

COB8S39WZ
EOB8S39WX
EOB8S39WZ
KOBBS39WX



SQ Udhëzimet për përdorim	2	LT Naudojimo instrukcija	473
BG Ръководство за употреба	48	МК Упатство за ракување	523
HR Upute za uporabu	97	PL Instrukcja obsługi	571
CS Návod k použití	142	RU Инструкция по эксплуатации	618
ET Kasutusjuhend	188	SR Упутство за употребу	667
FR Notice d'utilisation	235	SK Návod na používanie	715
KA მომხმარებლის სახელმძღვანელო	282	SL Navodila za uporabo	762
EL Οδηγίες Χρήσης	334	TR Kullanma Kılavuzu	807
HU Használati útmutató	382	UK Інструкція	851
LV Lietošanas instrukcija	428		



Electrolux

NE MENDOJMË PËR JU

Faleminderit për blerjen e një pajisjeje Electrolux. Keni zgjedhur një produkt që sjell me vete dekada eksperience dhe novatorizmi profesional. Original dhe me stil, është projektuar duke ju pasur ju në mendje. Kështu që sa herë që ta përdorni, mund të bazoheni në faktin se do të merrni rezultate optimale çdo herë.

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Të marrë këshilla mbi përdorimin, broshura, informacion rreth zgjidhjes së problemeve, shërbimit dhe riparimit

www.electrolux.com/support



Regjistrojeni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



Blini aksesore, pjesë konsumi dhe pjesë origjinale këmbimi për pajisjen:

www.electrolux.com/shop



Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

Kur kontaktoni Qendrën tonë të Autorizuar të Shërbimit, sigurohuni që të keni në dispozicion të dhënat e mëposhtme: Modeli, PNC, numri serial.

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

i Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

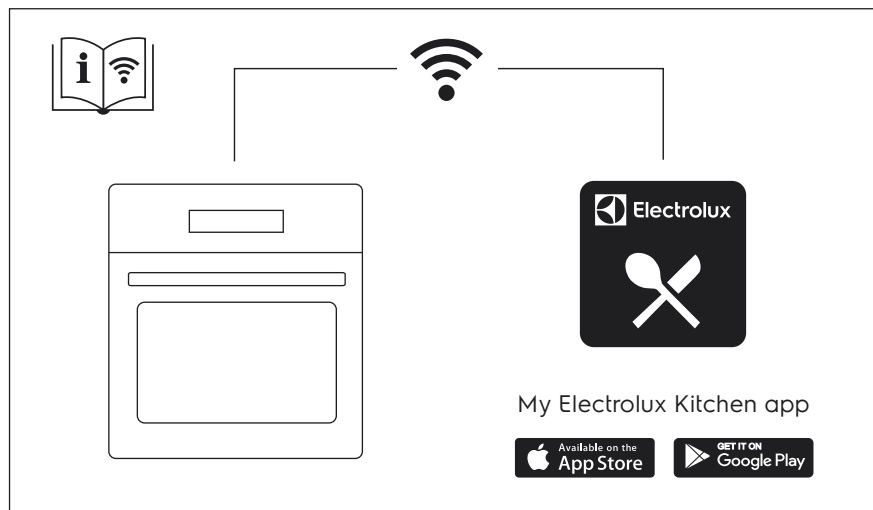
🌿 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4	2.8 Hedhja.....	9
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	10
1.2 Siguria e përgjithshme.....	5	3.1 Pasqyra e përgjithshme.....	10
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6	3.2 Aksesoret.....	10
2.1 Instalimi.....	6	4. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN...11	
2.2 Lidhja elektrike.....	7	4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit..	11
2.3 Përdorimi.....	8	4.2 Ekrani.....	12
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	13
2.5 Gatimi me avull.....	9	5.1 Pastrimi fillestar	13
2.6 Ndriçimi i brendshëm.....	9	5.2 Lidhja e parë.....	13
2.7 Shërbimi.....	9	5.3 Lidhja me valë 📶.....	13

