



CS Trouba
ET Ahi

Návod k použití
Kasutusjuhend

2
39



Electrolux

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	3
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	4
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	7
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	8
5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	8
6. FUNKCE HODIN.....	12
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	13
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	15
9. TIPY A RADY.....	16
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	28
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	33
12. INSTALACE.....	36
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	37

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Vybrali jste si produkt, se kterým jsou spjaty desítky let profesionálních zkušeností a inovací. Tento důmyslný a stylový spotřebič byl navržen s ohledem na jeho uživatele. Kdykoliv jej proto používáte, můžete se spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá Vás Electrolux.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.electrolux.com/webselfservice



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registerelectrolux.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje: Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku.



Upozornění / Důležité bezpečnostní informace



Všeobecné informace a rady



Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtěte ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a postižených osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými schopnostmi, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo vedením, které zohledňuje bezpečný provoz spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte z dosahu dětí a řádně je zlikvidujte.
- Je-li spotřebič v provozu nebo pokud chladne, nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se k němu přibližovaly. Přístupné části jsou horké.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Děti mladší tří let držte z dosahu spotřebiče vždy, když je v provozu.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho dostupné části se mohou během používání zahřát na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných těles. Děti mladší osmi let bez stálého dozoru držte z dosahu spotřebiče.
- Při vkládání či vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.

- Před údržbou odpojte spotřebič od napájení.
- Před výměnou žárovky se nejprve přesvědčte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli riziku úrazu elektrickým proudem.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- Nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky k čištění skleněných dvířek, mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Jestliže je poškozený napájecí kabel, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoba s podobnou příslušnou kvalifikací, jinak by mohlo dojít k úrazu.
- Před pyrolytickým čištěním je nutné odstranit nadměrné zbytky jídel. Vyjměte z trouby všechno příslušenství.
- K odstranění drážek na rošty nejprve odtáhněte přední a poté zadní konec drážek na rošty od stěny trouby. Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- Používejte pouze pečící sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
 - Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
 - Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
 - Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
 - Netahejte spotřebič za držadlo.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
 - Ujistěte se, že je spotřebič namontován pod bezpečnou konstrukcí a vedle bezpečných konstrukcí.
 - Strany spotřebiče musí být umístěny vedle spotřebičů nebo kuchyňského nábytku stejné výšky.

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje o napájení na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě. Pokud tomu tak není, obraťte se na elektrikáře.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete vyměnit přívodní kabel, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče, obzvláště, jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Tento spotřebič je v souladu se směrnicemi EHS.

2.3 Použití spotřebiče



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí zranění, popálení, úrazu elektrickým proudem či výbuchu.

- Tento spotřebič je určen pouze k domácímu použití.
- Neměňte technické parametry tohoto spotřebiče.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může dojít k uvolnění horkého vzduchu.
- Nepracujte se spotřebičem, když máte vlhké ruce nebo když je v kontaktu s vodou.
- Dvířka spotřebiče nikdy neotvírejte násilím.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Používáte-li při přípravě jídla přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs vzduchu s alkoholem.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty obsahující hořlavé látky.
- Mikrovlnnou funkci nepoužívejte k přehřátí trouby.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Jak zabránit poškození nebo změně barvy smaltovaného povrchu:
 - Nepokládejte nádobí či jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Na dno spotřebiče nepokládejte hliníkovou fólii.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.

- Po dokončení pečení nenechávejte vlhká jídla ve spotřebiči.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vlhkých koláčů používejte hluboký plech. Ovočné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel. Nesmí být používán k jiným účelům, například k vytápění místností.
- Vždy pečte se zavřenými dvířky trouby.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, byt nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při vyjímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi,

drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.

- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.
- Katalytický smalt (je-li součástí výbavy) nečistěte žádným druhem čisticího prostředku.

2.5 Pyrolytické čištění



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů). Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, oleje či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejnic, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čisticího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby

všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.

- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočistícího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřílnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, malé děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení

- V tomto spotřebiči se používají speciální či halogenové žárovky pouze pro použití v domácích spotřebičích. Nepoužívejte je pro osvětlení domácnosti.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Před výměnou žárovky spotřebič odpojte od napájení.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi.

2.7 Likvidace



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

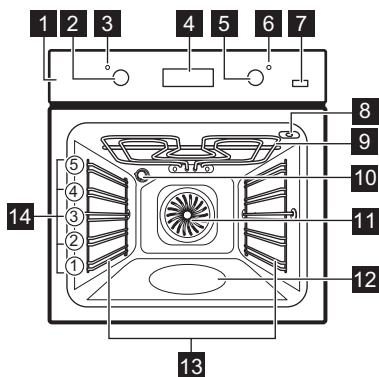
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

2.8 Obsluha

- Pro opravu spotřebiče se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Používejte výhradně originální náhradní díly.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled



- 1 Ovládací panel
- 2 Ovladač funkcí trouby
- 3 Kontrolka / symbol napájení
- 4 Elektronický programátor
- 5 Ovladač teploty
- 6 Ukazatel / symbol teploty
- 7 Tlačítko S párou
- 8 Zásuvka pečící sondy
- 9 Topný článek
- 10 Osvětlení
- 11 Ventilátor
- 12 Vlis vnitřku trouby
- 13 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 14 Polohy polic

3.2 Příslušenství

- **Tvarovaný rošt**
Pro nádoby na pečení, dortové a koláčové formy, pečeně.
- **Plech na pečení**
Na koláče a sušenky.
- **Hluboký pekáč / plech**

Pro pečení moučných jídel a masa, nebo k zachycování tuku.

- **Pečící sonda**
Používá se k měření stupně přípravy jídla.
- **Teleskopické výsuvy**
Pro rošty a plechy na pečení.

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

4.1 První čištění

Ze spotřebiče odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Viz část „Čištění a údržba“.

Před prvním použitím spotřebič i příslušenství vyčistěte.

Příslušenství a vyjímatelné drážky vložte zpět do jejich původní polohy.

4.2 Nastavení času

Po prvním připojení spotřebiče k elektrické síti se na displeji na několik sekund rozsvítí všechny symboly. Následujících několik sekund se na displeji zobrazuje verze software.

Když zhasne verze softwaru, zobrazí se na displeji **hr** a „12:00“. „12“ bliká.

1. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v hodinách.
2. Stisknutím nastavení potvrďte nebo se nastavený čas v hodinách uloží po pěti sekundách automaticky.

Na displeji se objeví **min** a nastavená hodina. „00“ bliká.

3. Pomocí **+** nebo **-** nastavte aktuální čas v minutách.

4. Stisknutím nastavení potvrďte nebo se nastavený čas v minutách uloží po pěti sekundách automaticky. Na displeji se zobrazí nový čas.

4.3 Změna času

Čas můžete změnit pouze tehdy, když je trouba vypnutá.

Opětovně tiskněte , dokud nezačne ukazatel denního času na displeji blikat.

Pro nastavení nového času viz „Nastavení času“.

4.4 Předehřátí

Předehřátí prázdného spotřebiče ke spálení zbytkové mastnoty.



U funkce Právý horký vzduch PLUS se řiďte částí „Zapnutí funkce Právý horký vzduch PLUS“.

1. Zvolte funkci a maximální teplotu.
2. Nechte spotřebič pracovat jednu hodinu.
3. Zvolte funkci a maximální teplotu.
4. Nechte spotřebič pracovat 15 minut.

Příslušenství se může zahřát více než obvykle. Ze spotřebiče může vycházet zápach a kouř. To je normální jev. Zajistěte v místnosti dostatečné větrání.

5. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 Zasunovací ovladače

Chcete-li spotřebič spustit, zatlačte ovladač. Ovladač se vysune.

5.2 Zapnutí a vypnutí spotřebiče














Podle daného modelu má váš spotřebič kontrolky, symboly ovladače nebo ukazatele:

- Kontrolka se rozsvítí, když je spotřebič v provozu.
- Symbol ukazuje, zda ovladač řídí funkce trouby nebo teplotu.
- Ukazatel se zobrazí, když trouba začne hrát.

1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 Rychlé zahřátí	Ke zkrácení doby rozehrátí.
	<p>Pravý horký vzduch K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.</p> <p>Pravý horký vzduch PLUS K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šťavnatosti při ohřevu.</p>
 Příprava pizzy	K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni. Nastavte teplotu trouby o 20 - 40 °C nižší než při použití funkce Horní/Dolní ohřev.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým spodem a zavařování potravin.
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmrazených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmrazených potravin.

Funkce trouby	Použití
 Horký vzduch s párou	K úspoře energie při pečení a také k přípravě již upečených potravin v konzervách na jedné úrovni. Tato funkce byla použita k definici účinnosti energetické třídy dle normy EN 60350-1. Více informací o doporučených nastaveních viz tabulky pečení.
 Velkoplošný gril	Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.
 Pyrolýza	Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.

5.4 Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS

Tato funkce umožňuje udržení správné vlhkosti během přípravy jídla.



VAROVÁNÍ!




Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

Vlhkost může způsobit popálení:

- V průběhu funkce Pravý horký vzduch PLUS neotvírejte dvířka spotřebiče, s výjimkou přehřívání.
- Po ukončení funkce Pravý horký vzduch PLUS otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.



Viz část „Tipy a rady“.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Naplňte vlis vnitřku trouby vodou z kohoutku.
Maximální objem vlisu vnitřku trouby je 250 ml.
Naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.
3. Vložte jídlo do spotřebiče a zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte funkci Pravý horký vzduch PLUS:  .
5. Stiskněte tlačítko S párou .

Tlačítko S párou funguje pouze s funkcí Pravý horký vzduch PLUS.


Rozsvítí se kontrolka.

6. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.



POZOR!

Neplňte vlis vnitřku trouby vodou během přípravy jídla nebo když je trouba horká.

7. Spotřebič vypnete stisknutím tlačítka S párou  a otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

Kontrolka tlačítka S párou zhasne.

8. Odstraňte vodu z vlisu vnitřku trouby.



VAROVÁNÍ!

Před odstraněním vody z vlisu vnitřku trouby se ujistěte, že je spotřebič vychladlý.

5.5 Funkce rychlého zahřátí

Funkce rychlého zahřátí snižuje čas potřebný k rozehrátí trouby.



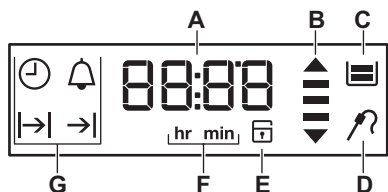
Pokud je spuštěná funkce rychlého zahřátí, nekládejte do spotřebiče žádné potraviny.

1. Nastavte funkci rychlého rozehrání.
Viz tabulka Funkce trouby.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, ozve se zvukový signál.

i Funkce rychlého zahřátí se po zaznění zvukového signálu nevypne. Funkci musíte vypnout ručně.

3. Nastavte funkci trouby.

5.6 Displej



- A. Časovač
- B. Ukazatel zahřívání / zbytkového tepla
- C. Zásobník vody (pouze u vybraných modelů)
- D. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
- E. Zámek dvířek (pouze u vybraných modelů)
- F. Hodiny / minuty
- G. Funkce hodin

5.7 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	MINUTKA	Nastavení funkce MINUTKY. Podržetím tlačítka déle než tři sekundy zapnete či vypnete osvětlení trouby.
	PLUS	Slouží k nastavení času.
	TEPLOTA	Slouží ke kontrole teploty trouby nebo teploty pečicí sondy (je-li součástí výbavy). Používejte pouze během spuštěné funkce trouby.
	S párou	Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS.





5.8 Ukazatel ohřevu



Jestliže zapnete funkci trouby, stavové čárky na displeji se budou postupně



rozsvěcovat. Stavové čárky signalizují zvyšování nebo snižování teploty trouby.

6. FUNKCE HODIN









6.1 Tabulka funkcí hodin



Funkce hodin	Použití
 DENNÍ ČAS	K nastavení, změně nebo kontrole denního času. Viz „Nastavení času“.
 MINUTKA	Pomocí této funkce nastavíte odpočet (maximálně 23 hodin a 59 minut). Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče. Funkci MINUTKA můžete zapnout kdykoliv; i u vypnutého spotřebiče.
 TRVÁNÍ	Slouží k nastavení délky provozu spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby.
 UKONČENÍ	Slouží k nastavení doby vypnutí spotřebiče. Použijte pouze v případě, že je nastavená funkce trouby. Funkci Trvání a Ukončení lze použít současně pro naprogramování automatického zapnutí a pozdějšího vypnutí spotřebiče (odloženého startu).

 Mezi funkcemi hodin se přepíná opakovaným zmáčknutím .



 Pokud chcete nastavení funkce hodin potvrdit, stiskněte  nebo počkejte pět sekund na automatické potvrzení.

6.2 Nastavení funkce TRVÁNÍ nebo UKONČENÍ





1. Nastavte funkci trouby.
 2. Stiskněte opakovaně , dokud se na displeji neobjeví  nebo .
- Na displeji bliká  nebo .
3. Stisknutím  nebo  nastavíte hodnoty a stisknutím  je potvrdíte.

