



CS Trouba
ET Ahi

Návod k použití
Kasutusjuhend

2
32



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.....	10
7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	12
8. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	13
9. TIPY A RADY.....	14
10. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	23
11. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	27
12. INSTALACE.....	29
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	30

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.

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.
- Netahujte 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 přírodní 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.
- Neodpojte 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.
- Ujistěte se, že nejsou ventilační otvory zakryté.
- Zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Spotřebič po každém použití vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otvírání 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

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.

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. Nezakrývejte 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 čistícího prostředku.
- 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 kolejniček, 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 čistícího 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 samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
 - Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého 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



V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

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.

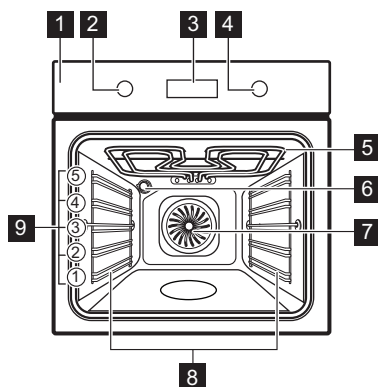
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

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 Elektronický programátor
- 4 Ovladač teploty
- 5 Topný článek
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Drážky na rošty, vyjímatelné
- 9 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.
- **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.

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 hřát.

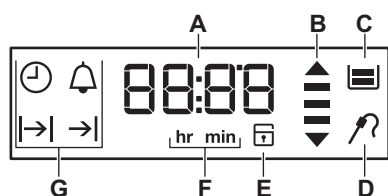
1. Otočte ovladačem funkcí trouby na požadovanou funkci.
2. Otočte ovladačem teploty na požadovanou teplotu.
3. Spotřebič vypnete otočením ovladače funkcí a teploty trouby do polohy vypnuto.

5.3 Funkce trouby

Funkce trouby	Použití
 Poloha Vypnuto	Spotřebič je vypnutý.
 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.
 Horní/spodní ohřev	K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.
 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.
 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.
 Maso	K přípravě velmi jemných a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty pokrmů.


Funkce trouby	Použití
 Rozmrazování	Tuto funkci lze použít k rozmrazování zmražených potravin jako je zelenina a ovoce. Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 Pyrolýza	Spustí automatické pyrolytické čištění trouby. Tato funkce spálí zbytky nečistot v troubě.

5.4 Displej




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

5.5 Tlačítka

Tlačítko	Funkce	Popis
—	MÍNUS	Slouží k nastavení času.
	HODINY	Slouží k nastavení funkce hodin.
+	PLUS	Slouží k nastavení času.



5.6 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.


Funkce hodin	Použití
→ 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).

i Mezi funkcemi hodin se přepíná opakovaným zmáčknutím .



i 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.


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

6.3 Nastavení funkce MINUTKA

1. Opakovaně stiskněte , dokud na displeji nezačne blikat  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.

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

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 →|.

7. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ



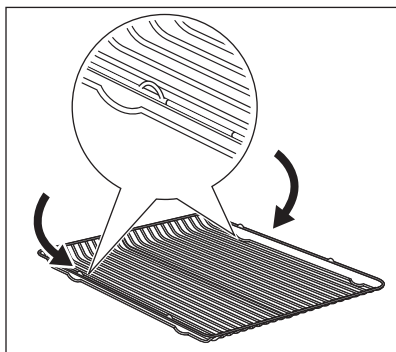
VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

7.1 Vložení příslušenství

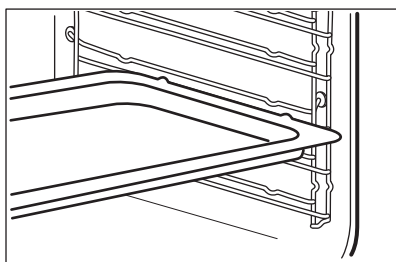
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů a ujistěte se, že nožičky směřují dolů.



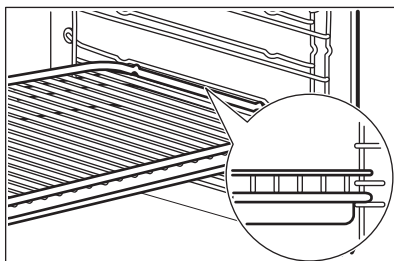
Hluboký pekáč / plech:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



Společně vložení tvarovaného roště a hlubokého pekáče / plechu:

Hluboký pekáč / plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roště a tvarovaný rošť v drážkách nad nimi.



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 roště slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob.

7.2 Teleskopické výsuvy



Instalační pokyny pro teleskopické výsuvy si uschovejte pro budoucí použití.

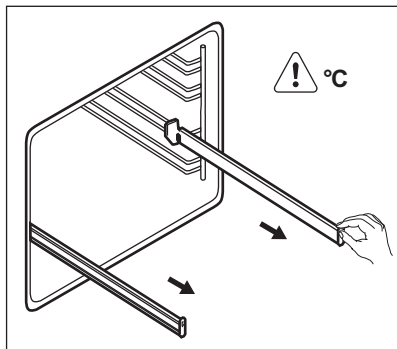
Teleskopické výsuvy usnadňují vkládání nebo vytahování rošťů.



