused ilmuvad iga kord, kui te seadme välja lülitate.

12.9 Kuidas kasutada: Loputus - S4

1. Veenduge, et seade on külm.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitood.
3. Lülitage seade sisse.
4. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
5. Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade.
6.  - vajutage korduvalt, kuni ekraanile kuvatakse S4.

Kestus: 30 min

7. Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
8. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.

12.10 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

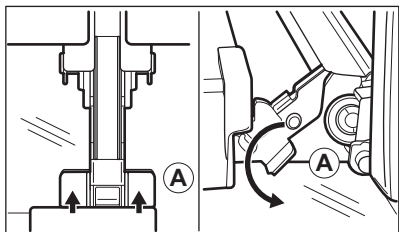
HOIATUS!

Uks on raske.

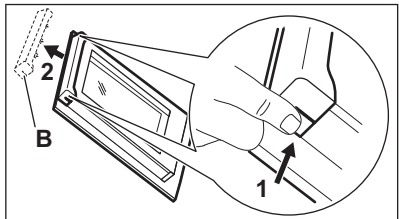
ETTEVAATUST!

Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitsemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

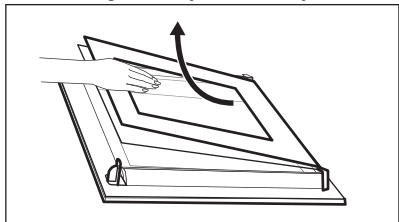
1. Sulgege uks korralikult.
2. Lükake täielikult sisse kahel uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.



3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).
4. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
5. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
6. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange

esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

12.11 Lambi vahetamine

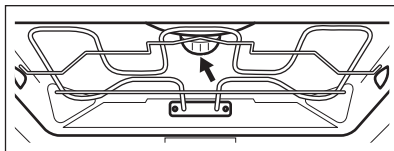
⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riiulitugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskate.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riiulitugi.

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 ühendusjooknist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kell ei ole seadistatud.	Määrake kellaaeg.
Ahi ei kuumene.	Vajalikud seaded pole määratud.	Veenduge, et seadistused on õiged.
Ahi ei kuumene.	Automaatne väljalülitus on sees.	Vt "Automaatne väljalülitus".
Ahi ei kuumene.	Lapselukk on sisse lülitatud.	Vt "Lapseluku kasutamine".
Ahi ei kuumene.	Kaitse on vallandunud.	Tehke kindlaks, kas törke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Lamp ei põle.	Valgusti on rikkis.	Asendage lamp.
Väljalülitatud olekus ei kuvata ekraanil kellaaega.	Ekraan on välja lülitatud.	Ekraani uuesti sisselülitamiseks puudutage samaaegselt  ja  .
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeeter ei ole korralikult pessa sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pessa.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmib liiga kiiresti.	Temperatuur on liiga madal või liiga kõrge.	Reguleerige vajadusel temperatuuri. Järgige juhendis toodud nõuandeid.
Toidule ja ahjuõõnde koguneb auru ja kondensvett.	Toit on jäänud liiga kauaks ahju.	Kui küpsetamine on lõppenud, tuleb toit ahjust vähemalt 15–20 minuti pärast välja võtta.
Ekraan näitab "C2".	Soovite käivitada Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Võtke toidutermomeetri pistik pesast välja.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektroonika tõrjub.	- Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikiibis olevat peakaitset või -lüliti. - Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Katlakivi eemaldustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Pärast katlakivi eemaldust ei ole sügavas pannis vett.	Te ei täitnud veesahtlit maksimumtasemeni.	Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat või vett. Korrake toimingut.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Sügav pann on valel ahjutasemel.	Eemaldage ahju põhjast jääkvesi ja katlakivieemaldi. Pange grill- / küpsetuspann esimesele riulitasandile.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	On olnud elektrikatkestus.	Korrake toimingut.
Puhastustoiming katkes enne lõppu.	Funktsioon katkestati kasutaja poolt.	Korrake toimingut.
Puhastustoimingu lõpus on ahju põhjas liiga palju vett.	Pihustasite enne puhastustoimingu algust seadmesse liiga palju pesuainet.	Hõõruge pesuaine õhukese kihina ahjuõõnsuse kõigile osadele. Pihustage pesuainet ühtlaselt.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Ahju algne temperatuur oli aurupuhastusfunktsiooni jaoks liiga kõrge.	Korrake toimingut. Käivitage toiming, kui seade on jahe.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingut külgvõresid. Külgvõred suunavad kuumuse ahjuseintesse ja nõrgendavad puhastustoimingu mõju.	Eemaldage külgvõred seadmest ja korrake toimingut.
Puhastustoiming ei anna häid tulemusi.	Te ei eemaldanud enne puhastustoimingu käivitamist seadmest tarvikuid. Tarvikud võivad aurutsüklit segada ja puhastustoimingu tulemust nõrgendada.	Eemaldage tarvikud seadmest ja korrake toimingut.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse "Demo".	Demorežiim on sisse lülitatud.	Vt: "Seadete menüü kasutamine" peatükis "Lisafunktsioonid".