5.4	Licencat e softuerit.....	14
5.5	Ngruhja paraprake fillestare.....	14
5.6	Si ta programoni: Fortësia e ujit.....	15
6.	PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	16
6.1	Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtes.....	16
6.2	Si të programoni: Steamify - Funksionet e nxehtes me avull.....	16
6.3	Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	18
6.4	Funksionet e nxehtes.....	18
6.5	Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	21
7.	FUNKSIONET E ORËS.....	22
7.1	Përshkrimi i funksioneve të orës.....	22
7.2	Mënyra e vendosjes: Funksionet e orës.....	22
8.	MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	24
8.1	Futja e aksesoreve.....	24
8.2	Sensori i ushqimit.....	24
9.	FUNKSIONET SHITESË.....	26
9.1	Si ta ruani: Të preferuara.....	26
9.2	Bllokimi i funksionit.....	27
9.3	Fikja automatike.....	27
9.4	Ventilatori i ftohjes.....	27
10.	UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	28
10.1	Rekomandimet e gatimit.....	28
10.2	Pjekje vent. me lagështirë.....	28
10.3	Pjekje vent. me lagështirë - aksesore të rekomanduara.....	29
10.4	Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	29
11.	KUJDESI DHE PASTRIMI.....	31
11.1	Shënime për pastrimin.....	32
11.2	Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve.....	32
11.3	Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull.....	33
11.4	Kujtuesi i pastrimit.....	33
11.5	Si ta përdorni: Heqja e çmërsit.....	34
11.6	Kujtuesi i heqjes së çmërsit.....	34
11.7	Si ta përdorni: Shpëlarje.....	35
11.8	Kujtuesi i tharjes.....	35
11.9	Mënyra e përdorimit: Tharja.....	35
11.10	Si ta përdorni: Zbrazja e depozitës.....	36
11.11	Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	36
11.12	Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	37
12.	ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	38
12.1	Çfarë duhet bërë nëse.....	38
12.2	Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	40
12.3	Të dhënat e shërbimit.....	41
13.	EFIKASITETI ENERGJETIK.....	41
13.1	Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit.....	41
13.2	Kursimi i energjisë.....	42
14.	STRUKTURA E MENYSË.....	43
14.1	Menyja.....	43
14.2	Nënmenuja për: Pastrimi.....	43
14.3	Nënmenuja për: Opsionet.....	44
14.4	Nënmenuja për: Lidhjet.....	44
14.5	Nënmenuja për: Konfigurimi.....	45
14.6	Nënmenuja për: Servisi.....	45
15.	ËSHTË E LEHTË!.....	46
16.	ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	47



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

Përpara instalimit dhe përdorimit të pajisjes, lexoni me kujdes udhëzimet e ofruara. Prodhuesi nuk është përgjegjës për lëndimet apo dëmet si rezultat i instalimit apo përdorimit të papërshtatshëm. Gjithmonë mbajini udhëzimet në një vend të sigurt dhe ku mund të arrihen lehtë për t'iu referuar në të ardhmen.

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My Electrolux Kitchen .

- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziqet elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.

- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesoret ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

**PARALAJMËRIM!**

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

- Hiqni të gjithë paketimin.
- Mos instaloni ose mos përdorni një pajisje të dëmtuar.
- Ndiqni udhëzimet e instalimit të dhëna me pajisjen.
- Gjithmonë bëni kujdes kur e lëvizni pajisjen sepse është e rëndë. Përdorni gjithnjë doreza sigurie dhe këpucë të mbyllura.
- Mos e tërhiqni pajisjen nga doreza.
- Instalojeni pajisjen në një vend të sigurt dhe të përshtatshëm që plotëson kërkesat e instalimit.
- Ruani largësitë minimale nga pajisjet dhe njësitë e tjera.
- Përpara montimit të pajisjes, kontrolloni nëse dera e pajisjes hapet pa pengesë.
- Pajisja vjen me një sistem elektrik ftohjeje. Duhet vënë në punë përmes lidhjes nga priza.
- Njësia e integruar duhet të plotësojë kërkesat e stabilitetit të DIN 68930.

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm

Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm
Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kabllot kryesore të furnizimit. Kablloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike



PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

- Të gjitha lidhjet elektrike duhen kryer nga një elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.
- Sigurohuni që parametrat në pllakën e specifikimeve të përkojnë me vlerat elektrike të rrjetit elektrik.
- Përdorni gjithmonë një prizë të tokëzuar të instaluar si duhet.
- Mos përdorni përshtatës me shumë spina dhe kablo zgjatuese.
- Sigurohuni që të mos dëmtoni prizën dhe kabllon elektrike. Nëse kabloja elektrike duhet zëvendësuar, kjo duhet bërë nga Qendra jonë e autorizuar e shërbimit.
- Mos i lini kabllot elektrike që të prekin derën e pajisjes ose t'i afrohen asaj apo hapësirës poshtë pajisjes, veçanërisht kur është në punë ose dera është e nxehtë.
- Mbrojtja nga goditja e pjesëve me korrent dhe të izoluar duhet të shtrëngohet në mënyrë të tillë që të mos hiqet pa vegla.
- Pajisjen futeni në prizë vetëm në fund të instalimit. Sigurohuni që spina të jetë e arritshme pas montimit të pajisjes.
- Nëse priza është e lirë, mos e futni spinën.
- Mos e shkëputni pajisjen nga rrjeti duke e tërhequr nga kabloja elektrike. Gjithmonë përhiqeni kabllon elektrike duke e kapur nga spina.
- Përdorni mjetet e duhura izoluese: çelësat mbrojtës, siguresat (siguresat që vidhosen duhet të hiqen nga foleja), salvavitat dhe kontaktorët.
- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.

- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

- Mos i ndryshoni specifikimet e pajisjes.
- Sigurohuni që vendet e ventilimit të mos jenë bllokuar.
- Mos harroni ta kontrolloni pajisjen gjatë punës.
- Çaktivizojeni pajisjen pas çdo përdorimi.
- Tregoni kujdes në hapjen e derës së pajisjes kur pajisja është në punë. Mund të çlirohet avull i nxehtë.
- Mos e vendosni në punë pajisjen me duar të lagura ose kur keni pasur kontakt me ujin.
- Mos ushtroni presion mbi derën e hapur.
- Mos e përdorni pajisjen si sipërfaqe pune ose si sipërfaqe mbështetëse.
- Hapeni derën e pajisjes me kujdes. Përdorimi i përbërësve me alkool mund të krijojë një përzierje alkooli dhe ajri.
- Mos lejoni që pajisja të bjerë në kontakt me shkëndija apo flakë të hapura kur hapni derën.
- Mos vendosni produkte që marrin flakë ose sende të lagura me produkte të ndezshme brenda, pranë pajisjes ose mbi të.
- Mos e ndani fjalëkalimin tuaj të Wi-Fi.



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.
 - mos hidhni ujë drejtpërdrejt në pajisjen e nxehtë.
 - mos lini enët të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
 - bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emailimit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsi të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontakti qendrorë e autorizuar të shërbimit.

- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Gatimi me avull



PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

- Avulli i çliruar mund të shkaktojë djegie:
 - Bëni kujdes kur hapni derën e pajisjes kur funksioni është i aktivizuar. Mund të çlirohet avull.
 - Hapeni derën e pajisjes me kujdes pas funksionit të gatimit me avull.

2.6 Ndriçimi i brendshëm



PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

- Për të riparuar pajisjen kontaktoni me qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Përdorni vetëm pjesë rezervë origjinale.

2.8 Hedhja



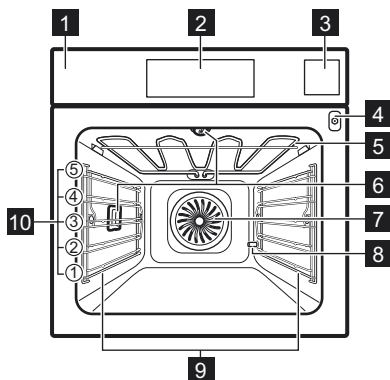
PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.
- Hiqni kapësen e derës për të parandaluar që fëmijët kafshët shtëpiake të ngecin brenda pajisjes.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

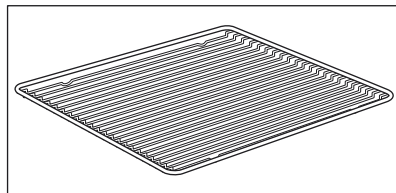


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekрани
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

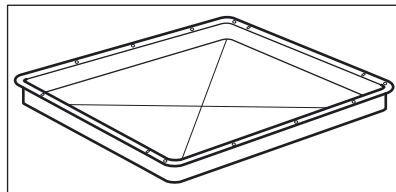
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



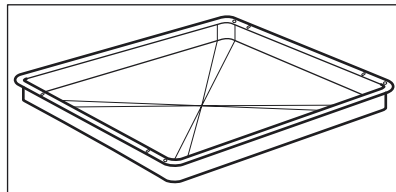
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.

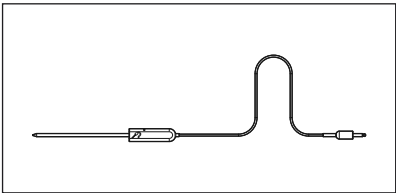


Tava e skarës/pjekjes

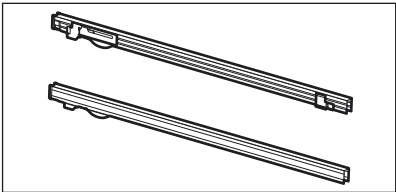
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.



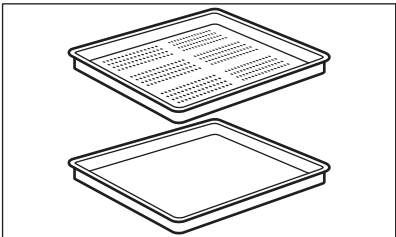
Sensori i ushqimit
Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.