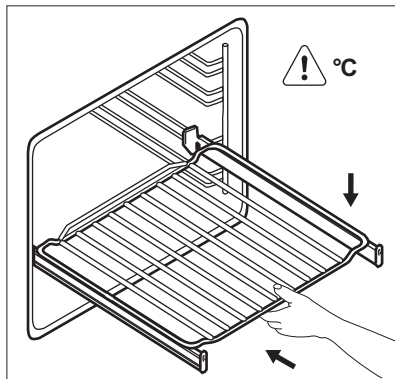
POZOR!

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.




Pokud probíhá funkce pyrolýzy, dvířka se zablokuje. Když otočíte ovladačem nebo stisknete jakékoliv tlačítko, na displeji se rozsvítí SAFE a .

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 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.

8.3 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 kteréhokoliv tlačítka.



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

8.4 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.

8.5 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.



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

9.1 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 předehejete.
- 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.

9.2 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.

9.3 Pečení masa a ryb

- Při pečení velmi tučného jídla použijte hluboký pekáč / plech, aby se v troubě nevytvorily skvrny, které by již nemusely jít odstranit.
- 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.

9.4 Doby přípravy

Doba přípravy závisí 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 nádoby, recepty a množství potravin, které s tímto spotřebičem používáte.

9.5 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 podmáslem	170	1	165	2	80 - 100	V koláčové formě o průměru 26 cm
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

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
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
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

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Bohatý ovocný koláč	160	1	150	2	110 - 120	V koláčové formě o průměru 24 cm
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 náky	200	2	180	2	40 - 50	Ve formě

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Zeleninový nákyp	200	2	175	2	45 - 60	Ve formě
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, nepečený	210	2	200	2	50 - 60	Na tvarovaném roštu
Anglický rostbíf, středně pečený	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

Jídlo	Horní/Dolní ohřev		Pravý horký vzduch		Čas (min)	Poznámky
	Teplota (°C)	Poloha roštu	Teplota (°C)	Poloha roštu		
Vepřové nožičky	180	2	160	2	100 - 120	2 kousky
Jehněčí	190	2	175	2	110 - 130	Kýta
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 filetů

9.6 Gril



Prázdnou troubu před přípravou jídel vždy na tři minuty předehejte.

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Hovězí svíčková	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

Jídlo	Množství		Teplota (°C)	Čas (min)		Poloha roštu
	Ks	(g)		1. strana	2. strana	
Vepřové kotlety	4	600	max.	12 - 16	12 - 14	4
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
Hambur- gery	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

9.7 Turbo gril

Hovězí

Jídlo	Množství	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Rostbif nebo ho- vězí filet, neprope- čený ¹⁾	na cm tloušťky	190 - 200	5 - 6	1 nebo 2
Rostbif nebo ho- vězí filet, středně propečený ¹⁾	na cm tloušťky	180 - 190	6 - 8	1 nebo 2
Hovězí pečeně ne- bo filet, dobře pro- pečený 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, krkoviče, ký- ta 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

9.8 Horký vzduch s párou

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

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Zapečené těstoviny	190 - 200	30 - 40	2
Zapečené brambory	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasagne	170 - 190	55 - 70	2
Zapečené cannelloni	170 - 190	55 - 70	2

Jídlo	Teplota (°C)	Čas (min)	Poloha roštu
Chlebový pudink	170 - 190	45 - 60	2
Rýžový pudink	170 - 190	40 - 50	2
Jablečný dort	150 - 160	45 - 60	2
Bílý chléb	180 - 190	45 - 55	2

9.9 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	-

9.10 Sušení - Pravý horký vzduch

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

- Lepších výsledků dosáhnete, když troubu v polovině doby sušení zastavíte, otevřete dvířka a necháte 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

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 nemyjte v myčce nádobí. Mohlo by dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

10.2 Spotřebiče z nerezové oceli nebo hliníku

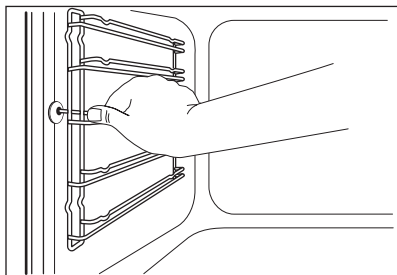


Dvířka trouby čistěte pouze vlhkým hadříkem nebo houbou. Osušte je měkkým hadříkem. Nikdy nepoužívejte ocelové drátěnky, kyseliny nebo abrazivní (pískové) prostředky, protože by mohly poškodit povrch trouby. Ovládací panel vyčistěte se stejnou opatností.

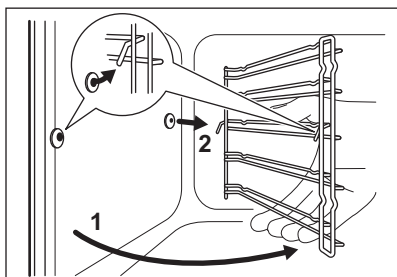
10.3 Vyjmutí drážek na rošty

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.

10.4 Pyrolýza



POZOR!

Vyjměte všechno příslušenství a vyjímáte 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 zablíká , stisknutím  nebo  nastavte požadovaný proces:

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

Stisknutím  nebo otočením ovladače teploty spusťte proces.

Pro odložení spuštění procesu čištění můžete použít funkci Ukončení.