U funkce Trvání  nejprve nastavte minuty a poté hodiny, u funkce Ukončení  nastavte nejprve hodiny a poté minuty.





Po uplynutí časové lhůty zazní na dvě minuty zvukový signál. Na displeji bliká


nastavený čas a symbol  nebo . Trouba přestane pracovat.





4. Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.
5. Otočte ovladačem funkcí trouby do polohy vypnuto.

 Pokud stisknete , když nastavujete hodiny funkce TRVÁNÍ , spotřebič přejde na nastavení funkce UKONČENÍ .

6.3 Nastavení funkce MINUTKA

1. Stiskněte .
- Na displeji bliká  a „00“.
2. Funkci MINUTKA nastavíte stisknutím  nebo . Nejprve nastavte sekundy, poté minuty a pak hodiny. Čas se nejprve vypočítá v minutách a sekundách. Když nastavíte čas delší než 60 minut, zobrazí se na displeji symbol **hr**.
Spotřebič nyní počítá čas v hodinách a minutách.

3. Funkce MINUTKA se po pěti sekundách spustí automaticky. Po uplynutí 90 % nastaveného času zazní zvukový signál.
4. Po uplynutí nastaveného času zazní na dvě minuty zvukový signál. "Na displeji bliká „00:00“ a . Chcete-li zvukový signál vypnout, stiskněte libovolné tlačítko.

 Když nastavíte funkci MINUTKA, když je spuštěná funkce TRVÁNÍ  nebo UKONČENÍ , zobrazí se na displeji symbol .

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ


 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.


7.1 Použití pečicí sondy

Pečicí sonda měří teplotu středu masa. Jakmile teplota masa dosáhne nastavené teploty, spotřebič se vypne.

Je nutné nastavit dvě teploty:



- Teplotu trouby. Viz tabulka pečení masa.
- Teplotu sondy ve středu masa. Viz tabulka pro pečicí sonda.




 **POZOR!**
Používejte pouze pečicí sonda dodávanou spolu se spotřebičem nebo originální náhradní díly.

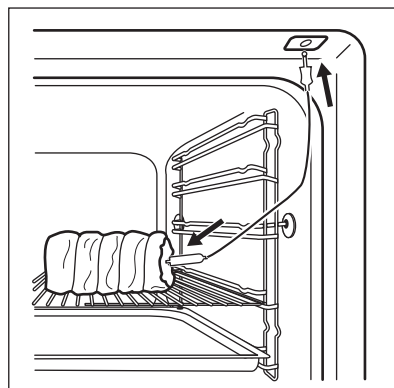
1. Nastavte funkci trouby a teplotu.
2. Umístěte hrot pečicí sondy (se symbolem  na rukojeti) do středu masa.
3. Zapojte zástrčku pečicí sondy do zásuvky na horní straně vnitřku trouby.

6.4 Měřič času


Měřič času můžete použít ke zjištění, jak dlouho je trouba v provozu. Zapne se ihned, jak začne trouba hřát.

Měřič času vynulujete stisknutím a podržením  a . Časovač začne opět měřit čas.


 Měřič času nelze použít společně s funkcemi: Trvání , Ukončení , pečicí sonda.




Ujistěte se, že pečicí sonda zůstane během přípravy jídla zasunutá v mase a v zásuvce. Když pečicí sonda používáte poprvé, výchozí teplota středu masa je 60 °C.

Zatímco bliká , můžete použít ovladač teploty ke změně výchozí teploty středu masa.

Na displeji se zobrazí symbol pečicí sondy a výchozí teplota středu masa.

4. Pomocí  uložte novou teplotu středu masa nebo počkejte 10 sekund na automatické uložení nastavení.

Nová výchozí teplota středu masa se zobrazí během příštího použití pečicí sondy.

Když maso dosáhne nastavené teploty středu, začne blikat symbol  a teplota pečicí sondy. Na dvě minuty zazní zvukový signál.

5. Zvukový signál vypnete otevřením dvířek trouby nebo stisknutím jakéhokoliv tlačítka.
6. Odpojte zástrčku pečicí sondy ze zásuvky. Vyjměte maso ze spotřebiče.
7. Vypněte spotřebič.




VAROVÁNÍ!

Při vytahování špičky a zástrčky pečicí sondy buďte opatrní. Pečicí sonda je horká. Hrozí nebezpečí popálení.



Při každém zasunutí pečicí sondy do zásuvky je zapotřebí znovu nastavit čas pečicí sondy. Nelze zvolit trvání ani ukončení.



Když spotřebič poprvé vypočítává předběžný čas trvání, na displeji bliká symbol . Když je výpočet dokončen, na displeji se zobrazí délka přípravy jídla. Výpočty probíhají na pozadí během přípravy jídla a v případě potřeby dojde k aktualizaci hodnoty času trvání na displeji.

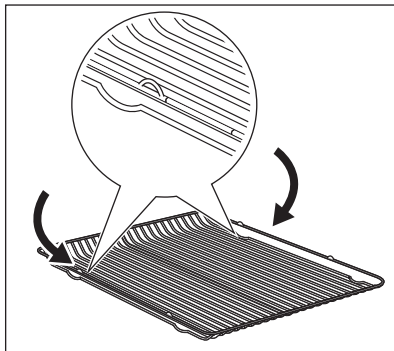
Teplotu lze změnit kdykoliv během přípravy jídla:

1. Stiskněte **°C**:
 - jednou - na displeji se zobrazí nastavená teplota středu masa, která se střídá s aktuální teplotou sondy ve středu masa každých 10 sekund.
 - dvakrát - na displeji se zobrazí aktuální teplota trouby, která se střídá s nastavenou teplotou trouby každých 10 sekund.
 - třikrát - na displeji se zobrazí nastavená teplota trouby.
2. Pomocí ovladače teploty změňte požadovanou teplotu.

7.2 Vložení příslušenství

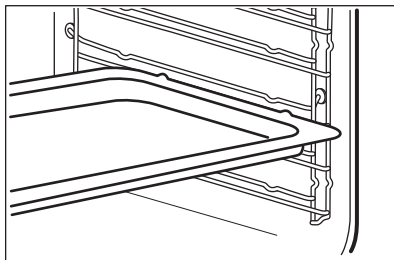
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



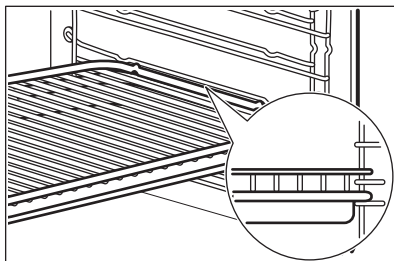
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi vodicí lišty drážek roštů.



Společně vložení tvarovaného roštu a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuňte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad nimi.



- i** Veškeré příslušenství je z důvodu vyšší bezpečnosti vybaveno malými zářezy na horní straně pravého a levého okraje. Tyto zářezy také fungují jako zařízení proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

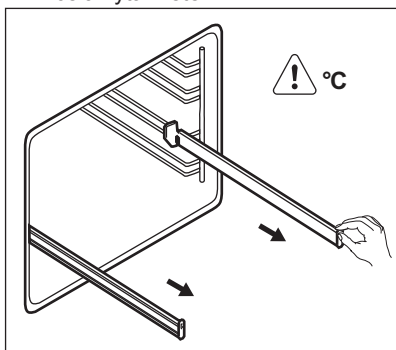
7.3 Teleskopické výsuvy

- i** Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

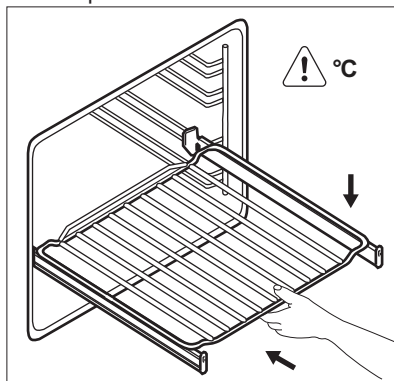
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování roštů.

- !** **POZOR!** Teleskopické výsuvy nemyjte v myčce nádobí. Teleskopické výsuvy ničím nemažte.

1. Pravou i levou teleskopickou výsuvu zcela vytáhněte.



2. Na teleskopické výsuvy položte tvarovaný rošt a opatrně je zasuňte do spotřebiče.






Před tím, než zavřete dvířka trouby, se ujistěte, že jste teleskopické výsuvy zcela zasunuli do spotřebiče.

8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

8.1 Použití funkce dětské bezpečnostní pojistky

Jestliže je zapnutá funkce dětské bezpečnostní pojistky, spotřebič nelze náhodně zapnout.

- i** Dvířka jsou zablokována a na displeji se zobrazí symboly SAFE a  také tehdy, když probíhá funkce pyrolýzy. Lze se přesvědčit na ovladači.

1. Ovladač funkcí trouby musí být v poloze vypnuto.
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .



Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí SAFE a .

K vypnutí funkce dětské bezpečnostní pojistky zopakujte krok 2.

8.2 Použití funkce Blokování tlačítek

Funkci blokování tlačítek můžete zapnout pouze tehdy, když je spotřebič v provozu.


Funkce blokování tlačítek brání náhodně změně nastavení teploty a času u probíhající funkce trouby.

1. Zvolte funkci trouby a proveďte požadované nastavení
2. Na dvě sekundy stiskněte a podržte současně  a .

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí Loc.

K vypnutí funkce blokování tlačítek zopakujte krok 2.



Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokují a na displeji se zobrazí .




Když otočíte ovladačem teploty nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se zobrazí Loc. Když otočíte ovladačem funkcí trouby, spotřebič se vypne.



Když spotřebič vypnete, zatímco je zapnutá funkce blokování tlačítek, tato funkce se automaticky přepne na funkci dětská bezpečnostní pojistka. Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.

8.3 Ukazatel zbytkového tepla

Když spotřebič vypnete, na displeji se zobrazuje ukazatel zbytkového tepla , pokud je teplota v troubě vyšší než 40 °C. Otočením ovladačem teploty doleva či doprava se zobrazí teplota trouby.

8.4 Automatické vypnutí

Z bezpečnostních důvodů se spotřebič po určité době, kdy je spuštěna nějaká funkce trouby a vy nezměníte žádné nastavení, automaticky vypne.

Teplota (°C)	Čas vypnutí (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Po automatickém vypnutí spotřebič opět zprovozníte pomocí kteréhokoli tlačítka.



Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: pečící sonda, Osvětlení, Trvání, Ukončení.

8.5 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Jestliže spotřebič vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení spotřebiče.

8.6 Bezpečnostní termostat

Nesprávná obsluha spotřebiče nebo vadné součásti mohou způsobit nebezpečné přehřátí. Aby se tomu zabránilo, je tato trouba vybavena bezpečnostním termostatem, který přeruší napájení. Po poklesu teploty se trouba opět automaticky zapne.

9. TIPY A RADY



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

i Teploty a časy pečení v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.

9.1 Vnitřní strana dvířek

U některých modelů můžete na vnitřní straně dvířek najít:

- čísla poloh roštů.
- informace o funkcích trouby, doporučené poloze roštů a teplotách pro typická jídla.

9.2 Všeobecné informace

- Spotřebič má pět úrovní roštů. Polohy roštů ve spotřebiči se počítají zdola.
- Tento spotřebič je vybaven speciálním systémem, který zajišťuje oběh vzduchu a stálou recyklaci páry. Tento systém umožňuje pečení a vaření v páře, takže jídla jsou uvnitř měkká a na povrchu mají kůrčičku. Doba pečení a spotřeba energie jsou sníženy na minimum.
- Ve spotřebiči nebo na skleněných panelech dvířek se může srážet vlhkost. To je normální jev. Při otvírání dvířek spotřebiče během přípravy jídla vždy odstupte. Kondenzaci snížíte, když spotřebič vždy před přípravou jídla na 10 minut předehejte.
- Po každém použití spotřebiče setřete vlhkost.
- Při přípravě jídel na dno spotřebiče nestavte žádné předměty a žádnou část spotřebiče nezakrývejte hliníkovou fólií. Mohlo by to ovlivnit výsledky pečení a poškodit smalt.

9.3 Pečení moučníků

- Neotvírejte dvířka, dokud neuplynou 3/4 času nutného k pečení.

- Jestliže do trouby vložíte dva plechy na pečení, musí být mezi plechy jedna úroveň drážek volná.

9.4 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvořily skvrny, které by již nemusely být odstraněny.
- Před podáváním nechte maso odpočívat asi 15 minut, a teprve potom ho krájejte, aby nevytekla šťáva.
- Do hlubokého pekáče / plechu nalijte trochu vody, aby se při pečení tolik nekouřilo. Kondenzaci kouře zabráníte dolitím vody pokaždé, když se odpaří.

9.5 Doby přípravy

Doba přípravy záleží na druhu potravin, jejich konzistenci a množství.