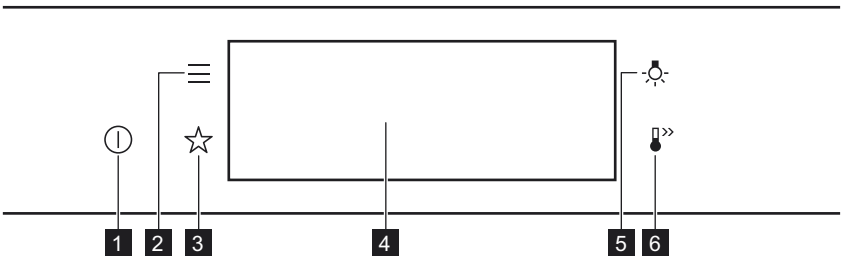


Kompleti i avullit
Një enë pa vrima dhe një me vrima për mbajtjen e ushqimit.
Kompleti i avullit largon ujin e kondensuar nga ushqimi gjatë gatimit me avull. Përdoreni për të përgatitur zarzavate, peshk, gjoks pule. Kompleti nuk është i përshtatshëm për ushqime që kanë nevojë të zhyten në ujë p.sh. oriz, arapash, makarona.



4. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit

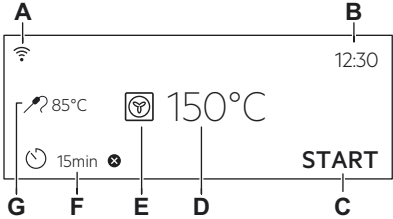


1	AKTIV / JOAKTIV	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fikur pajisjen.
2	Menyja	Liston funksionet e pajisjes.
3	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.

4	Ekran	Tregon cilësimet aktuale të pajisjes.
5	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fikur llambën.
6	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.

 Shtypni	 Lëvizni	 Shtypni dhe mbani
Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.	Trëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.	Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

4.2 Ekran

	Cilësimet me funksionet e panelit kryesor. A. Wi-Fi B. Ora Ditore C. NISJA/STOP D. Temperaturë E. Funksionet e nxehjes F. Kohëmatësi G. Sensori i ushqimit (vetëm për disa modele)

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.			
OK Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.	< Për të shkuar një nivel pas në menu.	↶ Për të zhbërë veprimin e fundit.	 Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.
Bjери alarmit treguesit e funksioneve - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.			
 Funksioni është i aktivizuar.	 Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.	 Alarmi i sinjalit është i fikur.	
Treguesit e kohëmatësit			

 Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.	 Për të anuluar parametrin.
Wi-Fi treguesi - pajisja mund të lidhet me Wi-Fi.	
 Wi-Fi lidhja është e aktivizuar.	
Funksionimi në distancë treguesi - pajisja mund të komandohet në distancë.	
 Funksionimi në distancë është e ndezur.	

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

**PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.	Pastroni pajisjen dhe aksesorët vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.	Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen.

5.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.
Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Fortësia e ujit, Ora Ditore.

5.3 Lidhja me valë

- Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:
- Rrjet me valë me lidhje në internet.
 - Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjet me valë.

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Hapi 1	Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën e vlerësimit me kamerën në pajisjen tuaj celulare për t'u drejtuar te Faqja kryesore e Electrolux. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
Hapi 2	Ndiqui udhëzimet për t'u futur tek aplikacioni.
Hapi 3	Ndizni pajisjen.
Hapi 4	Shtypni:  . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
Hapi 5	 - rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
Hapi 6	Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sekondave.

Frekuenca	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencat e softuerit

Softueri në këtë produkt përmban përbërës që bazohen në softuerë falas dhe me burim të hapur. Electrolux me mirënjohje i pranon kontributet e softuerëve të hapur dhe të komuniteteve të robotikës në projektin e zhvillimit.

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dosja NIUS).

5.5 Ngrohja paraprake fillestare



Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  . Lëreni furrën të punojë për 1 orë.

**Ngroheni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.**

Hapi 3

Vendosni temperaturën maksimale për funksionin: 
Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

5.6 Si ta programoni: Fortësia e ujit

Kur lidhni furrën për herë të parë me rrymën elektrike duhet të vendosni nivelin e fortësisë së ujit.
Përdorni letrën e testimit që keni marrë me setin e avullit.

			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
Futni letrën e testimit në ujë për rreth 1 sekondë. Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.	Shkunderi letrën e testimit për të larguar ujin e tepërt.	Pas 1 minute, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.	Vendosni nivelin e fortësisë së ujit: Menyja / Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.
 Ngjyrat e letrës së testimit vazhdojnë të ndryshojnë. Mos e kontrolloni fortësinë e ujit më vonë se 1 minutë pas testit.			
Mund të ndryshoni nivelin e fortësisë së ujit në meny: Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.			