13.2 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumber (PNC):

Seerianumber (S.N.):

14. ENERGIATÕHUSUS

14.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890

Energiatõhususe indeks	81.0	
Energiatõhususe klass	A+	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.68 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Kodumajapidamises kasutatavad elektrilised toiduvalmistusseadmed – 1. osa: Pliidid, ahjud, auruahjud ja grillid – Efektiivsuse määramise meetodid.

14.2 Tooteteave energiatarbimise ja kohaldatava vähese energiatarbega režiimini jõudmiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0.8 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

14.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit.

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

Ekraani deaktiveerimine

Soovi korral saab ekraani välja lülitada.

Vajutage ja hoidke samaaegselt nuppu  ja nuppu . Sisselülitamiseks korrake sama toimingut.

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.

Witamy w Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Można uzyskać wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw: www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	28
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	30
3. OPIS URZĄDZENIA.....	33
4. PANEL STEROWANIA.....	34
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	35
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	36
7. FUNKCJE ZEGARA.....	39
8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE.....	40
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	42
10. DODATKOWE FUNKCJE.....	43
11. WSKAZÓWKI I PORADY.....	45
12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	47
13. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	51
14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	53
15. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	54

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 poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- 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

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną 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. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (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	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego. Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 wnętrza 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 obluzowane, 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: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wyrzucanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować mieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.

- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.

- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami urządzenia.
- 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 do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są

przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- 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

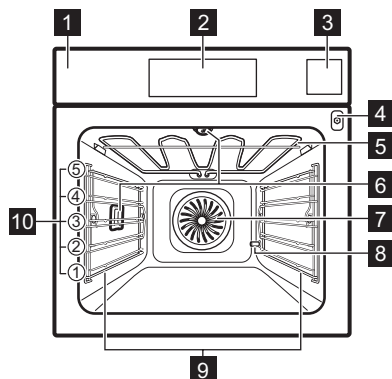
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



1 Panel sterowania

- 2 Sterowanie elektroniczne
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczanie potraw

3.2 Akcesoria

- Ruszt

Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.

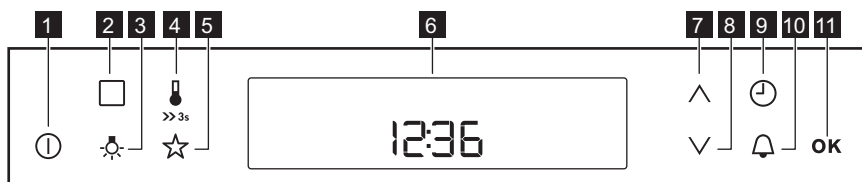
- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**

Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.

- **Termosonda**
Do sterowania gotowaniem w oparciu o temperaturę wewnątrz potrawy.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.

4. PANEL STEROWANIA

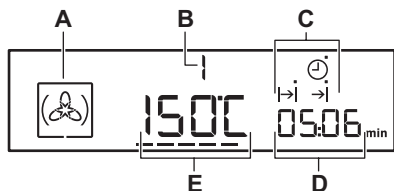
4.1 Widok panelu sterowania



Urządzenie obsługuje się, dotykając pól czujników.

Pole czujnika	Funkcja	Opis
1	ⓘ	Wł. / WYŁ. Włączanie i wyłączanie urządzenia.
2	□	Opcje Aby ustawić funkcję pieczenia, funkcję czyszczenia lub program automatyczny
3	💡	Oświetlenie piekarnika Włączanie i wyłączanie oświetlenia piekarnika.
4	🌡️ >>3s	Temperatura Ustawianie lub sprawdzanie temperatury. Także aby ustawić lub sprawdzić temperaturę Termosonda.
5	★	Ulubiony program Aby zapisać swoje ulubione programy: Funkcja ta umożliwia bezpośredni dostęp do ulubionego programu, również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
6	-	Wyświetlacz Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
7	⬆️	W górę Poruszanie się w górę po menu.
8	⬇️	W dół Poruszanie się w dół po menu.
9	🕒	Zegar Ustawianie funkcji zegara.
10	🔔	Minutnik Aby ustawić Minutnik.
11	OK	Ok Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.

4.2 Wyświetlacz



- A. Symbol funkcji pieczenia
- B. Numer funkcji pieczenia/programu piekarnika
- C. Wskaźniki funkcji zegara (patrz tabela „Funkcje zegara”)
- D. Wyświetlacz zegara/ciepła resztkowego
- E. Wyświetlacz temperatury / aktualnej godziny

Pozostałe wskaźniki wyświetlacza:

	Program automatyczny Można wybrać program automatyczny.
	Ulubiony program Włączony jest ulubiony program.
	Wskaźnik nagrzewania / ciepła resztkowego Przedstawia temperaturę piekarnika.
	Temperatura Można sprawdzić lub zmienić temperaturę.
	Termosonda Termosonda znajduje się w gnieździe termosondy.



Minutnik

Uruchomiona jest funkcja minutnika.



Wskaźnik szuflady na wodę

Pokazuje poziom wody.

h / min

Włączona jest funkcja zegara.