Během probíhající funkce pyrolýzy osvětlení nesvítí.

5. Jakmile trouba dosáhne nastavené teploty, dvířka se zablokují. Na displeji se zobrazí symbol  a stavové čárky ukazatele tepla, dokud se dvířka neodoblokují. Funkci pyrolýzy před jejím dokončením zastavíte otočením ovladače funkcí 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.

10.5 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.

10.6 Čištění dvířek trouby

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



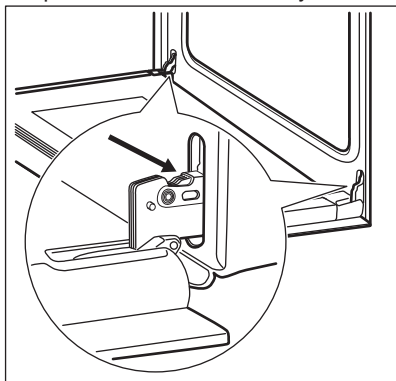
Jestliže se pokusíte vytáhnout skleněné panely předtím, než odstraníte dvířka trouby, mohou se dvířka náhle zavřít.



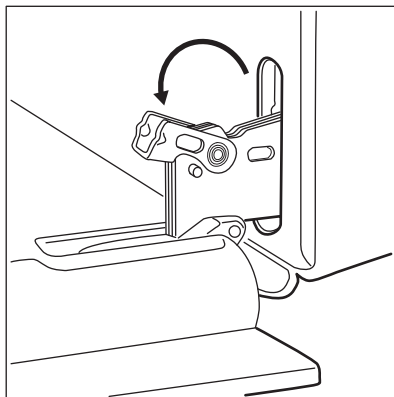
POZOR!

Spotřebič bez skleněných panelů nepoužívejte.

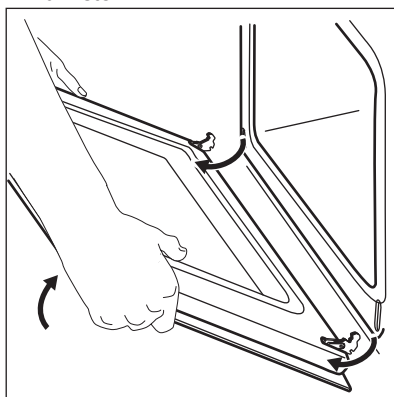
1. Dvířka trouby zcela otevřete a podržte oba dveřní závěsy.



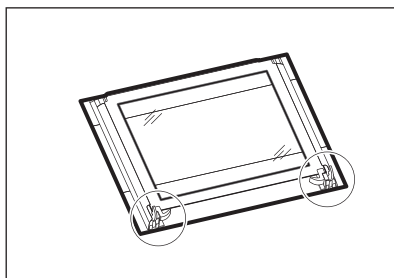
2. Zvedněte a otočte páčky na obou závěsech.



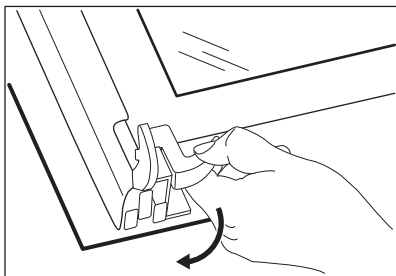
3. Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (do poloviny). Pak dvířka vytáhněte směrem dopředu z jejich umístění.



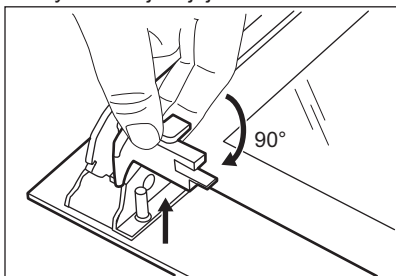
4. Dvířka položte na pevnou plochu na měkkou látku.



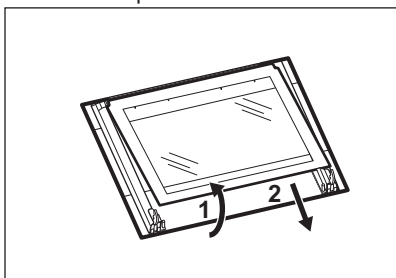
5. Uvolněte blokovací systém a vytáhněte skleněné panely.



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



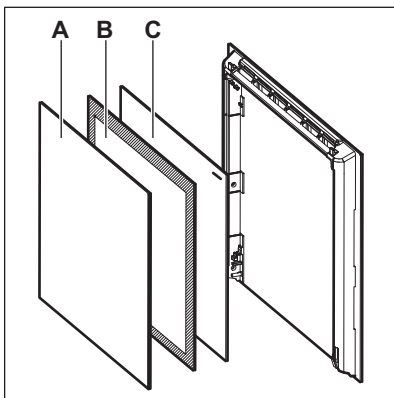
7. Skleněné panely nejprve opatrně nadzdvihněte a poté jej jeden po druhém vytáhněte. Začněte od vrchního panelu.



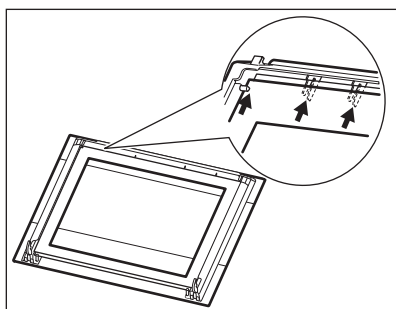
8. Skleněné panely omyjte vodou se saponátem. Skleněné panely pečlivě osušte.