Në tabelën e mëposhtme tregohet gama e fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitës së kalciumit dhe klasifikimin e ujit. Rregullojeni nivelin e fortësisë së ujit në përputhje me tabelën.

Fortësia e ujit		Letra e testimit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit
Niveli	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	i butë

Fortësia e ujit		Letra e testimit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit
Niveli	dH				
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	relativisht i fortë
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	i fortë
4	≥22		≥ 3.9	≥151	shumë i fortë

Kur niveli i fortësisë së ujit është 4, mbushni sirtarin e ujit nga uji i pagazuar i paketuar në shishe.

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!
Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehtës

Hapi 1	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtës.
Hapi 2	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtës për të hyrë në nënmeny.
Hapi 3	Zgjidhni funksionin e nxehtës dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.
Hapi 4	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.
Hapi 5	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtës.	
Hapi 6	Fikni furrën.

6.2 Si të programoni: Steamify - Funksionet e nxehtës me avull

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.

Hapi 2	Shtypni  . Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
Hapi 3	Shtypni: OK. Ekranin shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.
Avull për gatim me avull 50 - 100°C	Për gatimin me avull të perimeve, drithërave, bishtajoreve, frutave të detit, tavave dhe ëmbëlsirave që hahen me lugë.
Avull për gatim me zierje 105 - 130°C	Për gatimin të ziera apo të fërguara mishi/peshku, buke/shpezësh, si dhe kekëve me qumështor dhe tavave.
Avull për gatim kërcëllitës 135 - 150°C	Për mish, tava, perime të mbushura, peshk dhe gratina. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante. Nëse caktoni kohëmatësin, funksioni i pjekjes aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatesë me pjekje të butë.
Avull për pjekje dhe rosto 155 - 230°C	Për gatime të pjekura mishi, peshku, shpezësh, ëmbëlsirash me sfoliatë të mbushura, tartave, kek në kupa, gratina, perime dhe gatime furre. Nëse caktoni kohëmatësin dhe e fusni ushqimin në nivelin e parë, funksioni i nxehtësisë së poshtme aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatim me fund krokant.
Hapi 5	Shtypni: OK.
Hapi 6	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
Hapi 7	Mbusheni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 950 ml) derisa të bjerë sinjali ose ekranin të shfaqë mesazhin. Kjo sasi uji është e mjaftueshme për rreth 50 minuta. Mos e mbushni sirtarin e ujit mbi kapacitetin e tij maksimal. Ekziston rreziku i rrjedhjes e derdhjes së ujit dhe dëmtimit të mobilies.  PARALAJMËRIM! Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.

Hapi 8	Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
Hapi 9	Shtypni: START . Avulli shfaqet pas rreth 2 minutash. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
Hapi 10	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
Hapi 11	Fikni furrën.
Hapi 12	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi", Zbraza e depozitës.
Hapi 13	Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.

6.3 Si ta programoni: Gatim i asistuar

Çdo gatim në këtë nënmeny ka një funksion dhe temperaturë të rekomanduar. Mund ta përshtatni kohën dhe temperaturën.

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:

- I pjekur pak ose Më pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë ose Më shumë

Hapi 1	Ndizni furrën.
Hapi 2	Shtypni: ≡ .
Hapi 3	Shtypni: 🔪 Fusni: Gatim i asistuar.
Hapi 4	Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
Hapi 5	Shtypni: START .

6.4 Funksionet e nxehjes

STANDARD

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Tharja	Për të tharë frutat e prera në feta, zarzavatet dhe kërpudhat.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 Shkrirja	Për të shkrire ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrijës varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lasanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Gatim i ngadaltë	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 Mbaj ngrohtë	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

AVULL

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Steamify	Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Krijim avulli	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.
 Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.
 Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.
 Avull i plotë	Për gatimin me avull të primeve, garniturave, peshkut
 Lagështi e lartë	Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e enëve delikate si kustardë, puding, tava balte dhe peshk.
 Lagështi e ulët	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.

6.5 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014). Testimet sipas:

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë.

Për rekomandime të përgjithshme të kursimit të energjisë, referojuni kapitullit "Efikasiteti i energjisë", Kursimi i energjisë.

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

7.2 Mënyra e vendosjes: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.

Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni:  .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni:  .
Hapi 5	Shtypni: Shtyrja e programit.
Hapi 6	Zgjidhni vlerën.
Hapi 7	Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit	
Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehjes.	
Shtypni +1min për të zgjatur kohën e gatimit.	