4.3 Wskaźnik nagrzewania

Po włączeniu funkcji pieczenia pojawi się wskazanie ----. Paski sygnalizują wzrost lub spadek temperatury w piekarniku.

Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, paski znikną z wyświetlacza.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.

- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.
- Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
- Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.2 Ustawianie twardości wody

Po podłączeniu urządzenia do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

- 1. Zanurz pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
- 2. Potrząśnij paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
- 3. Po upływie 1 min, sprawdź twardość wody w poniższej tabeli.
- 4. Ustawić twardość wody w menu: Ustawienia. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min zakończeniu testu sprawdź twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) wraz z odpowiadającą mu zawartością wapnia i klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Osad wapnia (mmol/l)	Osad wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	miękka
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	średnio twarda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

Funkcja piekar- nika Zastosowanie



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Pieczenie tradycyjne.

Funkcja piekar- nika Zastosowanie



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które trzeba bardziej nagrzewać od dołu.



Termoobieg (niska temp.)

Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeń.



Pieczenie tradycyj- ne

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Żywność mrożona

Do przyrządzania produktów gotowych, np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp., tak aby nadać im chrupkość.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Szybkie grillowanie

Do grillowania cienkich porcji potraw w dużych ilościach i opiekania chleba.



Podtrzymywanie temp

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Grzałka dolna

Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło reszkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

Funkcja piekar- Zastosowanie nika



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.



Regeneracja

Odgrywanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzodkowane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Mała wilgotność

Do pieczenia chleba, pieczenia dużych kawałków mięsa lub do podgrzewania schłodzonych i mrożonych potraw.



Duża wilgotność

Do dań o dużej zawartości wilgoci, custard royale i pasztetów oraz do powolnego pieczenia ryby.



Gotowanie na parze

Do warzyw, ryb, ziemniaków, ryżu, makaronów lub specjalnych dodatków.



Podczas działania niektórych funkcji piekarnika oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 60 °C.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia podano w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobiegi wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Wskazówki oszczędzania energii.

6.3 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

1. Włączyć piekarnik za pomocą ①.
Na wyświetlaczu pojawi się ustawiona temperatura, symbol oraz numer funkcji pieczenia.
2. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję pieczenia.
3. Nacisnąć OK lub odczekać 5 sekund na automatyczne uruchomienie piekarnika.
Jeśli po włączeniu piekarnika nie zostanie ustawiona żadna funkcja pieczenia ani program, piekarnik wyłączy się automatycznie po upływie 20 sekund.

6.4 Jak ustawić: Temperatura

Nacisnąć  lub , aby zmienić temperaturę co: 5°C.
Gdy piekarnik osiągnie zadaną temperaturę, emitowany jest sygnał, a wskaźnik nagrzewania gaśnie.

6.5 Jak sprawdzić: Temperatura

Bieżącą temperaturę piekarnika można sprawdzić, gdy działa funkcja lub program.

1. Nacisnąć .
Wyświetlacz wskaże temperaturę w piekarniku.
2. Nacisnąć OK lub wyświetlacz automatycznie pokaże ustawioną temperaturę po 5 sekundach.

6.6 Jak ustawić: Szybkie nagrzewanie

Nie wkładać potraw do piekarnika, gdy działa funkcja szybkiego nagrzewania.

Szybkie nagrzewanie jest dostępne tylko z niektórymi funkcjami pieczenia. Jeśli w menu ustawień włączono dźwięki błędów, emitowany jest sygnał dźwiękowy, jeśli szybkie nagrzewanie nie jest dostępne z wybraną funkcją. Patrz rozdział „Dodatkowe funkcje”, Użycie menu ustawień.

Szybkie nagrzewanie skraca czas nagrzewania piekarnika.

Aby włączyć szybkie nagrzewanie, należy nacisnąć i przytrzymać  przez ponad 3 sekundy.

Jeśli szybkie nagrzewanie jest włączone, wyświetlacz pokazuje migające paski.

6.7 Jak ustawić: Pieczenie parowe

Pokrywa szuflady na wodę znajduje się w panelu sterowania.

OSTRZEŻENIE!

Używać tylko zimnej wody z kranu. Nie używać wody filtrowanej (demineralizowanej) ani destylowanej. Nie używać innych cieczy. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.

1. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
2. Maksymalnie napełnić szufladę zimną wodą (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Tyle wody wystarcza na około 50 minut. Nie przekraczać maksymalnej pojemności szuflady na wodę. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
3. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
4. Włączyć piekarnik.
5. Ustawić funkcję pieczenia parowego i temperaturę.
6. Jeśli to konieczne, ustawić funkcję: Czas trwania  lub Koniec .

Para pojawi się po około 2 minutach. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Gdy woda w szufladzie kończy się, rozlega się sygnał dźwiękowy. Aby kontynuować

pieczenie parowe, należy uzupełnić szufladę na wodę według powyższego opisu.

Po upływie czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

7. Wyłączyć piekarnik.

8. Opróżniać szufladę na wodę po każdym pieczeniu parowym.

Patrz funkcja czyszczenia: Opróżnianie zbiornika.