Nejprve sledujte průběh pečení a jeho výsledek. Postupně si najdete nejlepší nastavení (nastavení teploty, dobu pečení, apod.) pro nádobí, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

9.6 Pravý horký vzduch PLUS

i Před předeheatím trouby naplňte vlis vnitřku trouby vodou pouze tehdy, když je trouba chladná.

Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.

Pečivo

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Chléb	150	180	35 - 40	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Bagety/ kaiserky	150	200	20 - 25	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Domácí pizza	150	230	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Italský chléb Fo- caccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Sušenky, čajové koláčky, crois- santy	150	150 - 180	10 - 20	2	Použijte plech na pečení. ¹⁾
Švestkový koláč, ja- blečný koláč, skořicové rolky	150	160 - 180	30 - 60	2	Použijte koláčovou formu. ¹⁾

¹⁾ Před přípravou předehřejte v prázdné troubě pět minut.

Příprava zmrazených potravin

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Mražená pizza	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagne, mra- žené	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Mražený crois- sant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Prázdnou troubu vždy na 10 minut předehřejte.

Ohřev jídla

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chléb	100	110	15 - 25	2
Bagety/kaiserkky	100	110	10 - 20	2

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Domácí pizza	100	110	15 - 25	2
Italský chléb Focaccia	100	110	15 - 25	2
Zelenina	100	110	15 - 25	2
Rýže	100	110	15 - 25	2
Těstoviny	100	110	15 - 25	2
Maso	100	110	15 - 25	2

Pečení masa

Jídlo	Množství vody ve vliisu (ml)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu	Poznámky
Vepřová pečeně	200	180	65 - 80	2	Kulatý talíř Pyrex
Hovězí pečeně	200	200	50 - 60	2	Kulatý talíř Pyrex
Kuře	200	210	60 - 80	2	Kulatý talíř Pyrex

9.7 Tabulka pro pečení

Koláče

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Šlehané recepty	170	2	160	3 (2 a 4)	45 - 60	V koláčové formě
Křehké těsto	170	2	160	3 (2 a 4)	20 - 30	V koláčové formě
Tvarohový koláč s podmás- lím	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Jablečný dort (jablečný koláč) ¹⁾	170	2	160	2 (vlevo a vpravo)	80 - 100	Ve dvou koláčových formách o průměru 20 cm na tvarovaném roštu
Závin	175	3	150	2	60 - 80	Na plechu na pečení
Marmeládový dort	170	2	165	2 (vlevo a vpravo)	30 - 40	V koláčové formě o průměru 26 cm
Piškotový koláč	170	2	150	2	40 - 50	V koláčové formě o průměru 26 cm
Vánoční dort / bohatý ovocný dort ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	V koláčové formě o průměru 20 cm
Švestkový koláč ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Ve formě na chleba
Malé koláčky - na jedné úrovni ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	2 a 4	25 - 35	Na plechu na pečení
Malé koláčky - na třech úrovních ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	30 - 45	Na plechu na pečení

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Sušenky / proužky těsta - na jedné úrovni	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na dvou úrovních	-	-	140 - 150	2 a 4	35 - 40	Na plechu na pečení
Sušenky / proužky těsta - na třech úrovních	-	-	140 - 150	1, 3 a 5	35 - 45	Na plechu na pečení
Pusinky - na jedné úrovni	120	3	120	3	80 - 100	Na plechu na pečení
Pusinky - na dvou úrovních ¹⁾	-	-	120	2 a 4	80 - 100	Na plechu na pečení
Žemle ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Na plechu na pečení
Banánky - na jedné úrovni	190	3	170	3	25 - 35	Na plechu na pečení
Banánky - na dvou úrovních	-	-	170	2 a 4	35 - 45	Na plechu na pečení
Ploché koláče s náplní	180	2	170	2	45 - 70	V koláčové formě o průměru 20 cm
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Piškotový dort ¹⁾	170	1	160	2 (vlevo a vpravo)	30 - 50	V koláčové formě o průměru 20 cm

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Chléb a pizza

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bílý chléb ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 kusy, 500 g jeden kus
Žitný chléb	190	1	180	1	30 - 45	Ve formě na chleba
Bagety/kaiserky ¹⁾	190	2	180	2 (2 a 4)	25 - 40	6 - 8 rohlíčků na plechu na pečení
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Na plechu na pečení nebo v hlubokém pekáči / plechu
Čajové koláčky ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Na plechu na pečení

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Koláče s náplní

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Těstovinový nákyp	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Lotrinský slaný koláč ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Ve formě
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě
Zapečené cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Ve formě

¹⁾ Předehřejte troubu po dobu 10 minut.

Maso

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Hovězí	200	2	190	2	50 - 70	Na tvarovaném roštu
Vepřové	180	2	180	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Telecí	190	2	175	2	90 - 120	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, nepropečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně propečený	210	2	200	2	60 - 70	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, dobře propečený	210	2	200	2	70 - 75	Na tvarovaném roštu
Vepřové plecko	180	2	170	2	120 - 150	S kůží
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Kuře	220	2	200	2	70 - 85	Celé
Krůta	180	2	160	2	210 - 240	Celá
Kachna	175	2	220	2	120 - 150	Celá
Husa	175	2	160	1	150 - 200	Celá
Králík	190	2	175	2	60 - 80	Naporcovaný
Zajíc	190	2	175	2	150 - 200	Naporcovaný
Bažant	190	2	175	2	90 - 120	Celý

Ryby

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Pstruh / pražma	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 ryby
Tuňák / losos	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 fileťů

9.8 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehřejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svičková	4	800	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hovězí biftek	4	600	max.	10 - 12	6 - 8	4
Klobásy	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Vepřové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Kuře (roz-krojené na polovinu)	2	1000	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebaby	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Kuřecí prsa	4	400	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburgery	6	600	max.	20 - 30	-	4
Rybí filé	4	400	max.	12 - 14	10 - 12	4
Toasty	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Topinky	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbíl nebo hovězí fileť, nepropečený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbíl nebo hovězí fileť, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně nebo fileť, dobře propečený ¹⁾	na cm tloušťky	170 - 180	8 - 10	1 nebo 2

¹⁾ Předehřejte troubu.

Vepřové

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Plec, krkovice, kýta v celku	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Kotlety, žebírka	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 nebo 2
Sekaná	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 nebo 2
Vepřové koleno (předvařené)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 nebo 2

Telecí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Telecí pečeně	1	160 - 180	90 - 120	1 nebo 2
Telecí koleno	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2

Jehněčí

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Jehněčí kýta, jehněčí pečeně	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 nebo 2
Jehněčí hřbet	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 nebo 2

Drůbež

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Kusy drůbeže	0,2 - 0,25 každý	200 - 220	30 - 50	1 nebo 2
Půlka kuřete	0,4 - 0,5 každá	190 - 210	35 - 50	1 nebo 2
Kuře, brojler	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 nebo 2
Kachna	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 nebo 2
Husa	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 nebo 2
Krůta	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 nebo 2
Krůta	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 nebo 2

Ryby (dušené)

Jídlo	Množství (kg)	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Celá ryba	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 nebo 2

9.10 Horký vzduch s párou

Během vaření otevřete dvířka spotřebiče, pouze je-li to nezbytně nutné.

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	45 - 55	2
Zapečené brambory	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Zapečené cannelloni	170 - 190	65 - 75	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chlebový pudink	150 - 160	75 - 90	2
Rýžový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Jablečný dort	150 - 160	75 - 85	2
Bílý chléb	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Rozmrazování

Jídlo	Množství (g)	Doba rozmrazování (min)	Další čas rozmrazování (min)	Poznámky
Kuře	1000	100 - 140	20 - 30	Kuře položte na obrácený talířek ve velkém talíři. V polovině doby obraťte.
Maso	1000	100 - 140	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Maso	500	90 - 120	20 - 30	V polovině doby obraťte.
Pstruh	150	25 - 35	10 - 15	-
Jahody	300	30 - 40	10 - 20	-
Máslo	250	30 - 40	10 - 15	-
Smetana	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Smetanu lze snadno ušlehat, i když jsou v ní ne zcela rozmražené kousky.
Zdobení dort	1400	60	60	-

9.12 Sušení - Pravý horký vzduch

- Použijte plechy vyložené papírem odolným proti mastnotě nebo papírem na pečení.

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a nechte ji na jednu noc vychladnout před dokončením sušení.

Zelenina

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Fazole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Papriky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Zelenina do polévky	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Houby	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Byliny	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Ovoce

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (hod)	Poloha roštu	
			Jedna poloha	Dvě polohy
Švestky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Meruňky	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Jablečné plátky	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Hrušky	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Tabulka pečící sondy

Jídlo	Teplota středu pokrmu (°C)
Telecí pečeně	75 - 80
Telecí koleno	85 - 90
Anglický rostbíf, nepropečený	45 - 50
Anglický rostbíf, středně propečený	60 - 65
Anglický rostbíf, dobře propečený	70 - 75
Vepřové plecko	80 - 82
Vepřové nožičky	75 - 80
Jehněčí	70 - 75
Kuře	98
Zajíc	70 - 75
Pstruh / pražma	65 - 70
Tuňák / losos	65 - 70

10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

10.1 Poznámky k čištění

- Přední stranu spotřebiče otřete měkkým hadříkem namočeným v

roztoku teplé vody a mycího prostředku.

- K čištění kovových ploch používejte speciální čisticí prostředek.
- Vnitřek spotřebiče čistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár. Riziko je vyšší u grilovacího pekáče.
- Odolné nečistoty odstraňte pomocí speciálního prostředku k čištění trouby.
- Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s mycím prostředkem.
- Máte-li nepřilnavé příslušenství, nečistěte je agresivními čisticími prostředky, ostrými předměty, ani je nemýjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku



Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatností.

10.3 Čištění vliisu vnitřku trouby

Tímto čisticím postupem se odstraní zbytkový vodní kámen z vliisu vnitřku trouby po přípravě jídel pomocí páry.



Doporučujeme provádět čisticí postup alespoň každých 5 - 10 cyklů funkce Právý horký vzduch PLUS.

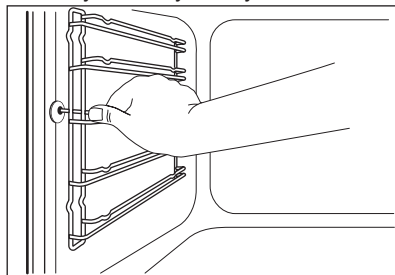
1. Do vliisu na dně vnitřku trouby nalijte 250 ml bílého octa. Použijte maximálně 6% ocet bez bylinek.
2. Nechte ocet rozpustit zbytkový vodní kámen při pokojové teplotě po dobu 30 minut.

3. Vnitřek trouby umyjte vlažnou vodou a měkkým hadrem.

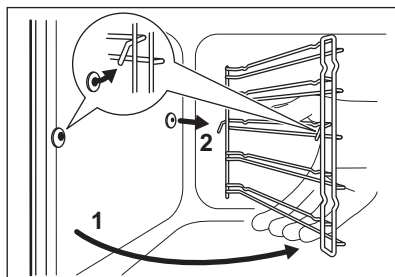
10.4 Vyjmutí drážek na rošty

Chcete-li troubu vyčistit, odstraňte drážky na rošty.

1. Odtáhněte přední část drážek na rošty od stěny trouby.



2. Odtáhněte zadní konec drážek na rošty od stěny trouby a vytáhněte je ven.



Drážky na rošty instalujte stejným postupem v opačném pořadí.



Zarážky na teleskopických výsuvách musí směřovat dopředu.

10.5 Pyrolýza



POZOR!

Nespouštějte pyrolýzu, pokud je stisknuto tlačítko S párou.



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjimatelné drážky.






Nespouštějte pyrolýzu, pokud jste plně nezavřeli dvířka trouby. U některých modelů se v případě této chyby na displeji zobrazí „C3“.

**VAROVÁNÍ!**


Spotřebič se zahřeje na velmi vysokou teplotu. Hrozí nebezpečí popálení.

**POZOR!**

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně se spuštěnou funkcí pyrolýzy. Spotřebič by se mohl poškodit.

1. Nejhorší nečistoty odstraňte ručně.
2. Vnitřní stranu dvířek omyjte horkou vodou, abyste zabránili připálení zbytků jídel horkým vzduchem.
3. Nastavte funkci pyrolýzy. Viz „Funkce trouby“.
4. Když zabliká , stisknutím  nebo  nastavte požadovaný proces:


Funkce	Popis
P1	Pokud není trouba příliš znečištěná. Délka procesu: 1 h 30 min.
P2	Pokud nelze nečistoty snadno odstranit. Délka procesu: 2 h 30 min.

Stisknutím  nebo otočením ovladače teploty spusťte proces.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvíí.

5. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na

displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodblokují.



Funkci pyrolýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkce trouby do polohy vypnuto.

6. Po dokončení funkce pyrolýzy se na displeji zobrazí denní čas. Dvířka trouby zůstanou zamčená.
7. Jakmile spotřebič vychladne, zazní zvukový signál a dvířka se odemknou.

10.6 Připomínka čištění

Jako připomínka potřebné pyrolýzy bliká na displeji po každém zapnutí a vypnutí spotřebiče na 10 sekund PYR.