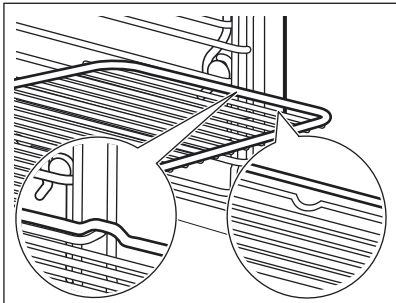
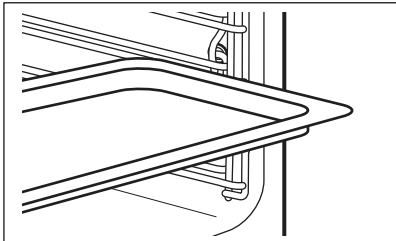
Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit	
Hapi 1	Shtypni:  .

Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit	
Hapi 2	Vendosni vlerën e kohëmatësit.
Hapi 3	Shtypni: OK.
Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.	

8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

8.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

Rafti me rrjetë: Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .	
Tava e pjekjes / Tigan i thellë: Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.	

8.2 Sensori i ushqimit

Sensori i ushqimit - mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxeheje.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

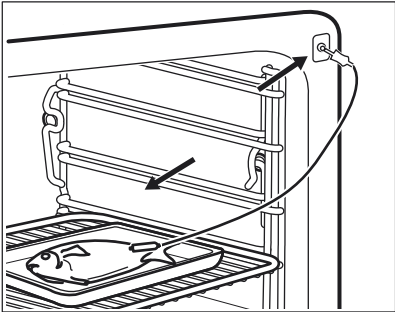
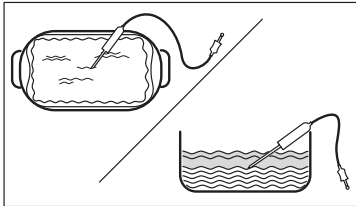
$^{\circ}\text{C}$ temperatura e furrës: minimumi 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

Furra llogarit me afërsi kohën e përfundimit të gatimit. Kjo gjë varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e vendosur e furrës.

Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

Hapi 1	Ndizni furrën.	
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.	
Hapi 3	Futni: Sensori i ushqimit.	
Mish, pulë dhe peshk	tavë	
Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës.	Futni majën e Sensori i ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet jetë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikoni të Sensori i ushqimit. Maja e Sensori i ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.	
		

Hapi 4	Futni Sensori i ushqimit në folenë në pjesën e përparme të furrës. Ekran i shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
Hapi 6	• • • - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar: • Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohet sinjali. • Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.
Hapi 7	Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: OK për të shkuar tek ekran i kryesor.
Hapi 8	Shtypni: START . Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.
Hapi 9	Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.  PARALAJMËRIM! Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehjes, kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
Hapi 3	Shtypni:  . Zgjidhni: Të preferuara.
Hapi 4	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.
Hapi 5	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK .
 - shtypni për të rivendosur cilësimin.  - shtypni për të anuluar cilësimin.	

9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehjeje.
Hapi 3	☆, ⏸ - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.
Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.	

9.3 Fikja automatike

Për arsye sigurie furra fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe ju nuk ndryshoni asnjë cilësim.

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

Fikja automatike nuk punon me funksionet: Të lehta, Sensori i ushqimit, Koha e përfundimit, Gatim i ngadaltë.

9.4 Ventilatori i ftohjes

Kur pajisja është në punë, ventilatori i ftohjes ndizet automatikisht për t'i mbajtur sipërfaqet e pajisjes të ftohta. Nëse fikni pajisjen, ventilatori ftohës mund të vazhdojë të punojë derisa të ftohet pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit



Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm udhëzuese. Ato varen nga receta, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi.

Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkonti për një të përafërt.

Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit në uebsajtin tonë. Për të gjetur Këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e specifikimeve në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes.

10.2 Pjekje vent. me lagështirë

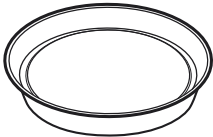
Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

		 (°C)		 (min)
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	15 - 25
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	140	2	15 - 25
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25

10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

Përdorni tava dhe enë të errëta dhe joreflektuese. Ato e thithin më mirë nxehtësinë se enët me ngjyrë të çelur dhe reflektuese.

 Tavë pice	 Tavë gatimi	 Tasa qeramike	 Tavë për bazë pandispanje
E errët, joreflektuese 28 cm diametër	E errët, joreflektuese 26 cm diametër	Qeramikë 8 cm diametër, 5 cm lartësi	E errët, joreflektuese 28 cm diametër

10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në teps

		 °C	 min	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 60	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	45 - 60	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	55 - 65	1
Amareta	Ventilator i plotë	140	25 - 35	2
Amareta	Gatim tradicional	140	25 - 35	2

Pjekje në një nivel - biskota
Përdorni nivelin e tretë të furrës.