UWAGA!

Piekarnik jest gorący. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachować ostrożność podczas opróżniania szuflady na wodę.

9. Podczas korzystania z funkcji Pieczenie parowe na dnie komory może skraplać się woda. Należy osuszyć komorę, gdy piekarnik ostygnie.

Pozostawić w pełni otworzone drzwi piekarnika, aby umożliwić jego wyschnięcie.

W celu przyspieszenia schnięcia można zamknąć drzwi i nagrzać piekarnik, korzystając z funkcji: Termoobiegi (temperatura 150°C przez około 15 minut).

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Tabela funkcji zegara

	Wyświetlanie lub zmiana aktualnej godziny. Aktualną godzinę można zmienić tylko wtedy, gdy urządzenie jest włączone.
 Czas trwania	Ustawianie czasu pracy urządzenia
 Koniec	Ustawianie czasu, kiedy urządzenie się wyłączy
 Opóźnienie	Połączenie funkcji Czas trwania i Koniec.
 Minutnik	Ustawianie odliczania czasu. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. Można ustawić Minutnik w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
00:00 Stoper	Odliczanie czasu wskazujące czas pracy urządzenia. Włącza się natychmiast po rozpoczęciu nagrzewania urządzenia. Stoper nie włącza się, jeśli ustawiono funkcje Czas trwania i Koniec. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

7.2 Jak ustawić: Aktualna godzina

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania należy poczekać, aż na wyświetlaczu pojawi się wskazanie **h** i **12:00**. „12” będzie migać.

1. Nacisnąć  lub , aby ustawić godzinę.

2. Nacisnąć **OK**.

3. Nacisnąć  lub  ustawić minuty.

4. Nacisnąć **OK**.

Na wyświetlaczu pojawi się nowo ustawiony czas.

Aby zmienić aktualny czas, naciskać , aż zacznie migać .

7.3 Jak ustawić: Czas trwania

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.

3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.

4. Nacisnąć **OK** lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.

6. Nacisnąć **OK** lub Czas trwania uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na

wyświetlaczu pojawi migające wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłączy się.

7. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

8. Wyłączyć piekarnik.

7.4 Jak ustawić: Koniec

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK.
Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

4. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
5. Wyłączyć piekarnik.

7.5 Jak ustawić: Opóźnienie

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
2. Nacisnąć , aż  zacznie migać.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić minuty dla funkcji Czas trwania.
4. Nacisnąć OK.
5. Nacisnąć  lub , aby ustawić godziny dla funkcji Czas trwania.
6. Nacisnąć OK.

Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie .

7. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Koniec, a następnie nacisnąć OK.
Najpierw należy ustawić minuty, a później godziny.

Piekarnik włączy się później automatycznie, będzie działał przez ustawiony Czas trwania i zakończy pracę o godzinie ustawionej dla funkcji Koniec. Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawi migające wskazanie  oraz ustawienie czasu. Piekarnik wyłącza się automatycznie.

8. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.
9. Wyłączyć piekarnik.



Gdy zostanie włączona funkcja Opóźnienie, na wyświetlaczu pojawi się symbol funkcji pieczenia  z kropką i . Kropka na wyświetlaczu zegara/ ciepła resztkowego sygnalizuje włączoną funkcję zegara.

7.6 Jak ustawić: Minutnik

1. Nacisnąć .
Na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie  i „00”.
2. Nacisnąć , aby przełączyć opcje.
Najpierw należy ustawić sekundy, a następnie minuty i godziny.
3. Nacisnąć  lub , aby ustawić funkcję Minutnik, a następnie , aby potwierdzić.
4. Nacisnąć OK lub Minutnik uruchomi się automatycznie po upływie 5 sekund.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez 2 minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się migające wskazanie 00:00 i .
5. Nacisnąć pole czujnika, aby wyłączyć sygnał.

7.7 Jak ustawić: Stoper

1. Aby wyzerować Stoper, należy kilkakrotnie nacisnąć  i jednocześnie .
2. Gdy na wyświetlaczu pojawi się „00:00”, Stoper ponownie zacznie naliczać czas.

8. PROGRAMY AUTOMATYCZNE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

8.1 Lista programów automatycznych

Program	
1	WARZYWA TRADYCYJNE
2	ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA
3	BIAŁY CHLEB
4	GOTOWANA RYBA (PSTRĄG)
5	PIECZEŃ WOŁOWA
6	CAŁY KURCZAK
7	PIZZA
8	BABECZKI
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Sposób użycia: programy automatyczne

1. Włączyć urządzenie.
 2. Dotknąć .
- Na wyświetlaczu pojawi się numer programu automatycznego (1 – 9).
3. Dotknąć  lub , aby wybrać program automatyczny.
 4. Dotknąć OK lub odczekać pięć sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.
 5. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Symbol  zacznie migać.
 6. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
 7. Wyłączyć urządzenie.

8.3 Sposób użycia: programy automatyczne z wprowadzaniem ciężaru

Jeżeli wprowadzono ciężar mięsa, urządzenie oblicza czas pieczenia.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Dotknąć  lub , aby ustawić program z wprowadzaniem ciężaru.