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.



10.7 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 autorizovaného elektrikáře.
Osvětlení nefunguje.	Vadná žárovka.	Vyměňte žárovku.
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 nechte jídla v troubě déle než 15–20 minut.
Na displeji se zobrazí „C3“.	Čistící funkce nefunguje. Nezavřeli jste plně dvířka nebo je zámek dvířek vadný.	Zcela dvířka zavřete.

Problém	Možná příčina	Řešení
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 skříňce. • 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 skříňce. • Pokud se chybový kód na displeji zobrazí znovu, kontaktujte oddělení péče o zákazníky.
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.)

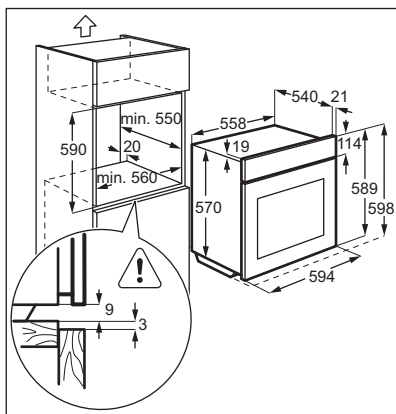
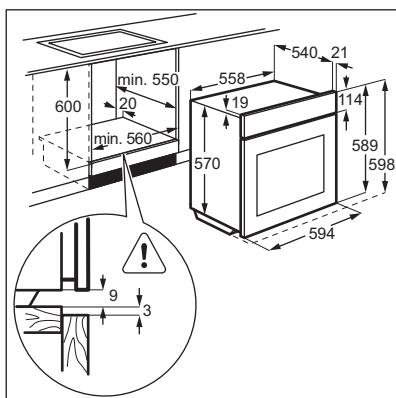
Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (SN)

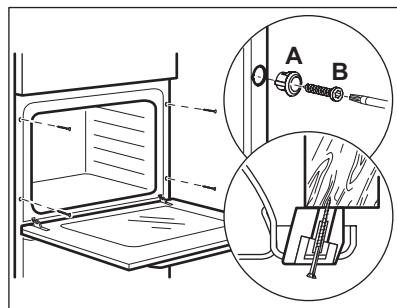
12. INSTALACE

! **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Vestavba



12.2 Připevnění spotřebiče ke skřínce



12.3 Elektrická instalace

i 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

Celkový výkon (W)	Průřez kabelu (mm ²)
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	EOC3430EOX
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	36.2 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 předehřivali.

- 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 funkci 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.

- 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.....	33
2. OHUTUSJUHISED.....	34
3. TOOTE KIRJELDUS.....	37
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	37
5. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	38
6. KELLA FUNKTSIOONID.....	40
7. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	41
8. LISAFUNKTSIOONID.....	43
9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	43
10. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	52
11. VEAOTSING.....	56
12. PAIGALDAMINE.....	58
13. ENERGIATÕHUSUS.....	59

SULLE MÕELDES

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

Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Kasutusnõuanded, brošüürid, veaotsing, 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

Jätetakse 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 väärist 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 seadmepõlv 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 elektriohutuse 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 külgešina küljest lahti. Paigaldage ahjuplaadi toed tagasi vastupidises järjekorras.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud elektrik!

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega 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 pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme

toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.

- Jälgige, et toitejuhe ei jääks vastu seadme ust, eriti siis, kui uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks eemaldada ilma tööriistadeta.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sinna toitepistikut pange.
- Seadet välja lülitades ärge tõmmake toitekaablist. Hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- See seade vastab EÜ direktiividele.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- See seade on ette nähtud ainult koduseks kasutamiseks.
- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad ei oleks tõkestatud.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelevalveta.
- Lülitage seade välja pärast igakordset kasutamist.
- Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda tulist õhku.

- Ärge kasutage seadet märgade kätega või juhul, kui seade on kontaktis veega.
- Äge suruge avatud uksele.
- Ärge kasutage seadet tööpinna ega hoiukohana.
- Seadme ust avades olge ettevaatlik. Alkoholi sisaldavate komponentide kasutamise tagajärjel võib alkohol õhuga seguneda.
- Kui avate ukse, vältige seadme läheduses sädemeid või lahtist leeki.
- Ärge pange süttivaid või süttiva ainega määratud esemeid seadmesse, selle lähedusse või peale.
- Ärge kasutage ahju eelkuumutamiseks mikrolainefunktsiooni.



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 kuumale 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.
- Kõpsetamisel peab ahjuuks olema alati suletud.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme kasutamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka

põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole kasutusjärgselts täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud teeninduskeskusesse.
- 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.
- Hoidke lapsed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aured. 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 tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aure.
- Ülal kirjeldatud aured, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele lastele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.5 Pürolüütiline puhastamine



Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusohu / tuleoht / keemilised aured.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujätmed, õli ja rasvapritsmes või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresidid, külgseinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüütilise puhastamise kohta käivaid juhiseid.