		 °C	 min
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 30
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30

Pjekje me shumë nivele - biskota

		 °C	 min	
Amareta	Ventilator i plotë	140	25 - 45	2 / 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	25 - 35	1 / 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 55	2 / 4
Ëmbëlsirë me mollë, 1 tepsi për rrjetë (Ø 20 cm)	Ventilator i plotë	160	55 - 65	2 / 4

Skarë
Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.
Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

		 min	
Bukë e thekur	Skara	1 - 2	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4

Informacion për institutet e testimit

Testet për funksionimin: Avull i plotë.

Testimet sipas IEC 60350-1.

Vendoseni temperaturën në 100 °C.

	 Kontejneri(G astronorm)	 kg		 min	
Brokoli, ngrohni paraprakisht furrën bosh	1 x 2/3 me vrima	0.3	3	8 - 9	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Brokoli, ngrohni paraprakisht furrën bosh	1 x 2/3 me vrima	maks.	3	10 - 11	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Bizele, të ngrira	2 x 2/3 me vrima	2 x 1.5	2 dhe 4	Derisa temperatura në zonën më të ftohtë të arrijë 85 °C.	Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

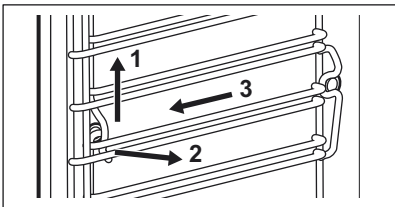
Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin

 Agjentët e pastrimit	Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
	Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
	Pastroni njollat me një detergjent të butë.
 Përdorimi i përditshëm	Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
	Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thani brendësinë vetëm me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.
 Aksesorët	Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërimi të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.
	Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

Hapi 1	Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	
Hapi 2	Nxirrini mbajtëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.	
Hapi 3	Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbajtëses nga paret anësor.	
Hapi 4	Nxirrini mbajtëset nga kapja e pasme.	
Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.		

11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull

Përpara fillimit:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.	Pastroni pjesën e poshtme të brendësisë me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
Hapi 1	Mbushni sirtarin e ujit deri në nivelin maksimal, derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin.	
Hapi 2	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.	
Funksioni		Kohëzgjatja
Pastrim me avull		30 minuta
Pastrim me avull Plus		75 minuta
Hapi 3	Shtypni START . Ndiqni udhëzimin në ekran. Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.	
Hapi 4	Shtypni një simbol çfarëdo për të fikur sinjalin.	
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.		

Kur përfundon pastrimi:		
Fikni furrën.	Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.	Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme është e thatë.

11.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.
Përdorni funksionin: Pastrim me avull Plus.

11.5 Si ta përdorni: Heqja e çmërsit

Përpara se të filloni:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesoret.	Sigurohuni që sirtari i ujit të jetë bosh.

Kohëzgjatja e pjesës së parë: rreth 100 minuta	
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Vendosni 250 ml solucion për largimin e çmërsit në sirtarin e ujit.
Hapi 3	Mbushni pjesën e mbetur të sirtarit të ujit me ujë deri në nivelin maksimal, derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin.
Hapi 4	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.
Hapi 5	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran. Fillon pjesa e parë e procedurës së heqjes së çmërsit.
Hapi 6	Pas përfundimit të pjesës së parë, zbrazni tavën e thellë dhe vendoseni atë sërish në raftin e parë.
Kohëzgjatja e pjesës së dytë: rreth 35 minuta	
Hapi 7	Mbushni pjesën e mbetur të sirtarit të ujit me ujë deri në nivelin maksimal, derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin.
Hapi 8	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.	

Kur përfundon heqja e çmërsit:		
Fikni furrën.	Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.	Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të thahet.
 Nëse mbetet çmërs në furrë pas heqjes së çmërsit, ekrani kërkon që të përsëritni procedurën.		

11.6 Kujtuesi i heqjes së çmërsit

Për t'ju kujtuar që të kryeni funksionin e heqjes së çmërsit të furrës, ekzistojnë dy kujtues. Kujtuesin e heqjes së çmërsit nuk mund ta çaktivizoni.

Lloji	Përshkrimi
Kujtuesi i butë	Ju rekomandon të kryeni heqjen e çmërsit të furrës.
Kujtuesi i fortë	Ju detyron të kryeni heqjen e çmërsit të furrës. Nëse nuk hiqni çmërsin nga furra kur aktivizohet kujtuesi i fortë, funksionet me avull çaktivizohen.

11.7 Si ta përdorni: Shpëlarje

Përpara se të filloni:	
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Mbushni sirtarin e ujit me ujë deri në nivelin maksimal, derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin.
Hapi 3	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Shpëlarje. Kohëzgjatja: rreth 30 minuta
Hapi 4	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran.
Hapi 5	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.	