Wyświetlacz pokazuje: czas pieczenia, symbol funkcji Czas , domyślny ciężar, jednostkę miary (kg, g).

4. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Urządzenie włączy się.
5. Domyślne ustawienie ciężaru można zmienić za pomocą  lub . Dotknąć OK.
6. Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać .
7. Dotknąć pola czujnika, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
8. Wyłączyć urządzenie.

8.4 Jak ustawić: programy automatyczne z funkcją Termosonda

W przypadku programów z termosondą temperatura wewnątrz produktu jest ustawiona domyślnie. Program zakończy się, gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę wewnątrz produktu.

1. Włączyć urządzenie.
2. Dotknąć .
3. Zainstalować termosondę. Patrz „Termosonda”.
4. Dotknąć  lub , aby ustawić program z termosondą.

Na wyświetlaczu pojawi się czas pieczenia,  oraz .

5. Dotknąć OK lub urządzenie automatycznie zapisze ustawienia po pięciu sekundach.
Gdy upłynie ustawiony czas, przez dwie minuty będzie emitowany sygnał dźwiękowy. Będzie również migać .
6. Dotknąć dowolne pole czujnika lub otworzyć drzwi, aby wyłączyć sygnał dźwiękowy.
7. Wyłączyć urządzenie.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

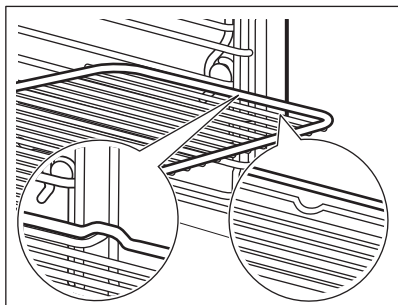
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

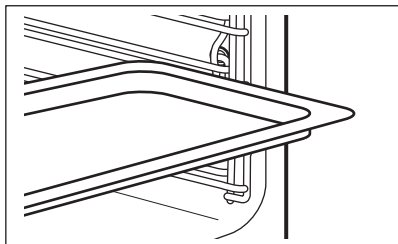
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika.

Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha



Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

9.2 Termosonda

Należy ustawić dwie temperatury: temperaturę piekarnika i temperaturę wewnątrz produktu.

Termosonda mierzy temperaturę wewnątrz mięsa. Gdy mięso osiągnie ustawioną temperaturę, urządzenie wyłączy się.

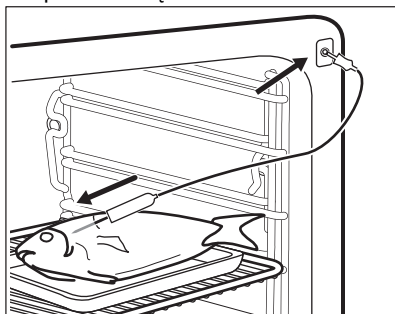
UWAGA!

Należy używać wyłącznie termosondy dostarczonej wraz z urządzeniem lub właściwych zamienników.



Podczas pieczenia termosonda musi stale tkwić w mięsie i być włączona do gniazda.

1. Włącz urządzenie.
2. Umieścić końcówkę termosondy (z  na uchwycie) w środku mięsa.
3. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazda z przodu urządzenia.



Na wyświetlaczu zacznie migać  i pojawi się domyślnie ustawiona temperatura wewnątrz produktu. Temperatura wynosi 60°C dla pierwszej operacji, a dla każdej kolejnej operacji równa jest ostatniej ustawionej wartości.



Włożenie termosondy do gniazda powoduje anulowanie ustawień funkcji zegara.

4. Dotknij  lub  aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu.
5. Dotknij  lub zaczekaj 5 sekund na automatyczne zapisanie ustawień.



Temperaturę wewnątrz produktu można ustawić tylko wtedy, gdy miga . Jeśli przed ustawieniem temperatury wewnątrz produktu na wyświetlaczu widać , ale nie miga, dotknij i lub , aby ustawić nową wartość.

6. Ustawić funkcję i temperaturę piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu oraz symbol nagrzewania ----.

Gdy urządzenie oblicza przybliżony czas trwania, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczania. Po pierwszym obliczeniu na wyświetlaczu pojawi się przybliżony czas trwania pieczenia.

W trakcie pieczenia urządzenie nadal oblicza czas jego trwania. Wyświetlacz jest aktualizowany co pewien czas o nową wartość czasu trwania.



Podczas pieczenia przy użyciu termosondy można zmienić temperaturę pokazywaną na wyświetlaczu. Po umieszczeniu termosondy w gnieździe oraz ustawieniu funkcji i temperatury piekarnika na wyświetlaczu pojawi się aktualna temperatura wewnątrz produktu.

Dotykaj raz po raz, aby wyświetlić trzy inne temperatury:

- ustawioną temperaturę wewnątrz produktu
- aktualną temperaturę piekarnika
- aktualną temperaturę wewnątrz produktu.

Gdy temperatura wewnątrz mięsa osiągnie zadaną wartość, przez dwie minuty będzie słychać sygnał dźwiękowy, a będzie migać. Urządzenie wyłączy się.