2.6 Sisevalgusti

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



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Jäätmekäitlus

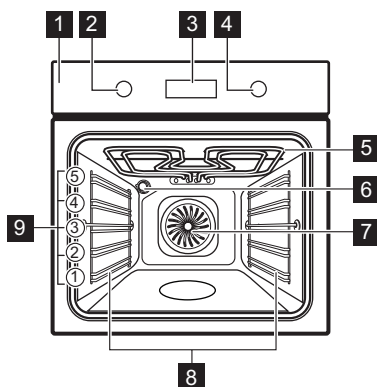


HOIATUS!
Lämbumis- või vigastusoht!

- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Ülevaade



- 1 Juhtpaneel
- 2 Ahju funktsioonide nupp
- 3 Elektronprogrammeeriija
- 4 Temperatuuri nupp
- 5 Kütteelement
- 6 Valgusti
- 7 Ventilaator
- 8 Ahjuriuli tugi, eemaldatav
- 9 Ahjuriuli tasandid

3.2 Tarvikud

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

- **Sügav pann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või rasva kogumiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Restidele ja plaatidele.

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

4.1 Esmane puhastamine

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad ahjuriuli 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 kellaeg.

4.3 Kellaaja muutmise



Te saate kellaega 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.

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

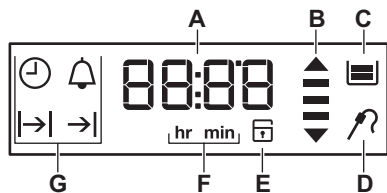
- Tuli süttib, kui seade töötab.
- Sümbol näitab, kas nupuga juhitakse ahjufunktsioone või temperatuuri.
- Indikaator süttib, kui ahi kuumeneb.

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
 Välja lülitatud	Seade on välja lülitatud.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraka kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine / alumine kuumutus.
 Ülemine/alumine kuumutus	Ahju ühel tasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Niiske pöördõhk	Energia kokkuhoiuks küpsetamisel või valmisküpsetiste kuumutamiseks ühel ahjutasandil. Vastavalt standardile EN 60350-1 kasutati seda funktsiooni energiaklassi määratlemiseks. 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.
 Pitsarežiim	Ühel ahjutasandil toitade küpsetamiseks, mis vajavad intensiivsemat pruunistamist ja krõbedat põhja. Seadke temperatuur 20-40 °C madalamaks kui Ülemine / alumise kuumutuse puhul.
 Liha	Väga õrnade ja mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojas hoidmiseks.
 Sulatamine	Seda funktsiooni kasutatakse külmutatud toitade sulatamiseks (juurviljad ja puuviljad). Sulatusaeg sõltub külmutatud toiduainete kogusest ja kaalust.
 Pürolüüs	Ahju automaatse pürolüütilise puhastamise aktiveerimiseks. Selle funktsiooni abil saab ära põletada ahju jäänud mustuse.

5.4 Ekraan



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

5.5 Nupud

Nupp	Funktsioon	Kirjeldus
—	MIINUS	Kellaaja valimiseks.
🕒	KELL	Kella funktsiooni määramiseks.
+	PLUSS	Kellaaja valimiseks.

5.6 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 helisignaal 2 minuti vältel. Sümbol  või  ning ajaseade vilguvad ekraanil. Ahi lülitub välja.

4. Vajutage suvalist nuppu, et helisignaal 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 korduvalt , kuni  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 helisignaal.
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.

Loenduse taimeri lähtestamiseks vajutage ja hoidke  ja . Taimeri aeg hakkab jälle jooksuma.

-  Loendustaimerit ei saa kasutada koos funktsioonidega: Kestus , Lõpp .

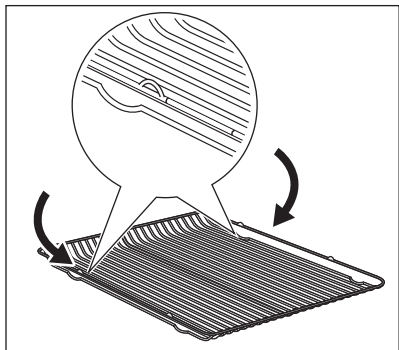
7. TARVIKUTE KASUTAMINE

-  **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

7.1 Tarvikute sisestamine

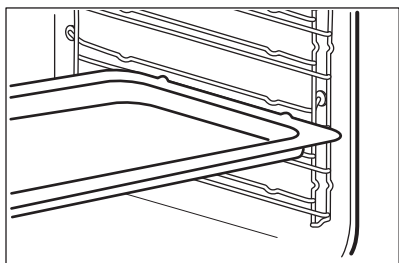
Traatrest:

Lükake rest ahjuresiti tugeledele ja jälgige, et kumerused oleksid allpool.



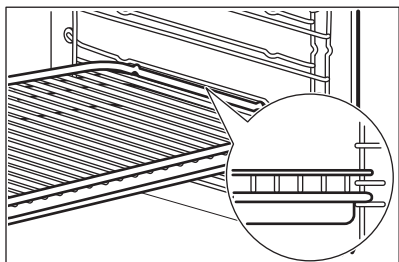
Sügav pann:

Lükake sügav pann ahjuresti tugelede.



Traatrest koos sügava panniga:

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



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

7.2 Teleskoopsiinid



Teleskoopsiinide paigaldusjuhised hoidke tuleviku tarbeks alles.