**Připomínka čištění přestane blikat:**

- po ukončení funkce pyrolýzy;
- pokud současně stisknete  a , zatímco na displeji bliká PYR.

10.7 Čištění dvířek trouby

Dvířka trouby jsou osazena čtyřmi skleněnými panely. Dvířka trouby a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat.

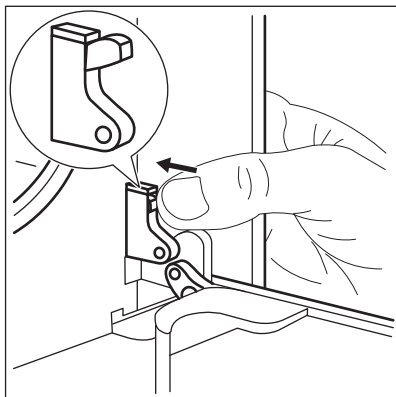


Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.

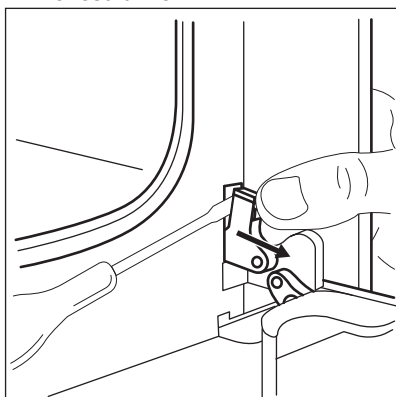
**POZOR!**

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

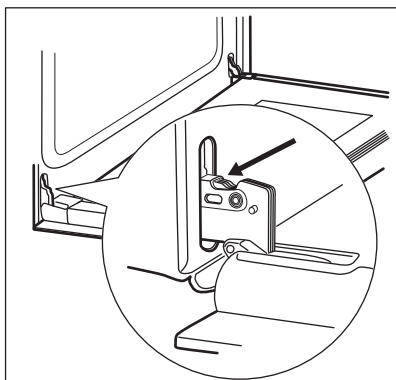
1. Dvířka zcela otevřete a zaměřte se na dveřní závěs na pravé straně dvířek.
2. Zatláče na zajišťovací prvek, dokud nezapadne zpátky.



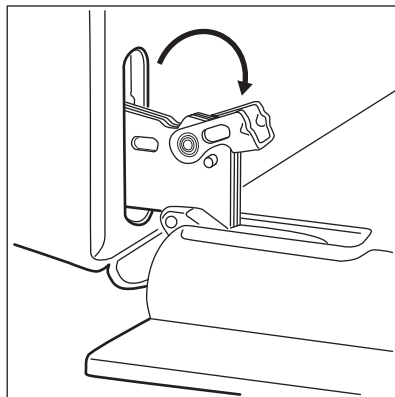
3. Jednou rukou držte zatlačený prvek. Pomocí šroubováku druhou rukou nadzdvihněte a otočte páčku pravého závěsu dvířek.



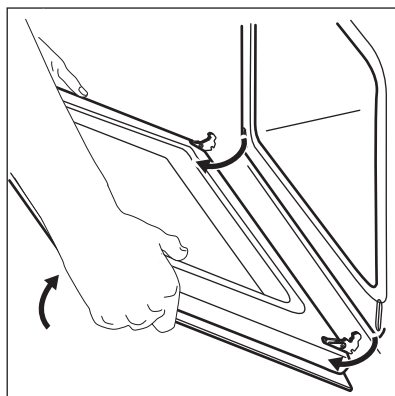
4. Zaměřte se na dveřní závěs na levé straně dvířek.



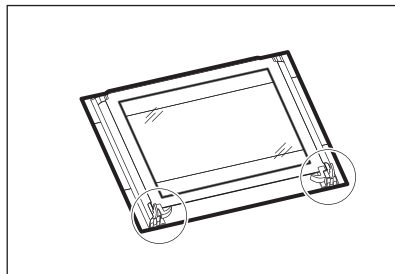
5. Zvedněte a otočte páčku na levém závěsu.



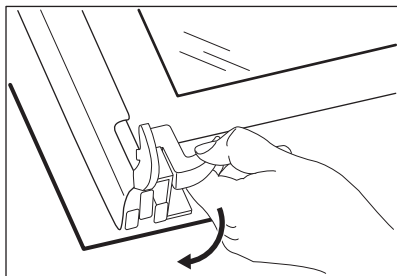
6. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



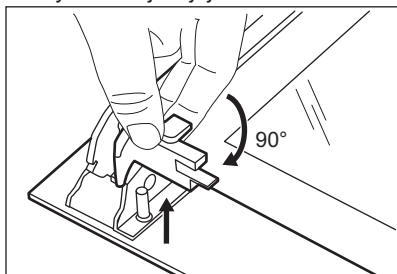
7. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



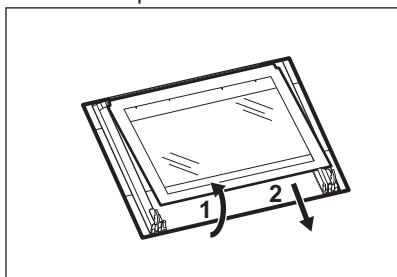
8. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte sklené panely.



9. Otočte dva spojovací díly o 90° a vytáhněte je z jejich umístění.



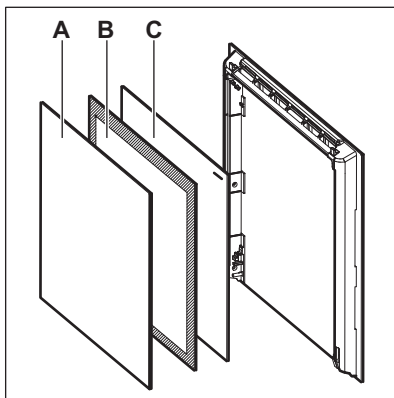
10. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



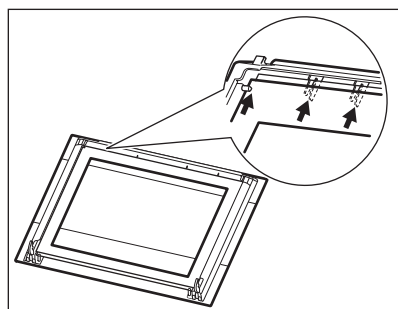
11. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

Po vyčištění skleněné panely a dvířka trouby opět nasadte. Provedte výše uvedené kroky v opačném pořadí.

Dávejte pozor, abyste skleněné panely (A, B a C) nasadili zpět ve správném pořadí. Prostřední panel (B) má ozdobný rám. Oblast potisku skla musí směřovat k vnitřní straně dvířek. Po instalaci se dále ujistěte, že povrch rámu skleněného panelu (B) není na potisku skla na dotek drsný.



Ujistěte se, že jste prostřední skleněný panel usadili do správné polohy.



10.8 Výměna žárovky

Na dno vnitřku spotřebiče položte měkkou látku. Zabráníte tak poškození krytu žárovky a vnitřku trouby.



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou žárovky vypněte pojistky. Žárovka trouby a její kryt mohou být horké.



POZOR!

Halogenovou žárovku vždy držte v kusu látky, aby na jejím povrchu nedošlo ke připálení mastnoty.

1. Vypněte spotřebič.
2. Vytáhněte pojistky v pojistkové skříňce nebo vypněte jistič.

Zadní žárovka

1. Skleněným krytem otočte proti směru hodinových ručiček a sejměte jej.
2. Skleněný kryt vyčistěte.
3. Žárovku vyměňte za vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
4. Nasadte skleněný kryt.

11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD





VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Co dělat, když...

Problém	Možná příčina	Řešení
Troubu nelze zapnout ani používat.	Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je připojena nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojená do elektrické sítě (viz schéma zapojení, je-li k dispozici).
Trouba nehřeje.	Trouba je vypnutá.	Zapněte troubu.
Trouba nehřeje.	Hodiny nejsou nastavené.	Nastavte hodiny.
Trouba nehřeje.	Nejsou provedena nutná nastavení.	Zkontrolujte, zda jsou nastavení správná.
Trouba nehřeje.	Je zapnutá funkce Automatické vypnutí.	Viz „Automatické vypnutí“.
Trouba nehřeje.	Dětská bezpečnostní pojistka je zapnutá.	Viz „Použití dětské bezpečnostní pojistky“.
Trouba nehřeje.	Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda příčinou závady není pojistka. Pokud se pojistka spaluje opakovaně, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
Pečící sonda nefunguje.	Zástrčka pečící sondy není správně zasunuta do zásuvky.	Zástrčku pečící sondy zasuněte co nehlouběji do zásuvky.
Dokončení jídel trvá příliš dlouho nebo se jídla připraví příliš rychle.	Teplota je příliš vysoká nebo nízká.	Nastavte teplotu podle potřeby. Řiďte se pokyny v návodu k použití.
Na jídle a uvnitř trouby se usazuje pára a kondenzát.	Nechali jste jídlo v troubě příliš dlouho.	Po dokončení přípravy nechejte jídla v troubě déle než 15–20 minut.

Problém	Možná příčina	Řešení
Na displeji se zobrazí „C2“.	Chcete spustit funkci pyrolytického čištění nebo rozmrazování, ale neodpojili jste zástrčku pečící sondy ze zásuvky.	Odpojte zástrčku pečící sondy ze zásuvky.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čisticí funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.
Na displeji se zobrazuje „F102“.	<ul style="list-style-type: none"> • Nezavřeli jste plně dvířka. • Zámek dvířek je vadný. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zcela dvířka zavřete. • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. • Pokud se „F102“ na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Na displeji se zobrazuje chybový kód, který není uvedený v tabulce.	Jedná se o závadu na elektroinstalaci.	<ul style="list-style-type: none"> • Troubu vypněte a znovu zapněte prostřednictvím domovní pojistky nebo ochranného spínače v pojistkové skřínce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Nezapnuli jste funkci Pravý horký vzduch PLUS.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS jste nezapnuli správně pomocí tlačítka S párou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Použití funkce Pravý horký vzduch PLUS nevede k dobrému výsledku.	Vlis vnitřku trouby jste neaplňli vodou.	Řiďte se částí „Zapnutí funkce Pravý horký vzduch PLUS“.
Chcete zapnout funkci Pravý horký vzduch, ale svítí kontrolka tlačítka S párou.	Probíhá funkce Pravý horký vzduch PLUS.	Funkci Pravý horký vzduch PLUS vypnete stisknutím tlačítka S párou  .
Chcete zapnout čisticí funkci, ale na displeji se zobrazuje "C4".	Je stisknuto tlačítko S párou.	Stiskněte tlačítko S párou znovu.

Problém	Možná příčina	Řešení
Voda ve vlisu vnitřku trouby se nevaří.	Teplota je příliš nízká.	Nastavte teplotu na alespoň 110 °C. Viz část „Tipy a rady“.
Z vlisu vnitřku trouby vytéká voda.	Ve vlisu vnitřku trouby je příliš mnoho vody.	Vypněte troubu a ujistěte se, že je spotřebič již chladný. Vodu vytřete houbou nebo hadříkem. Do vlisu vnitřku trouby přilijte správné množství vody. Řiďte se specifickým postupem.
Spotřebič je zapnutý, ale nehřeje. Ventilátor nefunguje. Na displeji se zobrazí " Demo ".	Je zapnutý režim demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vypněte troubu. 2. Stiskněte a podržte tlačítko +. 3. První číslice a ukazatel Demo začnou blikat na displeji. 4. Pomocí tlačítek + nebo - zadejte kód 2468 a stiskněte  pro potvrzení. 5. Začne blikat následující číslice. 6. Režim Demo se vypne, když potvrdíte poslední číslici a kód je správný.

11.2 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se prosím na autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek

se nachází na předním rámu vnitřní části spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme, abyste si údaje napsali zde:

Model (MOD.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

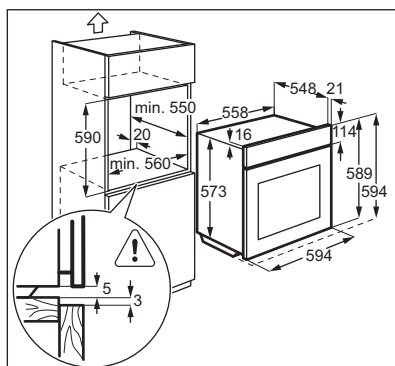
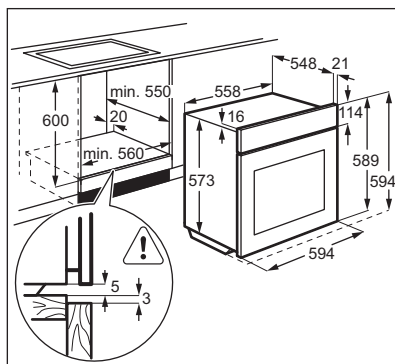
12. INSTALACE



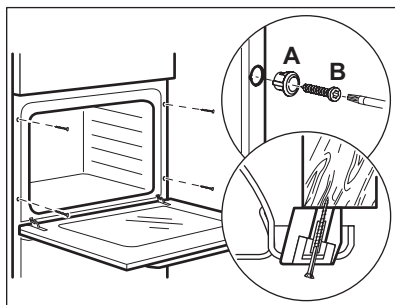
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace



Výrobce nenese odpovědnost za úrazy či škody způsobené nedodržením bezpečnostních pokynů uvedených v kapitolách o bezpečnosti.

Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

12.4 Kabel

Typy kabelů vhodné pro instalaci nebo výměnu:

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

Průřez kabelu viz celkový příkon uvedený na typovém štítku. Můžete rovněž nahlédnout do tabulky:

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
max. 1 380	3 x 0.75
max. 2 300	3 x 1
max. 3 680	3 x 1.5

Zemnicí vodič (žlutozelený) musí být přibližně o 2 cm delší než fázový a nulový vodič (modrý a hnědý).

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Produktový list a informace dle směrnice komise EU 65-66/2014

Název dodavatele	Electrolux
Označení modelu	EOC5654AAX EOC5654AOX
Index energetické účinnosti	81.2
Třída energetické účinnosti	A+
Spotřeba energie se standardním zatížením, konvenční režim	0.93 kWh/cyklus
Spotřeba energie se standardním zatížením, intenzivní horkovzdušný režim	0.69 kWh/cyklus
Počet pečicích prostorů	1
Tepelný zdroj	Elektrická energie
Objem	72 l
Typ trouby	Vestavná trouba
Hmotnost	EOC5654AAX 36.5 kg
	EOC5654AOX 36.5 kg

EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost - část 1: Sporáky, trouby, parní trouby a grily - Metody měření funkce.

13.2 Úspora energie

Tento spotřebič je vybaven funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním vaření.

• **Všeobecné rady**


- Ujistěte se, že při provozu spotřebiče jsou dvířka trouby správně zavřená, a během přípravy jídla je ponechte zavřená co nejvíce.
- Pro efektivnější úsporu energie používejte kovové nádoby.
- Je-li to možné, jídlo vkládejte do trouby, aniž byste ji předeřhřivali.
- Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu trouby na minimum 3 - 10 minut před koncem pečení (v závislosti na době pečení). Pečení nadále


zajistí zbytkové teplo uvnitř trouby.

- Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.
- **Horkovzdušné pečení** - je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce s ventilátorem.
- **Zbytkové teplo**
Je-li v rámci některých funkcí trouby spuštěn program s volbou času (Trvání, Ukončení) a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se automaticky vypnou po uplynutí 90% nastaveného času. Ventilátor a osvětlení nadále pracují.
- **Vaření s vypnutým osvětlením** - během pečení osvětlení vypněte a zapínejte ho pouze v případě potřeby.
- Pokud používáte funkci **Horký vzduch s párou**, osvětlení se vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale tím omezíte předpokládanou úsporu energie.
- **Uchování teploty jídla** - chcete-li využít zbytkové teplo k uchování

teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí zbytková teplota.

14. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče

určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SISUKORD

1. OHUTUSTEAVE.....	40
2. OHUTUSJUHISED.....	41
3. TOOTE KIRJELDUS.....	44
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	45
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	45
6. KELLA FUNKTSIOONID.....	49
7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	50
8. LISAFUNKTSIOONID.....	52
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	53
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	64
11. VEAOTSING.....	69
12. PAIGALDAMINE.....	71
13. ENERGIATÕHUSUS.....	73

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



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



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



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

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.

Andmed leiate andmesildilt.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠ OHUTUSTEAVE

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

1.1 Laste ja ohustatud inimeste turvalisus

- Üle 8-aastased lapsed ning erivajadustega isikud võivad seda seadet kasutada juhul, kui neid on juhendatud ja/või õpetatud seadet turvaliselt kasutama ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat võimalikke ohte.
- Ärge lubage lastel seadmega mängida.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- Hoidke lapsed ja lemmikloomad seadmest eemal, kui see töötab või jahtub. Mitmed juurdepääsetavad osad on kuumad.
- Kui seadmepaneelil on olemas lapselukk, tuleks see sisse lülitada.
- Ilma järelvalveta ei tohi lapsed seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.
- Alla 3-aastasi lapsi ei tohi kunagi töötava seadme lähedusse lubada.

1.2 Üldine ohutus

- Seadet tohib paigaldada ja kaablit vahetada ainult kvalifitseeritud elektrik!
- HOIATUS! Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks. Alla 8-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nad on täiskasvanu pideva järelvalve all.

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamisel või sisestamisel kasutage alati pajakindaid.
- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Elektrilöögi ärahoidmiseks tuleb seade enne ahjuvalgusti vahetamist kindlasti välja lülitada.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage ukseklaasi puhastamiseks karedaid, abrasiivseid puhasteid ega teravaid metallist kaabitsaid, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriõhutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hooldekeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- Väljavalgunud liigne vedelik tuleks enne pürolüütilist puhastust eemaldada. Eemaldage ahjust kõik osad.
- Ahjuplaadi tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt plaaditoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- 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 kunagi tõmmake seadet käepidemest.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.

- Veenduge, et seade on paigaldatud kindlate konstruktsioonide alla ja kõrvale.
- Seadme küljed peavad jääma vastu teiste sama kõrgusega seadmete külgi.

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmesildil toodud elektrilised parameetrid vastavad vooluvõrgu näitajatele. Vastasel juhul võtke ühendust elektrikuga.

- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud ohutut pistikupesat.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusesse.
- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- See seade vastab EÜ direktiividele.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge kasutage ahju eelkuumutamiseks mikrolaine funktsiooni.



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Et ära hoida emaili kahjustumist või värvi muutumist:
 - ärge asetage ahjunõusid ega teisi esemeid vahetult seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke niiskeid nõusid ja toitu seadmes pärast toiduvalmistamise lõppu.
 - olge tarvikute eemaldamisel ja paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd.
- Niiskemaid koostisaineid sisaldavate kookide puhul kasutage sügavat panni. Puuviljamahlad tekitavad püsivaid plekke.
- See seade on ette nähtud ainult toiduvalmistamiseks. Muul otstarbel, näiteks ruumide soojendamiseks, seda kasutada ei tohi.
- Küpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.

- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselt täielikult maha jahtunud.
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmesed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüütilise puhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
 - Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
 - Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusse.
 - Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
 - Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
 - Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
 - Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.
 - Katalüütilise emaili (kui see on olemas) puhastamisel ärge kasutage mingeid pesuaineid.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aaurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
 - Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüütilise puhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
 - Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkinud temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
 - Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
 - Ülal kirjeldatud aaurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele lastele ega haiguslõõdevatele inimestele ohtlikud.

2.5 Pürolüütiline puhastamine



Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemilised aaurud. Ärge käivitage pürolüüsi, kui lisaauru nupp on sisse vajutatud.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:

2.6 Sisevalgusti

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



HOIATUS!
Elektrilöögi oht!

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

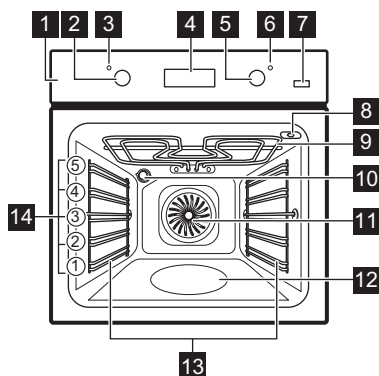
2.7 Jäätmekäitus



HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



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

2.8 Hooldus

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

- 1 Juhtpaneel
- 2 Ahju funktsioonide nupp
- 3 Toitlamp / sümbol
- 4 Elektronprogrammeerija
- 5 Temperatuuri nupp
- 6 Temperatuuri indikaator / sümbol
- 7 Lisaauru nupp
- 8 Toidutermomeetri pesa
- 9 Kütteelement
- 10 Valgusti
- 11 Ventilator
- 12 Süvend
- 13 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 14 Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

- **Traatrest**
Keedunõudele, koogivormidele, praadidele.
- **Küpsetusplaat**
Kookidele ja küpsistele.
- **Sügav pann**

- Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu küpsetusastme mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriili toed.



Vt jaotist "Puhastus ja hooldus".


Puhastage seadet ja tarvikuid enne esimest kasutamist.

Pange kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuresti toed oma kohale tagasi.

4.2 Kellaaja valimine


Pärast esmakordset vooluvõrku ühendamist põlevad mõni sekund ekraanil kõik sümbolid. Järgmiste sekundite jooksul kuvab ekraan tarkvaraversiooni.

Kui tarkvaraversiooni kuva ekraanilt kaob, kuvatakse ekraanil **hr** ja "**12:00**". "**12**" vilgub.

1. Vajutage **+** või **-** käesoleva tunninäidu määramiseks.
2. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud tunninäit 5 sekundi pärast automaatselt.



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

3. Vajutage **+** või **-** käesoleva minutinäidu määramiseks.

4. Kinnitamiseks vajutage , vastasel juhul salvestub valitud minutinäit 5 sekundi pärast automaatselt. Ekraanil kuvatakse uus kellaageg.

4.3 Kellaaja muutmine

Te saate kellaagega muuta ainult siis, kui ahi on välja lülitatud.

Vajutage järjest , kuni ekraanil hakkab vilkuma kellaaja indikaator .



Uue kellaaja seadistamist vt jaotisest "Kellaaja seadmine".

4.4 Eelkuumutus

Eelsoojendage tühja seadet, et põletada ära allesjäänud rasv.



Funktsiooni Pöördõhk PLUSSt kohta leiate teavet jaotisest "Funktsiooni Pöördõhk PLUSSt sisselülitamine".

1. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
2. Laske seadmel tund aega töötada.
3. Valige funktsioon  ja maksimaalne temperatuur.
4. Laske seadmel 15 minutit töötada.

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

5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Sisselükatavad nupud

Seadme kasutamiseks vajutage nuppu. Nupp tõuseb esile.

5.2 Seadme sisse- ja väljalülitamine







Olenevalt mudelist on seadmel tuled, nupusümbolid või indikaatorid

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

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

5.3 Ahju funktsioonid

Ahju funktsioon	Rakendus
	Väljas-asend Seade on välja lülitatud.
	Kiirkuumutus Kuumutusaja lühendamiseks.
	Pöördõhk Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine / alumine kuumutus.
	Pöördõhk PLUS Niiskuse lisamiseks küpsetamise ajal. Õige värvi ja krõbeda kooriku saavutamiseks. Mahlasuse lisamiseks.
	Pitsarežiim Ühel ahjutasandil toitude küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemine / alumine kuumutus puhul.
	Ülemine/ alumine kuumutus Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
	Alumine kuumutus Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
	Sulatamine Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitude sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.

Ahju funktsioon	Rakendus
 Niiske pöördõhk	Energia kokkuhoiuks küpsetamisel või valmisküpsetiste kuumutamiseks ühel ahjutasandil. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määramiseks. Lisateabe saamiseks soovitatavate seadete kohta vt küpsetustabeleid.
 Kiirgrill	Lamedate toiduainete suures koguses grillimiseks ja röstimiseks.
 Turbogrill	Suuremate kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Ka gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pürolüüs	Ahju automaatse pürolüütilise puhastamise aktiveerimiseks. Selle funktsiooni abil saab ära põletada ahju jäänud mustuse.

5.4 Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine

See funktsioon võimaldab küpsetamisel tõhusamat niiskuse kasutamist.



HOIATUS!




Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

Eralduv aur võib põhjustada põletust:

- Ärge funktsiooni Pöördõhk PLUS kasutamise ajal seadme ust avage, välja arvatud eelkuumutuse ajal.
- Pärast funktsiooni Pöördõhk PLUS lõppemist olge ukse avamisel ettevaatlik.



Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".

1. Avage ahjuuks.
2. Täitke veeanum kraaniveega. Veeanuma maksimaalne maht on 250 ml. Veeanuma täitmisel peab ahi olema külm.
3. Pange toit ahju ja sulgege uks.
4. Valige funktsioon Pöördõhk PLUS:  
5. Vajutage lisaauru nuppu . Lisaauru nuppu saate kasutada vaid koos funktsiooniga Pöördõhk PLUS.


Süttib indikaator.

6. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuuri nuppu.



ETTEVAATUST!

Küpsetamise ajal või siis, kui ahi on veel kuum, ei tohi veeanumasse vett valada.

7. Seadme väljalülitamiseks vajutage lisaauru nuppu  ning keerake ahjufunktsioonide ja temperatuuri nupud väljas-asendisse. Lisaauru nupu indikaator kustub.
8. Eemaldage veeanumast vesi.



HOIATUS!

Enne vee eemaldamist veeanumast peab ahi olema kindlasti maha jahtunud.

5.5 Kiirkuumutuse funktsioon

Kiirkuumutuse funktsioon lühendab kuumutusaega.



Ärge pange toitu ahju ajal, mil kiirkuumutuse funktsioon töötab.