7. Aby wyłączyć sygnał dźwiękowy, dotknij pola sondy.

8. Wyciągnij wtyczkę termosondy z gniazda i wyjmij mięso z urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Podczas wyjmowania termosondy należy zachować ostrożność. Jest gorąca. Występuje zagrożenie poparzeniem.

10. DODATKOWE FUNKCJE

10.1 Użycie funkcji Program ulubiony

Funkcja ta służy do zapisywania ulubionych ustawień temperatury oraz czasu dla funkcji lub programu piekarnika.

1. Ustawić temperaturę i czas dla funkcji lub programu piekarnika.

2. Dotknąć i przytrzymać przez ponad trzy sekundy . Zabrzmi sygnał dźwiękowy.

3. Wyłączyć urządzenie.

- **Aby włączyć funkcję**, należy dotknąć . Urządzenie uruchomi ulubiony program użytkownika.



Gdy funkcja jest włączona, istnieje możliwość zmiany czasu i temperatury.

- **Aby wyłączyć funkcję**, należy dotknąć . Urządzenie wyłączy ulubiony program użytkownika.

10.2 Użycie funkcji blokady uruchomienia

Blokada uruchomienia chroni przed przypadkowym uruchomieniem piekarnika.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.
2. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać przez 2 sekundy i .

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Na wyświetlaczu pojawi się **SAFE**.

Aby wyłączyć funkcję Blokady uruchomienia, należy powtórzyć krok 2.

10.3 Korzystanie z funkcji Blokady panelu

Funkcję można włączyć tylko podczas pracy piekarnika.

Funkcja blokady panelu chroni przed przypadkową zmianą ustawień funkcji piekarnika.

1. Aby włączyć funkcję, należy włączyć piekarnik.
2. Włączyć funkcję piekarnika lub ustawienie.
3. Jednocześnie dotknąć i przytrzymać i przez 2 sekundy.

Rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Blokada zaświeci się na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć funkcję Blokady panelu, należy powtórzyć krok 3.



Gdy włączona jest funkcja blokady panelu, piekarnik można wyłączyć. Po wyłączeniu piekarnika blokada panelu wyłączy się.

10.4 Korzystanie z menu ustawień

W menu ustawień można włączać lub wyłączać funkcje menu głównego. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie SET i numer ustawienia.

Opis	Wartość do ustawienia
1 Wskaźnik ciepła resztkowego	WŁ. / WYŁ.
2 Dźwięk przycisku ¹⁾	KLIK / SYGNAŁ DŹWIĘKOWY / WYŁ.
3 Sygnał awarii	WŁ. / WYŁ.
4 Tryb demonstracyjny	Kod aktywacji: 2468
5 Jasność	NISKI / ŚREDNI / WYSOKI
6 Twardość wody	1 - 4
7 Przypomnienie o czyszczeniu	WŁ. / WYŁ.
8 Menu serwisowe	-
9 Przywrócić ustawienia	TAK/NIE

¹⁾ Nie można wyłączyć sygnału dźwiękowego pola czujnika WŁ./WYŁ.

1. Nacisnąć i przytrzymać przycisk przez 3 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawią się migające SET1 i „1”.

2. Nacisnąć przycisk lub , aby wprowadzić ustawienie.

3. Nacisnąć OK.

4. Nacisnąć lub , aby zmienić wartość ustawienia.

5. Nacisnąć OK.

Aby wyjść z menu ustawień, należy nacisnąć

lub nacisnąć i przytrzymać .

10.5 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

 (°C)	 (godz)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Czas trwania, Opóźnienie, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

10.6 Jasność wyświetlacza

Dostępne są dwa tryby jasności wyświetlacza:

- Jasność w nocy – gdy urządzenie jest wyłączone, jasność wyświetlacza jest mniejsza w godzinach od 22:00 do 06:00.

- Jasność w dzień:
 - gdy urządzenie jest włączone;
 - gdy włączona jest jasność w nocy, dotknięcie dowolnego pola czujnika (z wyjątkiem WŁ./WYŁ.) powoduje przełączenie się wyświetlacza na 10 sekund do trybu jasności w dzień;
 - jeśli urządzenie jest wyłączone i została włączona funkcja minutnika. Gdy upłynie ustawiony czas funkcji minutnika, wyświetlacz powraca do trybu jasności w nocy.

10.7 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

11. WSKAZÓWKI I PORADY



Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opieką inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii podano w rozdziale „Efektywność energetyczna”.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

11.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż

naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm

- **Forma do tart**y – ciemna, matowa, średnica 28cm

11.3 Termoobieg wilgotny

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

	°C		
Zapiekanka z makaronu	200 - 220	45 - 55	3
Zapiekanka ziemniaczana	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagna	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Pudding chlebowy	190 - 200	55 - 70	3
Pudding ryżowy	170 - 190	45 - 60	3
Szarlotka, na cięście biszkoptowym (okrągła foremka do ciasta)	160 - 170	70 - 80	3
Chleb biały	190 - 200	55 - 70	3

11.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350-1, IEC 60350-1.