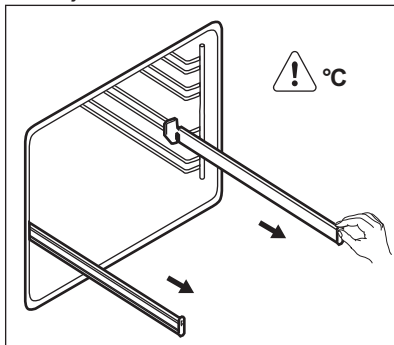
Teleskoopsiinide abil saab ahjuriileid mugavamalt sisse lükata ja välja võtta.



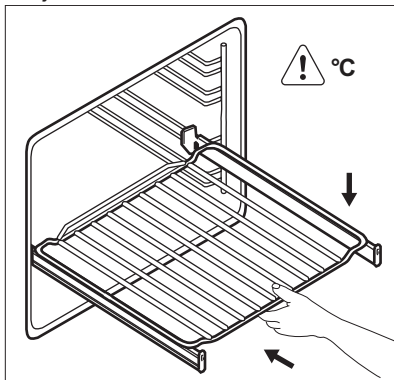
ETTEVAATUST!

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.


 Pürolüüsi funktsiooni ajal on ahju uks lukustatud. Kui keerate või vajutate nuppu, süttib ekraanil sümbol SAFE ja .

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

Kõlab helisignaali. Ekraanile ilmub SAFE ja .

Lapseluku väljalülitamiseks korrake 2. sammu.

8.2 Jääkkuumuse indikaator


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

8.3 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: Sisevalgustus, Kestus, Lõpp.

8.4 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.

8.5 Ohutustermostaat

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

9. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.



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

9.1 Üldine teave

- Seadmes on viis riulitasandit. Alustage tasandite arvestamist alati seadme põhjast.
- Seadmes on õhuringlust ja pidevat aururinglust tekitav erisüsteem. See võimaldab toitu valmistada aurukeskkonnas, mis hoiab toidu seest pehme ja pealt krõbedana. Ahjus ringlev õhk kiirendab toidu küpsemist ja vähendab energiatarvet miinimumini.

- Niiskus võib kondenseeruda seadmesse või selle klaaspaneelidele. See on normaalne. Kui avate ahju ukse toidu valmistamise ajal, hoiduge alati tahapoole. Kondenseerumise vähendamiseks laske ahjul enne küpsetamise alustamist 10 minutit töötada.
- Kuivatage ahjust niiskus iga kord pärast seadme kasutamist.
- Küpsetades ärge pange nõusid otse ahju põhjale ega katke ahju osi fooliumiga kinni. See võib muuta küpsetamise tulemusi ja kahjustada ahjuemaili.

9.2 Kookide küpsetamine

- Ärge avage ahjuust enne kui $\frac{3}{4}$ küpsetusajast on möödunud.
- Kui kasutate samaaegselt kahte küpsetusplaati, hoidke nende vahele jääv ahjutasand tühi.

9.3 Liha ja kala küpsetamine

- Väga rasvaste toitade küpsetamisel kasutage sügavat panni, et vältida ahju püsivate plekkide tekkimist.

9.5 Küpsetamise ja röstimise tabel

Koogid

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Vahustatud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivormis
Muretained	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivormis
Peti-juustukook	170	1	165	2	80 - 100	26 cm koogivormis
Õunakook (õunapirukas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogivormis traatrestil

- Et mahl lihast välja ei valguks, laske prael enne lahtilõikamist umbes 15 minutit seista.
- Et ahjust küpsetamise ajal liiga palju suitsu ei tuleks, kallake sügavasse panni veidi vett. Suitsu kondenseerumise vältimiseks lisage vett kohe, kui see on ära auranud.

9.4 Toiduvalmistamise ajad

Toiduvalmistamise ajad sõltuvad toidu tüübist, konsistentsist ja mahust.

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

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetusplaadil
Keedisekook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koogivormis
Keeks	170	2	150	2	40 - 50	26 cm koogivormis
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidisega kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koogivormis
Ploomikook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis
Väikesed koogid - ühel tasandil ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kahel tasandil ¹⁾	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetusplaadil
Väikesed koogid - kolmel tasandil ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Küpsetusplaadil
Küpsised/soolapulgad - kahel tasandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetusplaadil

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
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
Ekleerid - kahel ta- sandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetus- plaadil
Plaadikoo- gid	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

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Rukkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavormis
Kuklid, saiake-sed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetusplaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetusplaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetusplaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Ahju tasand	Temperatuur (°C)	Ahju tasand		
Pastavorm	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

Toit	Ülemine/alumine kuumutus		Pöördõhk		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Ahju ta- sand		
Inglise rostiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatiük	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretük	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
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

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

9.6 Grill



Enne küpsetamist eelkuumutage tühja ahju umbes 3 minutit.