1. Valige kiirkuumutuse funktsioon. Vt ahjufunktsioonide tabelit.

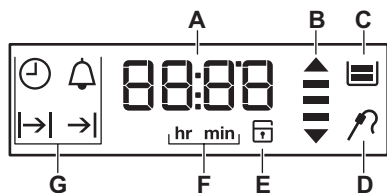
2. Temperatuuri valimiseks keerake temperatuurinuppu.
Helisignaali kõlab, kui seade saavutab valitud temperatuuri.



Pärast helisignaali kiirkuumutuse funktsioon välja ei lülitu. Funktsioon tuleb käsitsi välja lülitada.

3. Valige ahju funktsioon.

5.6 Ekraan



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

5.7 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
	MINUTILUGEJA	MINUTILUGEJA valimiseks. Ahjuvalgusti sisse- või väljalülitamiseks vajutage nuppu vähemalt 3 sekundit.
	PLUSS	Kellaaja valimiseks.
	TEMPERATUUR	Ahju temperatuuri või toidutermomeetri (kui see on olemas) temperatuuri kontrollimiseks. Kasutage ainult töötava ahju funktsiooni puhul.
	Tugev aur	Funktsiooni Pöördõhk PLUSS sisselülitamiseks.





5.8 Kuumutusindikaator



Ahju funktsiooni sisselülitamisel kuvatakse ekraanil üksteise järel tulbad



. Tulbad näitavad ahju temperatuuri alanemist või tõusmist.

6. KELLA FUNKTSIOONID













6.1 Kellafunktsioonide tabel

Kellafunktsioon	Rakendus
 KELLAAEG	Kellaaja määramiseks, muutmiseks või kontrollimiseks. Vt jaotist "Kellaaja määramine".
 MINUTILUGEJA	Pöördloendusaja valimiseks (maksimaalselt 23 h 59 min). See funktsioon ei mõjuta seadme tööd. MINUTILUGEJA saab määrata igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
 KESTUS	Seadme tööaja kestuse määramiseks. Kasutage ainult siis, kui ahju funktsioon on määratud.
 LÖPP	Seadme väljalülitusaja määramiseks. Kasutage ainult siis, kui ahju funktsioon on määratud. Funktsioone Kestus ja Lõpp saate kasutada samaaegselt (edasilükkamine), kui seade lülitatakse hiljem automaatselt sisse ja välja.





 Vajutage korduvalt nuppu , et teha ümberlülitusi kella funktsioonide vahel.

 Kella funktsioonide seadete kinnitamiseks vajutage nuppu  või oodake 5 sekundit, mille järel toimub automaatne kinnitamine.





6.2 Funktsioonide KESTUS ja LÖPP määramine

1. Valige ahju funktsioon.
 2. Vajutage mitu korda nuppu , kuni ekraanil kuvatakse tekst  või .  või  vilgub ekraanil.
 3. Väärtuste valimiseks vajutage  või  ja kinnitamiseks .
- Kestuse  jaoks valige kõigepealt minutid ja seejärel tunnid; Lõpu  jaoks kõigepealt tunnid ja siis minutid. Aja lõppedes kostab helisignaali 2 minuti vältel. Sümbol  või  ning ajaseade vilguvad ekraanil. Ahi lülitub välja.
4. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.

5. Keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

 Kui te vajutate nuppu  tunninäidu seadistamise ajal funktsioonile KESTUS , läheb seade funktsiooni LÖPP  seadele.

6.3 MINUTILUGEJA määramine

1. Vajutage .
2.  ja "00" vilguvad ekraanil.
2. MINUTILUGEJA valimiseks vajutage  või . Esmalt valige sekundid, seejärel minutid ja lõpuks tunnid. Alguses arvestatakse aega minutites ja sekundites. Kui valitud aeg on pikem kui 60 minutit, ilmub ekraanile sümbol **hr**. Nüüdsest arvestab seade aega tundides ja minutites.
3. MINUTILUGEJA hakkab automaatselt tööle viie sekundi pärast. Pärast 90% määratud aja möödumist kõlab helisignaali.

4. Kui määratud aeg saab täis, kõlab kaks minutit helisignaali. "00:00" ja vilguvad ekraanil. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaali välja lülitada.



Kui määrate MINUTILUGEJA ajal, kui on kasutusel funktsioonid KESTUS |→| või LÖPP →|, ilmub ekraanile sümbol

6.4 Loenduse taimer

Kasutage loenduse taimerit, et jälgida, kui kaua ahi töötab. See hakkab tööle niipea, kui ahi hakkab soojenema.

7. TARVIKUTE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Toidutermomeetri kasutamine

Toidutermomeeter mõõdab liha sisetemperatuuri. Kui liha saavutab määratud temperatuuri, siis lülitub seade välja.

Silmas tuleb pidada kahte temperatuuri:

- Ahju temperatuur. Vt küpsetustabelit.
- Toidu sisetemperatuur. Vt toidutermomeetri tabelit.



ETTEVAATUST!

Kasutage ainult seadmega kaasasolevat toidutermomeetrit ja originaaltarvikuid.

1. Määrake ahju funktsioon ja ahju temperatuur.
2. Suruge toidutermomeetri ots (sümboliga käepidemel) liha keskele.
3. Pange toidutermomeetri pistik ahju ülaosas olevasse pesa.

Loenduse taimeri lähtestamiseks

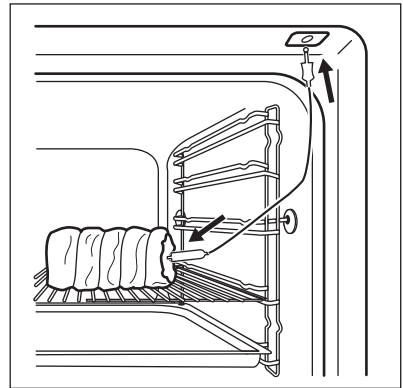
vajutage ja hoidke ja . Taimeri aeg hakkab jälle jooksmas.



Loendustaimerit ei saa kasutada koos

funktsioonidega: Kestus |→|,

Lõpp →|, Toidutermomeeter.




Küpsetusprotsessi ajal peab toidutermomeeter olema liha sees ja teine ots vastavas pesas.

Toidutermomeetri esmakordsel kasutamisel on vaikumisi valitud sisetemperatuuriks 60 °C. Kui vilgub, võite temperatuurinupu abil sisetemperatuuri muuta.

Ekraanile ilmub toidutermomeetri sümbol ja vaike-sisetemperatuur.

4. Uue sisetemperatuuri salvestamiseks vajutage või oodake 10 sekundit, kuni seade salvestatakse automaatselt.

Uus sisetemperatuur kuvatakse ekraanil järgmisel toidutermomeetri kasutamisel. Kui liha saavutab määratud sisetemperatuuri, hakkavad

toidutermomeetri sümbol  ja sisetemperatuuri näit vilkuma.

Helisignaali kostab kaks minutit.

5. Helisignaali seiskamiseks vajutage mis tahes nuppu või avage ahjuuks.
6. Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast. Võtke liha ahjust välja.
7. Lülitage seade välja.




HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kui eemaldate toidutermomeetri otsa ja pistikut. Toidutermomeeter on tuline. Põletusohu!



Iga kord, kui te toidutermomeetri otsa pesasse panete, tuleb teil uuesti valida toidutermomeetri aeg. Te ei saa valida kestust ja lõpuaega.



Kui seade arvutab eeldatavat kestusaega esimest korda, vilgub ekraanil sümbol . Arvutamise lõppedes kuvatakse ekraanil küpsetuse kestus. Küpsetamise ajal arvutatakse aega pidevalt ümber ja vajadusel uuendatakse ekraanil olevat kestuse väärtust.

Küpsetamise ajal võite te temperatuuri alati muuta:

1. Vajutage °C:

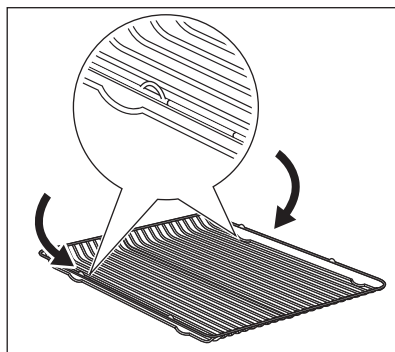
- üks kord – ekraanil kuvatakse valitud sisetemperatuur, mis muutub vastavalt olemasolevale sisetemperatuurile iga 10 sekundi järel.
- kaks korda – ekraanil kuvatakse olemasolev ahju temperatuur, mis muutub vastavalt valitud ahjutemperatuurile iga 10 sekundi järel.
- kolm korda – ekraanil kuvatakse valitud ahjutemperatuur.

2. Temperatuuri muutmiseks keerake temperatuurinuppu.

7.2 Tarvikute sisestamine

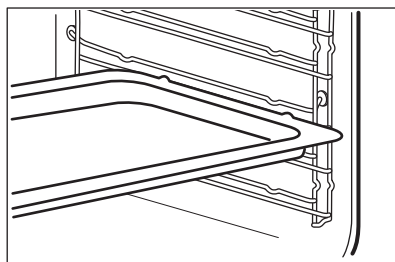
Traatrest:

Lükake rest ahjuresi tugelede ja jälgige, et kumerused oleksid allpool.



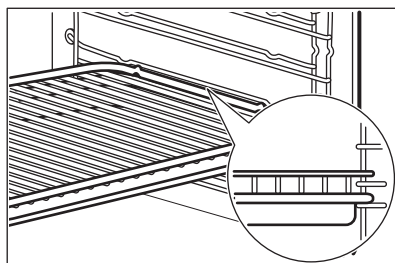
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresi tugelede.



Traatrest koos sügava panniga:

Lükake sügav pann restitugelede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.





Kõikidel tarvikutel on ohutuse suurendamiseks väikesed sälgud vasakul ja paremal serval. Need sälgud aitavad ära hoida ka kaldumist. Resti kõrge äär takistab nõude mahalibisemist.

7.3 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

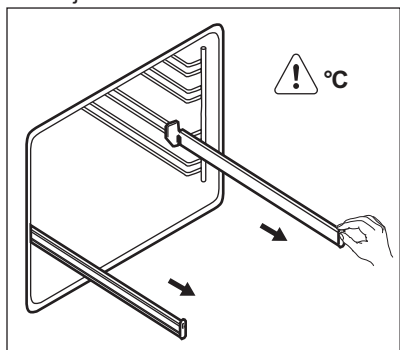
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



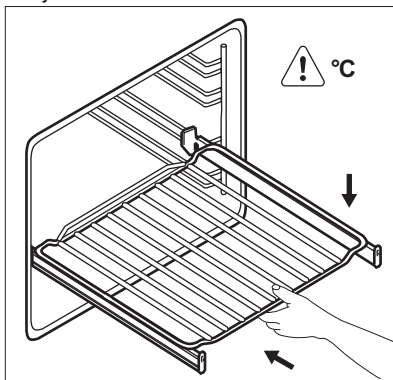
ETTEVAATUST!

Ärge peske teleskoopsiine nõudepesumasinas. Ärge teleskoopsiine õlitage.

1. Tõmmake mõlemad teleskoopsiinid välja.



2. Asetage traatrest teleskoopsiinidele ja lükake siinid ettevaatlikult sisse.




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




8. LISAFUNKTSIOONID

8.1 Lapseluku kasutamine

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



Uks on lukustatud ning ekraanil süttivad sümboolid SAFE ja  ka siis, kui töötab pürolüüsifunktsioon. Seda saab kontrollida nupult.



1. Jälgige, et ahjufunktsioonide nupp oleks väljas-asendis.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt  ja . Kõlab hel signaal. Ekraanile ilmub SAFE ja .

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.



8.2 Nuppude lukustuse kasutamine


Nuppude lukustust saab sisse lülitada ainult seadme töötamise ajal.


Nuppude lukustus hoiab ära kasutatava funktsiooni temperatuuri ja ajaseadete kogemata muutmise.

1. Valige ahju funktsioon ja reguleerige seda vastavalt soovile.
2. Vajutage ja hoidke 2 sekundit samaaegselt all nuppu  ja . Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub Loc.


Nuppude lukustuse väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

 Pürolüüsifunktsiooni töö ajal on ahju uks lukustatud ja ekraanile ilmub .

 Kui keerate või vajutate temperatuuri nuppu, süttib ekraanil sümbol Loc. Kui keerate ahjufunktsioonide nuppu, lülitub seade välja.

 Kui lülitate seadme välja ajal, mil nuppude lukustus on sees, lülitub nuppude lukustuse funktsioon automaatselt lapselukufunktsioonile. Vt "Lapselukukasutamine".

8.3 Jääkuumuse indikaator


Seadme väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkuumuse indikaator , kui ahju temperatuur on üle 40 °C. Ahju temperatuuri nägemiseks keerake temperatuurinuppu vasakule või paremale.

8.4 Automaatne väljalülitus

Turvakaalutlustel lülitub seade mõne aja pärast automaatselt välja, kui ahju funktsioon töötab ja te ühtegi seadet ei muuda.