Pieczenie na jednym poziomie

			°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	Ruszt	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Pieczenie tradycyjne	Ruszt	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 35	2
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	20 - 30	3
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Pieczenie tradycyjne	Blacha do pieczenia ciasta	170	20 - 30	3

			°C		
Tosty 1)	Grill	Ruszt	maks.	1 - 2	5
Tosty 1)	Szybkie grillowanie	Ruszt	maks.	1 - 3	4

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

Pieczenie na kilku poziomach

			°C		
Bułka maślana	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	140	25 - 45	2 i 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	Blacha do pieczenia ciasta	150	25 - 35	2 i 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	Ruszt 2)	160	45 - 55	2 i 4
Szarlotka	Termoobieg	Ruszt 2)	160	55 - 65	2 i 4

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

2) 1 foremka do ciasta na każdym ruszcie

11.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Ustawić temperaturę 99°C.

				
Brokuły 1)	1 x 1/2 perforowana	0,3	3	13 - 15
Brokuły 1)	2 x 1/2 perforowana	2 x 0,3	2 i 4	13 - 15
Brokuły 1)	1 x 1/2 perforowana	maks.	3	15 - 18
Groszek, mrożony 2)	2 x 1/2 perforowana	2 x 1,3	2 i 4	Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

1) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

12. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Uwagi dotyczące czyszczenia Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

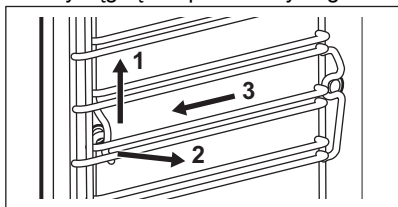
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

12.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółka ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

12.3 Podmenu: Czyszczenie

Aby uzyskać dostęp do podmenu z funkcjami czyszczenia, należy nacisnąć pole czujnika



S1 Opróżnianie zbiornika

Procedura usuwania pozostałości wody z pojemnika na wodę po użyciu funkcji pary.

S2 Czyszczenie parowe

Czyszczenie urządzenia parą

S3 Odkamienianie

Procedura czyszczenia obwodu generatora pary z osadzonego kamienia

S4 Płukanie

Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

12.4 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika - S1

Funkcja czyszczenia usuwa resztki wody z szuflady na wodę. Należy z niej skorzystać po użyciu funkcji pieczenia parowego.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Włączyć urządzenie.
4. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
5. Kilukrotnie naciskać , aż na wyświetlaczu pojawi się S1.
6. Nacisnąć OK.

Czas trwania: 6 min

7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

12.5 Obsługa urządzenia: Czyszczenie parowe - S2

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwiczek miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
4. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu (około 950 ml wody), aż rozlegnie się sygnał lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat.

5. ☐ - naciskać kilkakrotnie, aż na wyświetlaczu pojawi się Wybierz S2.

Czas trwania: 30 min

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

6. Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
7. Wyłączyć urządzenie.
8. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.
9. Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

12.6 Przypomnienie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: S2.

Funkcję przypomnienia można włączyć lub wyłączyć w menu: .

12.7 Obsługa urządzenia: Odkamienianie - S3

Podczas pracy wytwornicy pary zbiera się w niej i odkłada kamień z powodu zawartości wapnia w wodzie. Nagromadzenie kamienia może negatywnie wpływać na jakość pary, wydajność wytwornicy pary oraz jakość potraw. Aby temu zapobiec, należy oczyścić obwód wytwornicy pary z kamienia.

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjmij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. W razie potrzeby włączyć funkcję: Opróżnianie zbiornika - S1.
4. Włączyć urządzenie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
7. Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
8. Kilkakrotnie naciskać ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się S3.

Czas trwania: 1 godz 40 min

9. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

10. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzeć komorę do sucha miękką szmatką.
11. Pozostawić drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.
12. Włączyć funkcję: Płukanie. Patrz rozdział „Konservacja i czyszczenie”, „Jak stosować: płukanie – S4”.

Jeśli po odkamienianiu w urządzeniu pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć tę procedurę.

12.8 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu.

Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne – zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

Gdy przypomnienie jest aktywne, na wyświetlaczu miga S3. To przypomnienie uaktywnia się przy każdym wyłączeniu urządzenia.

12.9 Obsługa urządzenia: Płukanie - S4

1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Włączyć urządzenie.
4. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
5. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

6. Kilkakrotnie naciskać ☐, aż na wyświetlaczu pojawi się S4.

Czas trwania: 30 min

7. Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

8. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Pozostawić drzwi piekarnika otworne i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.