Toit	Kogus		Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)		Ahju ta- sand
	Tükki	(g)		1. külg	2. külg	
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
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

9.7 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, ribipraad	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 või 2
Pikkpoiss	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 või 2
Seakoot (eelvalmistatud)	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

9.8 Niiske pöördõhk



Küpsetamise ajal avage ahjuust ainult vajadusel.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)	Ahju tasand
Makaronivorm	190 - 200	30 - 40	2
Kartuligratään	180 - 200	60 - 75	2
Moussaka	150 - 170	60 - 75	2
Lasanje	170 - 190	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	2
Saiavorm	170 - 190	45 - 60	2
Riisipuding	170 - 190	40 - 50	2
Õunakook	150 - 160	45 - 60	2
Sai	180 - 190	45 - 55	2

9.9 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	Rööska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1400	60	60	-

9.10 Kuivatamine - Pöördõhk

- Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

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

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
Köögivilil hapendamiseks	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
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

10. PUHASTUS JA HOOLDUS**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

puhastusainetega või teravaservaliste esemetega ega nõudepesumasinas. See võib teflonpinda kahjustada.

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

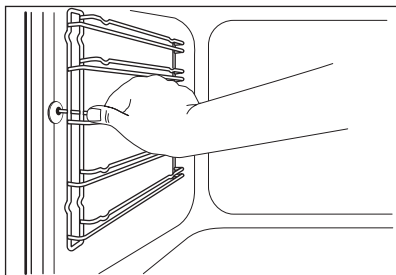
10.2 Roostevabast terasest või alumiiniumist seadmed

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

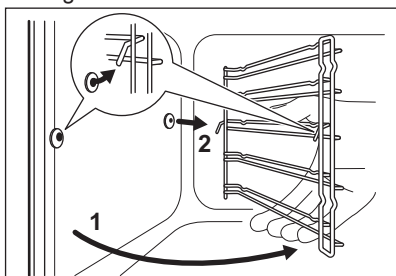
10.3 Ahjuresti tuge

Ahju puhastamiseks eemaldage ahjuresti toed.

1. Tõmmake ahjuriuli toe esiosa külgsena küljest lahti.



2. Tõmmake ahjuriuli toe tagaosa külgselina küljest lahti ja eemaldage tugi.



Paigaldage ahjuriuli toed tagasi vastupidises järjekorras.

- i** Teleskoopsiinide tõkked peavad olema suunatud ettepoole.

10.4 Pürolüüs

- !** **ETTEVAATUST!**
Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

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

- !** **HOIATUS!**
Seade läheb väga kuumaks!
Põletusohu!



ETTEVAATUST!

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

1. 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.
P2	Kui mustus ei tule hästi lahti. Toimingu kestus: 1 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 ukse lukk avaneb. Pürolüüspuhastuse peatamiseks enne ettenähtud aega keerake ahjufunktsioonide nupp väljas- asendisse.
6. Kui pürolüüspuhastus on lõppenud, kuvatakse ekraanil olemasolev kellaeg. Ahjuuks jääb lukku.
7. Kui seade on maha jahtunud, kõlab helisignaali ja uks tuleb lukust lahti.

10.5 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.

10.6 Ahjuukse puhastamine

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



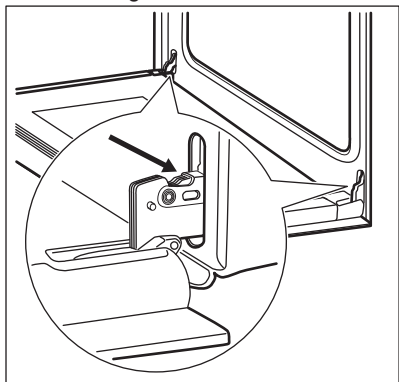
Kui te üritate klaaspaneeli eemaldada ajal, mil ust pole eest ära võetud, võib see sulguda.



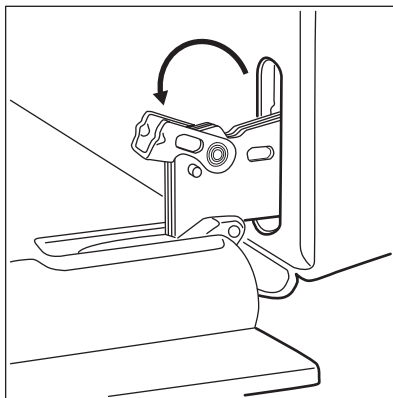
ETTEVAATUST!

Ärge kasutage seadet ilma klaaspaneelideta.

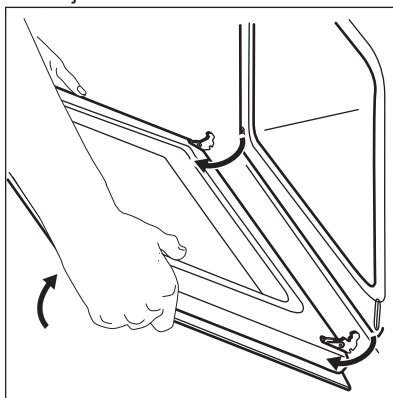
1. Tehke üks täielikult lahti ja võtke ukse hingedest kinni.



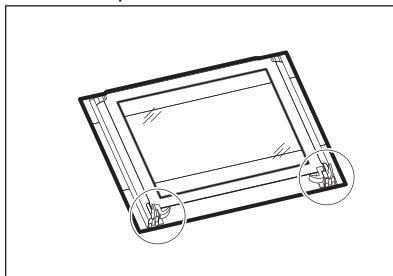
2. Tõstke hingede hoovad üles ja keerake neid.