Temperatuur (°C)	Väljalülituse aeg (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimaalne	1.5

Pärast automaatset väljalülitust vajutage mis tahes nuppu seadme uuesti kasutamiseks.

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

8.5 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Kui lülitate seadme välja, jääb jahutusventilaator tööle, kuni seade on maha jahtunud.

8.6 Ohutustermostaat

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

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

9.1 Ukse sisekülg

Mõne mudeli puhul leiate ukse siseküljelt:

- ahjutasandite numbrid.
- andmed ahju funktsioonide kohta ning levinumate toitude soovitatavad ahjutasandid ja temperatuurid.

9.2 Üldine teave

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

9.3 Kookide küpsetamine

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

Küpsetised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
Leib	150	180	35 - 40	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Kuklid	150	200	20 - 25	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾

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

9.4 Liha ja kala küpsetamine

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

9.5 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

Esialgul jälgige toiduvalmistamisel seadme tööd. Leidke selle seadme kasutamisel parimad seaded (soojusaste, toiduvalmistamise aeg jne) oma keedunõudele, retseptidele ja kogustele.

9.6 Pöördõhk PLUS



Enne eelsoojendamist peab veeanuma täitmisel ahi olema külm.

Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine"

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand	Märkusi
Kodune pitsa	150	230	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Küpsised, koogikesed, croissantid	150	150 - 180	10 - 20	2	Kasutage küpsetusplaati. ¹⁾
Ploomikook, õunakook, kaneelirullid	150	160 - 180	30 - 60	2	Kasutage küpsetusvormi. ¹⁾

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 5 minutit.

Külmutatud küpsised

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Pitsa, külmutatud	200	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Külmutatud lasanje	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Külmutatud croissant	200	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 10 minutit.

Valmistoidu soojendamine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Leib	100	110	15 - 25	2
Kuklid	100	110	10 - 20	2
Kodune pitsa	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Juurvili	100	110	15 - 25	2
Riis	100	110	15 - 25	2
Pasta	100	110	15 - 25	2
Liha	100	110	15 - 25	2

Röstimine

Toit	Vee kogus veeanumas (ml)	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju ta- sand	Märkusi
Röstitud sealiha	200	180	65 - 80	2	Pyrex'i ümmar- gune vorm
Röstbiif	200	200	50 - 60	2	Pyrex'i ümmar- gune vorm
Kana	200	210	60 - 80	2	Pyrex'i ümmar- gune vorm

9.7 Küpsetamise ja röstimise tabel**Koogid**

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Vahusta- tud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivor- mis
Muretai- nas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivor- mis
Peti-juus- tukook	170	1	165	2	80 - 100	26 cm koogivor- mis
Õunakook (õunapiru- kas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogi- vormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus- plaadil
Keedise- kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivor- mis
Keeks	170	2	150	2	40 - 50	26 cm koogivor- mis
Jõulu- kook / rik- kaliku puuviljatai- disega kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivor- mis

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Ploomi- kook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavor- mis
Väikesed koogid - ühel ta- sandil ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kahel ta- sandil ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus- plaadil
Väikesed koogid - kolmel ta- sandil ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - ka- hel tasan- dil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus- plaadil
Küpsised/ soolapul- gad - kol- mel tasan- dil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Beseed - ühel ta- sandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Beseed - kahel ta- sandil ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetus- plaadil
Kuklid ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetus- plaadil
Ekleerid - ühel ta- sandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetus- plaadil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Ekleerid - kahel ta- sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Plaadi- koogid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm koogivor- mis
Rikkaliku puuviljatäi- disega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm koogivor- mis
Victoria kook ¹⁾	170	1	160	2 (vasak ja parem)	30 - 50	20 cm koogivor- mis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor- mis
Kuklid, saia- kesed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetus- plaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetus- plaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus- plaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuli- ha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Forell/ merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/ lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

9.8 Grill



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külj	2. külj	
Sisefilee	4	800	maks.	12 - 15	12 - 14	4
Biifsteek	4	600	maks.	10 - 12	6 - 8	4
Vorstid	8	-	maks.	12 - 15	10 - 12	4
Seakarbo- naad	4	600	maks.	12 - 16	12 - 14	4
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1000	maks.	30 - 35	25 - 30	4
Kebabid	4	-	maks.	10 - 15	10 - 12	4
Kanarind	4	400	maks.	12 - 15	12 - 14	4

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külg	2. külg	
Hambur- ger	6	600	maks.	20 - 30	-	4
Kalafilee	4	400	maks.	12 - 14	10 - 12	4
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	maks.	5 - 7	-	4
Röstleib/- sai	4 - 6	-	maks.	2 - 4	2 - 3	4

9.9 Turbogrill

Veiseliha

Toit	Kogus	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Rostbiif või filee, väheküps ¹⁾	paksuse cm kohta	190 - 200	5 - 6	1 või 2
Rostbiif või filee, poolküps ¹⁾	paksuse cm kohta	180 - 190	6 - 8	1 või 2
Rostbiif või filee, täisküps ¹⁾	paksuse cm kohta	170 - 180	8 - 10	1 või 2

¹⁾ Eelsoojendage ahi.

Sealiha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Abatükk, kael, kints	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Karbonaad, ribi- praad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelval- mistatud)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 või 2

Vasikaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Vasikapraad	1	160 - 180	90 - 120	1 või 2
Vasikakoot	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 või 2

Lambaliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Lambakoot, lambapraad	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 või 2
Lambaliha, tagatükk	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 või 2

Linnuliha

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Linnuliha portsjonitükid	0,2 - 0,25 tükid	200 - 220	30 - 50	1 või 2
Pool kana	0,4 - 0,5 tükid	190 - 210	35 - 50	1 või 2
Kana, broiler	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 või 2
Part	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 või 2
Hani	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 või 2
Kalkun	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 või 2
Kalkun	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 või 2

Kala (aurutatud)

Toit	Kogus (kg)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Terve kala	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 või 2

9.10 Niiske pöördõhk

Küpsetamise ajal avage ahjuust ainult vajadusel.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Makaronivorm	190 - 200	45 - 55	2
Kartuligratään	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasanje	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Saiavorm	150 - 160	75 - 90	2
Riisipuding	170 - 190	45 - 60	2

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Õunakook	150 - 160	75 - 85	2
Sai	180 - 190	50 - 60	2

9.11 Sulatamine

Toit	Kogus (g)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1000	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1000	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	500	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	150	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	300	30 - 40	10 - 20	-
Või	250	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

9.12 Kuivatamine - Pöördõhk

välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.
- Paremaste tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal

Juurvili

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Oad	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Piprad	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Köögivilja- pendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Seened	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ürdid	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Ahju tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.13 Toidutermomeetri tabel

Toit	Toidu sisetemperatuur (°C)
Vasikapraad	75 - 80
Vasikakoot	85 - 90
Inglise rostbiif, väheküps	45 - 50
Inglise rostbiif, poolküps	60 - 65
Inglise rostbiif, täisküps	70 - 75
Sea abatükk	80 - 82
Sea sääretükk	75 - 80
Lambaliha	70 - 75
Kana	98
Jänes	70 - 75
Forell/merilatikas	65 - 70
Tuunikala/lõhe	65 - 70

10. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

10.1 Juhised puhastamiseks

- Puhastage seadme esikülge pehme lapiga ning sooja vee ja pesuvahendiga.
- Kasutage metallpindade puhastamiseks vastavat puhastusainet.

- Puhastage seadme sisemust pärast igakordset kasutamist. Rasva või muude toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua tulekahju. Grillpanni puhul on oht suurem.
- Eemaldage tugev mustus spetsiaalset ahjupuhastit kasutades.
- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja puhastusvahendiga.
- Kui kasutate teflonkattega tarvikuid, siis ärge puhastage neid intensiivsete puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

10.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

- i** Puhastage ahjuust ainult niiske lapi või käsna. Kuivatage pehme lapiga. Ärge kasutage terasvilla, happeid ega abrasiivseid materjale, kuna need võivad ahju pinda kahjustada. Puhastage ahju juhtpaneeli, järgides samu ettevaatusabinõusid.

10.3 Veeanuma puhastamine

Puhastamisel eemaldatakse pärast niiskusrežiimil küpsetamist veeanumasse kogunenud lubjasettejäädid.

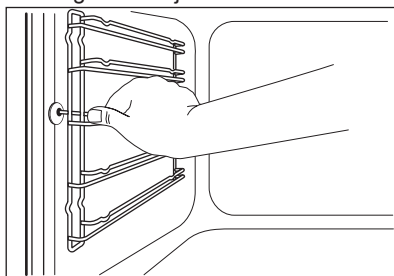
- i** Puhastustoimingut on soovitatav läbi viia vähemalt 5-10 Pöördõhk PLUS küpsetustsükli järel.

1. Kallake ahju põhjal olemasse veeanumasse 250 ml söögiäädikat. Kasutage vähemalt 6%-list ilma lisanditeta äädikat.
2. Laske 30 minuti jooksul toatemperatuuril äädikal lubjasettejäädid lahustada.
3. Puhastage ahi sooja vee ja pehme lapiga.

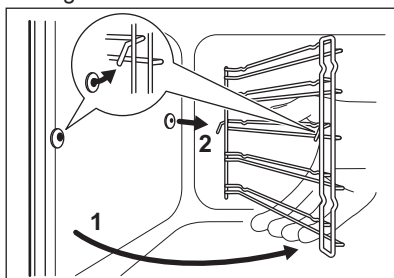
10.4 Ahjuresti tugede

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgseina küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosas külgseina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

- i** Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

10.5 Pürolüüs



ETTEVAATUST!

Ärge käivitage pürolüüsi, kui lisaauru nupp on sisse vajutatud.



ETTEVAATUST!

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoad.



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

**HOIATUS!**

Seade läheb väga kuumaks!
Põletusohht!

**ETTEVAATUST!**

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

1. Eemaldage suurem mustus käsitsi.
2. Puhastage ukse sisekülge sooja veega, et küpsetusjäädid kuuma õhu toimel pinna külge kinni ei kõrbeks.
3. Valige funktsioon Pürolüüs. Vt "Ahju funktsioonid".
4. Kui hakkab vilkuma, vajutage vajaliku toimingu valimiseks kas või .

Valik	Kirjeldus
P1	Kui ahi pole eriti must. Toimingu kestus: 1 h 30 min.
P2	Kui mustus ei tule hästi lahti. Toimingu kestus: 2 h 30 min.

Toimingu käivitamiseks vajutage või keerake temperatuurinuppu. Puhastamise viitkäivitusega alustamiseks võite kasutada Lõpu funktsiooni. Pürolüüspuhastuse ajal on valgusti välja lülitatud.

5. Kui ahi on varem seatud temperatuuril, siis uks lukustub.

Ekraanil kuvatakse sümbol ning

soojusindikaatori tulbad, kuni ukselekk avaneb.

Pürolüüspuhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake ahjufunktsioonide nupp väljas-asendisse.

6. Kui pürolüüspuhastus on lõppenud, kuvatakse ekraanil olemasolev kellaaeg. Ahjuuks jääb lukku.
7. Kui seade on maha jahtunud, kõlab helisignaali ja uks tuleb lukust lahti.

10.6 Puhastamise meeldetuletus

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



Puhastamise meeldetuletuse sümbol kustub:

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

10.7 Ahjuukse puhastamine

Ahjuksel on neli klaaspaneeli. Puhastamiseks saate ahjuukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada.

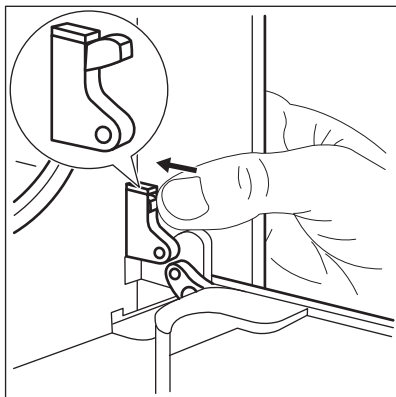


Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.

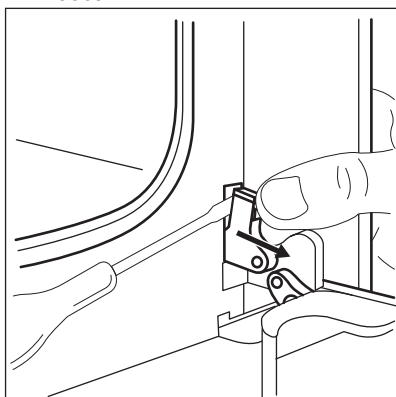
**ETTEVAATUST!**

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

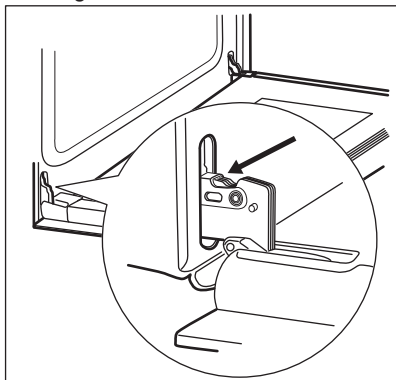
1. Avage uks täielikult ja leidke üles ukse paremal poolel asuv hing.
2. Vajutage kinnitustetaili, kuni see välja tõmbub.