12.10 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

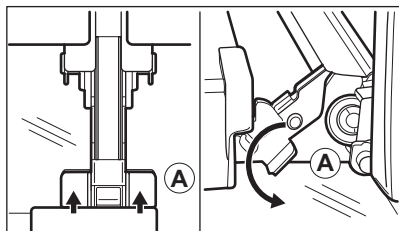
⚠ OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

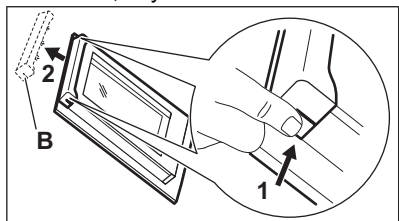
⚠ UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

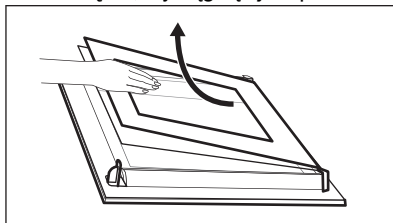
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Dociśnij do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwiczek.



3. Przyknać drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około: 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.
- Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi.

Wkładając szyby należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

12.11 Wymiana żarówki

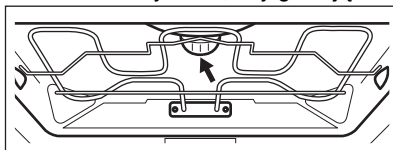
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.

4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

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.
Piekarnik nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu.	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.	Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy przyczyną nieprawidłowego działania jest bezpiecznik. Jeżeli nadal będzie dochodzić do wyzwalania bezpiecznika, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Nie działa oświetlenie.	Wystąpiła usterka oświetlenia.	Wymienić żarówkę.
Wyświetlacz nie pokazuje godziny, gdy jest wyłączony.	Wyświetlacz jest wyłączony.	Dotknąć jednocześnie  i  , aby ponownie włączyć wyświetlacz.
Termosonda nie działa.	Wtyczka termosondy jest nieprawidłowo włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę termosondy jak najgłębiej do gniazda.
Potrawy pieką się za długo lub za szybko.	Temperatura jest za niska lub za wysoka.	Dostosować ustawienie temperatury. Postępować zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji obsługi.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
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.
Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie „C2”.	Próbowano włączyć funkcję Rozmrażanie, ale z gniazda nie wyjęto wtyczki termosondy.	Wyjąć wtyczkę termosondy z gniazda.
Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu niewymieniony w tej tabeli.	Usterka układu elektrycznego.	- Wyłączyć piekarnik za pomocą bezpiecznika lub wyłącznika bezpieczeństwa w szafce z bezpiecznikami, a następnie ponownie włączyć. - Jeżeli na wyświetlaczu nadal wyświetla się kod błędu, należy skontaktować się z serwisem.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Procedura odkamieniania zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania nie ma wody w głębokiej blasze.	Szuflady na wodę nie napełniono do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy środek do usuwania kamienia / woda znajduje się w korpusie szuflady na wodę. Powtórzyć procedurę.
Po procedurze odkamieniania na spodzie komory zbiera się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dolnej części piekarnika. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Wystąpiła przerwa w zasilaniu.	Powtórzyć procedurę.
Funkcja czyszczenia zatrzymuje się przed zakończeniem.	Funkcja została zatrzymana przez użytkownika.	Powtórzyć procedurę.
Po zakończeniu funkcji czyszczenia na spodzie komory zbiera się dużo wody.	W urządzeniu rozpylono za dużo detergentu przed włączeniem cyklu czyszczenia.	Wszystkie części komory należy spryskać cienką warstwą detergentu. Detergent należy nanosić równomiernie.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Początkowa temperatura funkcji czyszczenia parowego komory piekarnika była za wysoka.	Powtórzyć cykl. Uruchomić cykl, gdy urządzenie będzie zimne.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto rusztów przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one przewodzić ciepło do ścianek i obniżyć wydajność.	Wyjąć ruszty z urządzenia i powtórzyć funkcję.
Procedura czyszczenia nie daje zadowalających rezultatów.	Nie wyjęto akcesoriów z urządzenia przed uruchomieniem procedury czyszczenia. Mogą one zaburzać cykl parowy i obniżyć wydajność.	Wyjąć akcesoria z urządzenia i powtórzyć funkcję.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Środek zaradczy
Urządzenie jest włączone, ale nie nagrzewa się. Nie działa wentylator. Na wyświetlaczu widoczne jest wskazanie "Demo".	Włączony jest tryb demonstracyjny.	Patrz „Użycie menu ustawień” w rozdziale „Dodatkowe funkcje”.

13.2 Dane 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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

14. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

14.1 Karta informacyjna produktu oraz informacje o produkcie zgodnie z przepisami UE dotyczącymi etykiet efektywności energetycznej i ekoprojektu

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	EOB7S31V 944184891 EOB7S31Z 944184890	
Wskaźnik efektywności energetycznej	81.0	
Klasa sprawności energetycznej	A+	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.68 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	EOB7S31V	37.5 kg
	EOB7S31Z	37.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

14.2 Informacje o produkcie dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu do osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania

0.8 W

Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy 20 min

14.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników zwiększa oszczędność energii.

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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

Pieczenie z termoobiegami

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

Ciepło reszkowe

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu reszkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła reszkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym.

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

Wyłączanie wyświetlacza

Wyświetlacz można wyłączyć. Nacisnąć jednocześnie i przytrzymać  i . Aby włączyć, powtórzyć czynność.

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.