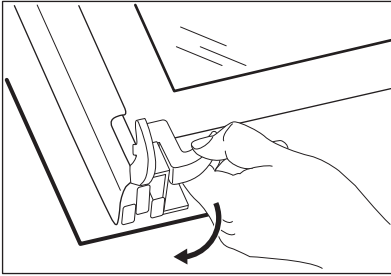
3. Sulgege ahjuuks poole peale esimesse avamisasendisse. Seejärel tõmmake ust ettepoole ja tõstke välja.



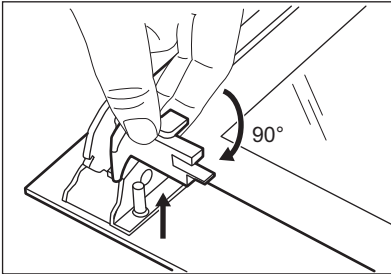
4. Asetage üks tasasele pehme riidega kaetud pinnale.



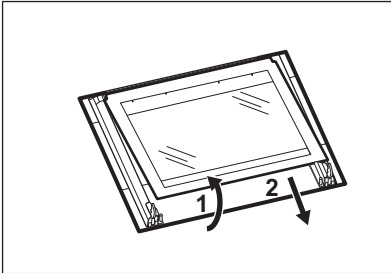
5. Vabastage lukustussüsteem klaaspaneelide eemaldamiseks.



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



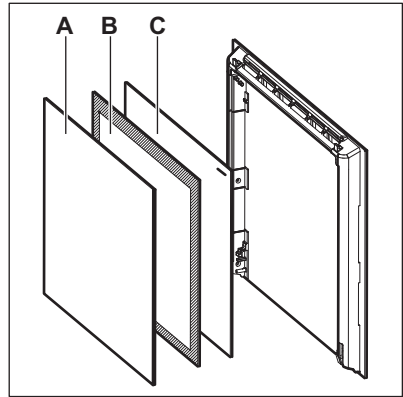
7. Tõstke klaaspaneelid ükshaaval ettevaatlikult üles ja eemaldage need. Alustage pealmisest paneelist.



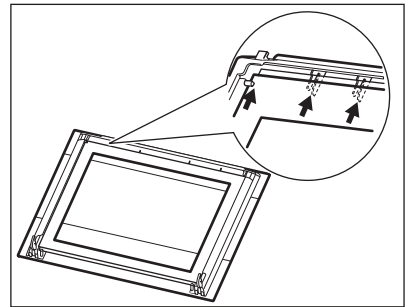
8. Puhastage klaaspaneeli nõudepesuvahendi ja veega. Kuivatage klaaspaneelid hoolikalt.

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

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.



10.7 Lambi asendamine

Asetage seadme põhjale riidest lapp. See hoiab ära lambi klaasist kate 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 kaitsmed kaitsekilbist või lülitage kaitselüliti välja.

Tagumine valgusti

1. Valgusti klaaskatte eemaldamiseks keerake seda vastupäeva.

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

11. VEAOTSING







HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Mida teha, kui...

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
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.
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.
Ekraanil kuvatakse "C3".	Puhastusfunktsioon ei tööta. Te ei sulgenud ahjuust korralikult või on elektrooniline ukسلukustus rikkis.	Sulgege uks täielikult.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
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.
Ahi on sisse lülitatud, kuid ei kuumene. Ventilaator 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 numbriga 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 ahjuõõne raami esiküljel. Ärge andmesilti seadme küljest eemaldage.

Soovitame märkida siia järgmised andmed:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

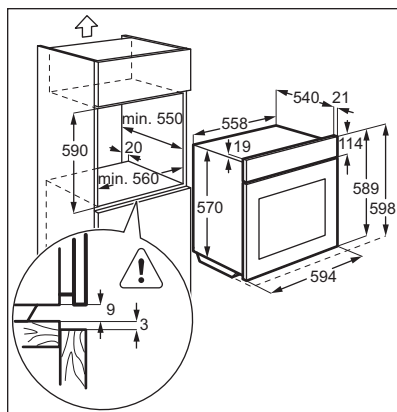
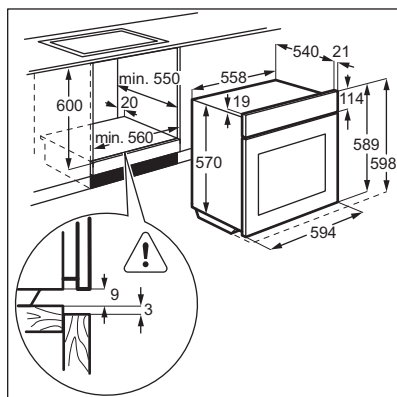
12. PAIGALDAMINE



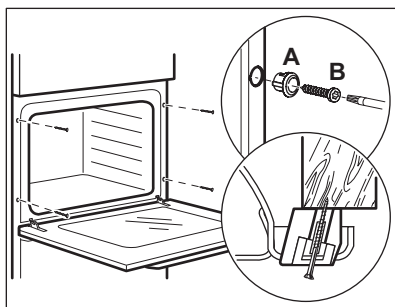
HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Paigutamine mööblisse



12.2 Seadme kinnitamine köögmööblisse



12.3 Elektriühendus



Tootja ei vastuta tagajärgede eest, kui te ei järgi jaotises "Ohutusinfo" 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	EOC3430EOX
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	36.2 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.
- 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 jääkkuumuse 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



867323596-A-062016