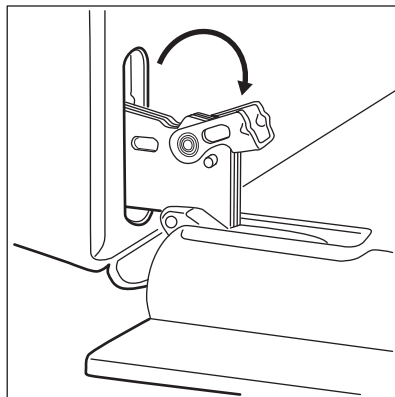
3. Hoidke detaili ühe käega kinni. Võtke teise kätte kruvikeeraja, et tõsta ning keerata parempoolse uksehinge hooba.



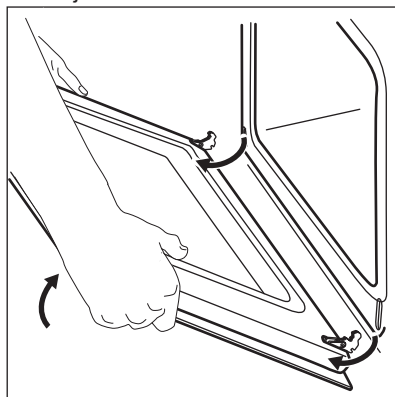
4. Leidke üles ukse vasakul pool asuv hing.



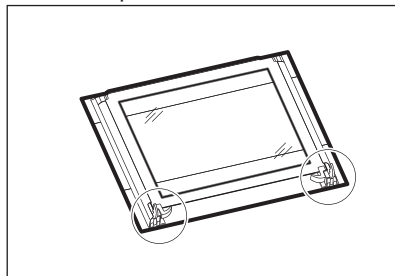
5. Tõstke vasaku hinge hoob üles ja keerake seda.



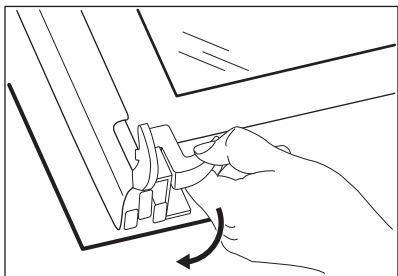
6. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



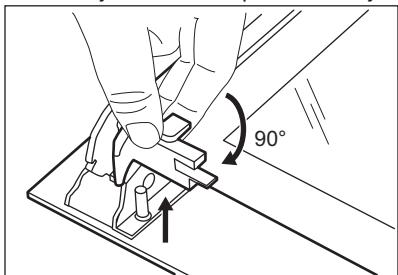
7. Asetage uks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



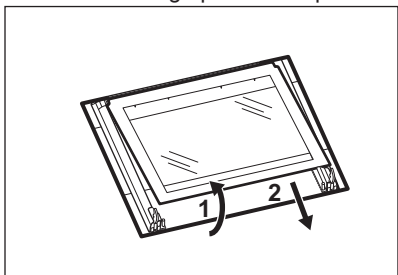
8. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.



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



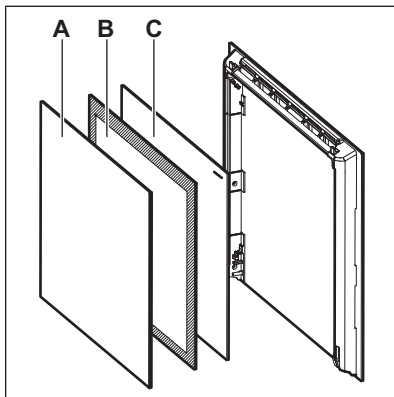
10. Tõstke klaaspaneelid ükshaaval ettevaatlikult üles ja eemaldage need. Alustage pealmisest paneelist.



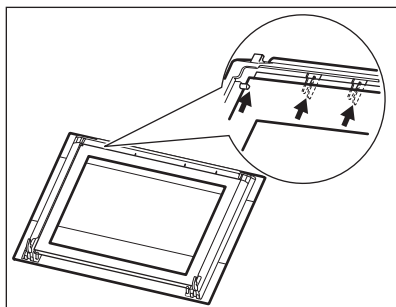
11. Puhastage klaaspaneel nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

Pärast puhastamist paigutage klaaspaneelid ja ahjuuks tagasi kohale. Korrake ülaltoodud samme vastupidises järjestuses.

Veenduge, et asetate klaaspaneelid tagasi õiges järjekorras (A, B ja C). Keskmisel paneelil (B) on dekoratiivne raam. Trükitud pind peab jääma ukse sisemisele poolele. Pärast paigaldamist veenduge, et klaaspaneeli raami (B) pind ei oleks trükitud kirja piirkonnas puudutades kare.



Veenduge, et paigaldate keskmise klaaspaneeli oma kohale õigesti.



10.8 Lambi asendamine

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



HOIATUS!

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



ETTEVAATUST!

Hoidke halogeenlampi alati riidelapiga, et lambile ei sattuks rasvajääke.

1. Lülitage seade välja.
2. Eemaldage kaitsemed kaitsekilbist või lülitage kaitseüliti välja.

Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

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

11. VEAOTSING




HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ahju ei saa käivitada või kasutada.	Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või ei ole ühendus korralik.	Kontrollige, kas ahi on elektrivõrku ühendatud õigesti (vt ühendusjoonist).
Ahi ei kuumene.	Ahi on välja lülitatud.	Lülitage ahi sisse.
Ahi ei kuumene.	Kella pole seadistatud.	Seadistage kell.
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 tõrke põhjustas kaitse. Kui kaitse korduvalt uuesti vallandub, võtke ühendust elektrikuga.
Valgusti ei põle.	Lamp on rikkis.	Asendage valgusti uue vastu.
Toidutermomeeter ei tööta.	Toidutermomeetri pistik ei ole korralikult pesasse sisestatud.	Suruge toidutermomeetri pistik võimalikult sügavale pesa.
Toidu valmistamiseks kulub liiga palju aega või toit valmistub 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.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Ekraan näitab "C2".	Soovite käivitada Pürolüüsi või Sulatamise funktsiooni, kuid ei eemaldanud toidutermomeetri pistikut pesast.	Eemaldage toidutermomeetri pistik pesast.
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukseelukustus rikkis.	Sulgege uks täielikult.
Ekraan näitab "F102".	<ul style="list-style-type: none"> Te ei sulgenud ahjuust korralikult. Elektrooniline ukseelukustus on rikkis. 	<ul style="list-style-type: none"> Sulgege uks täielikult. Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti "F102", võtke ühendust klienditeenindusega.
Ekraanil kuvatakse veakood, mida tabelis ei leidu.	Elektritõrge.	<ul style="list-style-type: none"> Lülitage ahi välja ja taas sisse, kasutades elektrikilbis olevat peakaitset või -lülitit. Kui ekraanil kuvatakse uuesti veateade, pöörduge klienditeenindusse.
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Funktsioon Pöördõhk PLUS ei ole sisse lülitatud.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Te ei lülitanud funktsiooni Pöördõhk PLUS sisse lisaaru nuppu kasutades.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Funktsioon Pöördõhk PLUS ei tööta ootuspäraselt.	Te ei valanud veeanumasse vett.	Vt jaotist "Funktsiooni Pöördõhk PLUS sisselülitamine".
Soovite sisse lülitada funktsiooni Pöördõhk, kuid lisaaru nupu indikaator põleb.	Funktsioon Pöördõhk PLUS töötab.	Vajutage lisaaru nuppu  et Pöördõhk PLUS välja lülitada.
Soovite puhastusfunktsiooni sisse lülitada, kuid ekraanil kuvatakse "C4".	Lisaaru nupp on sisse vajutatud.	Vajutage uuesti lisaaru nuppu.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Veeanumas olev vesi ei kee.	Temperatuur on liiga madal.	Seadke temperatuuriks vähemalt 110 °C. Vt jaotist "Vihjeid ja näpunäiteid".
Vesi valgub veeanumast välja.	Veeanumas on liiga palju vett.	Lülitage ahi välja ja veenduge, et seade on maha jahtunud. Eemaldage liigne vesi lapi või käsna. Lisage veeanumasse õige kogus vett. Vt vastavat toimingut kirjeldust.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilator ei tööta. Ekraanil kuvatakse " Demo ".	Demorežiim on sisse lülitatud.	<ol style="list-style-type: none"> Lülitage ahi välja. Vajutage ja hoidke nuppu +. Ekraanil hakkavad vilkuma esimene number ja indikaator Demo. Väärtuste muutmiseks sisestage kood 2468, vajutades nuppe + või - ning ↻, et valik kinnitada. Järgmine number hakkab vilkuma. Demo-režiim lülitub välja, kui te kinnitate viimase numbri ja kood on õige.

11.2 Hooldusteave

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

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

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

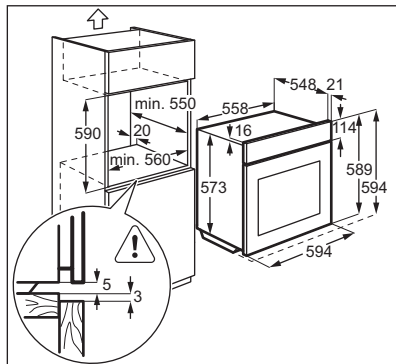
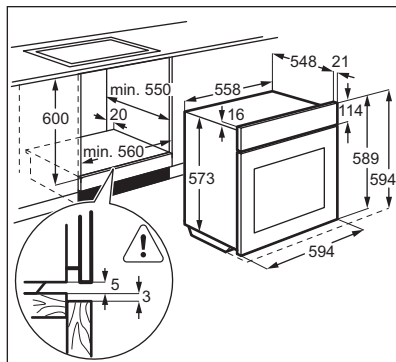
12. PAIGALDAMINE



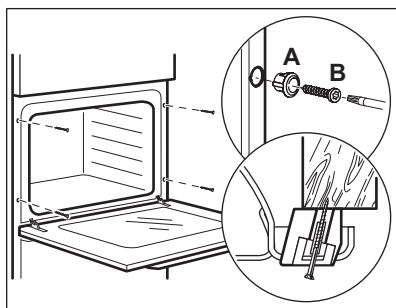
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Paigutamine mööblisse



12.2 Seadme kinnitamine köögimööblisse



12.3 Elektriühendus

i Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi ohutust käsitlevas jaotises toodud ettevaatusabinõusid.

Seadme juurde kuulub toitekaabel ja toitepistik.

12.4 Kaabel

Kaablitüübid, mis sobivad paigaldamiseks või asendamiseks:

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

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

Koguvõimsus (W)	Kaabli ristlõige (mm ²)
maksimaalne 1380	3 x 0.75
maksimaalne 2300	3 x 1
maksimaalne 3680	3 x 1.5

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

13. ENERGIATÕHUSUS

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

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EOC5654AAX EOC5654AOX
Energiatõhususe indeks	81.2
Energiatõhususe klass	A+
Energiatarbimine standardtäituvusel, tavalises režiimis	0.93 kWh/tsükliks
Energiatarbimine standardtäituvusel, pöördõhurežiimis	0.69 kWh/tsükliks
Sisekambrate arv	1
Kuumuseallikas	Elekter
Maht	72 l
Ahju tüüp	Sisseehitatud ahi
Mass	EOC5654AAX 36.5 kg
	EOC5654AOX 36.5 kg

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

13.2 Energia kokkuhoid

Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

• Üldised nõuanded


- Veenduge, et seadme uks on töötamise ajal suletud ja avage seda küpsetamise ajal võimalikult vähe.
- Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.
- Kui võimalik, pange toidud ahju enne selle kuumutamist.
- Kui küpsetusaeg on üle 30 minuti, vähendage sõltuvalt küpsetusajast vähemalt 3 - 10 minutit enne küpsetusaja lõppu ahju temperatuuri. Ahjus olev


jääkkuumus võimaldab küpsetamist jätkata.

- Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.
- **Küpsetamine pöördõhuga** – kui võimalik, kasutage energia säästmiseks pöördõhuga funktsioone.
- **Jääkkuumus**
Kui mõne ahjufunktsiooni puhul on valitud programm koos ajavalikuga (Kestus, Lõpp) ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid automaatselt 10% varem välja. Ventilator ja valgusti jäävad sisselülitatuks.
- **Küpsetamine ilma valgustita** – lülitage valgusti küpsetamise ajaks välja ja lülitage sisse ainult vajadusel.
- Kasutades funktsiooni **Niiske pöördõhk** lülitub valgusti 30 sekundi pärast välja. Valgusti võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.
- **Soojashoidmine** – kui soovite kasutada jääkkuumust toidu soojashoidmiseks, valige madalaim

võimalik temperatuur. Ekraanil
kuvatakse jääkuumuse temperatuur.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

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

www.electrolux.com/shop



867323901-A-1 12016