11.8 Kujtuesi i tharjes

Pas gatimit me një funksion nxehjeje me avull ekrani paraqet kërkesën e tharjes së furrës. Shtypni PO për të tharë furrën.

11.9 Mënyra e përdorimit: Tharja

Përdoreni gjatë gatimit me një funksion nxehjeje me avull ose pastrim me avull për të tharë furrën.

Hapi 1	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.
Hapi 2	Hiqni të gjithë aksesorët.
Hapi 3	Përzgjidhni menynë: Pastrimi / Tharja.
Hapi 4	Ndiqni udhëzimet në ekran.

11.10 Si ta përdorni: Zbrazja e depozitës

Përdoreni pas gatimit me funksionin me avull për të hequr ujin e mbetur nga sirtari i ujit.

Përpara se të filloni:	
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët.
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Zbrazja e depozitës. Kohëzgjatja: 6 min
Hapi 3	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran.
Hapi 4	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.	

11.11 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

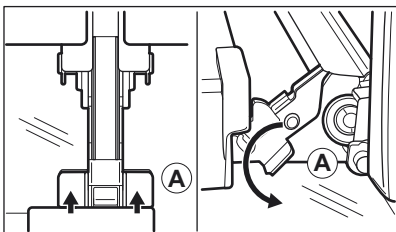
Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.

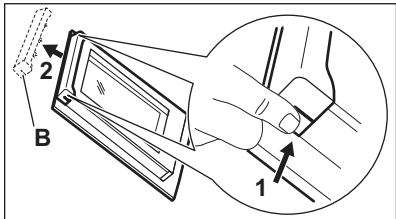
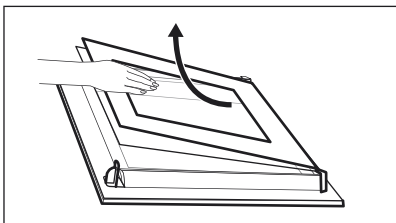


PARALAJMËRIM!
Dera është e rëndë.



KUJDESI!
Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë.
Xhami mund të thyhet.

Hapi 1	Hapni derën plotësisht.	
Hapi 2	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.	
Hapi 3	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesa e jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	

Hapi 4	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
Hapi 5	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
Hapi 6	Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.	
Hapi 7	Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
Hapi 8	Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.	
Hapi 9	Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.	

11.12 Mënyra e ndërrimit: Llamba

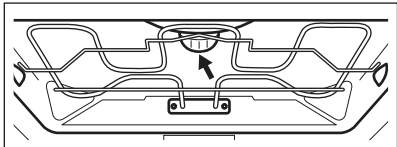


PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:		
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisni derisa furra të jetë ftohur.	Shkëputeni furrën nga priza e korrentit.	Vendosni një pëlhurë në fund të zgavrës.

Llamba e sipërme

Hapi 1	Rrotullojeni kapakun e llambës për ta hequr.	
Hapi 2	Hiqni unazën metalike dhe pastroni kapakun prej xhami.	
Hapi 3	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.	
Hapi 4	Vendosni unazën metalike në kapakun prej qelqi dhe instalojeni.	

Llambë anësore

Hapi 1	Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të pasur akses te llambushka.
Hapi 2	Përdorni kaçavidë Torx 20 për të hequr kapakun.
Hapi 3	Hiqni dhe pastroni kornizën metalike dhe guarnicionin.
Hapi 4	Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
Hapi 5	Vendosni kornizën prej metali dhe guarnicionin. Shtrengoni vidat.
Hapi 6	Vendosni mbështetësen e majtë të raftit.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...



Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet



Shkaku i mundshëm

Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.



Ndreqja

Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

 Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
Nuk është vendosur ora.	Vendosni orën, për detaje referojuni kapitullit Funksionet e orës kapitullit, Si të cilësoni: Funksionet e orës.
Dera nuk është mbyllur siç duhet.	Mbylleni tërësisht derën.
Është djegur siguresa.	Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Pajisja Bllokimi për fëmijët është e ndezur.	Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opsionet.

 Komponentët	
 Përshkrimi	 Ndreqja
Llamba është djegur.	Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi", "Mënyra e ndërrimit": Llamba.

Ikja e dritave e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

 Probleme me sinjalin Wi-Fi	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.

 Probleme me sinjalin Wi-Fi	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
Është instaluar ruteri i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë pajisjes.	Fikni furrën mikrovalë.

12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit.
Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 Kodi dhe përshkrimi	 Ndreqja
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka një problem me sinjalin Wi-Fi.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

Kur një prej këtyre mesazheve të gabimeve vazhdon të shfaqet në ekran, nënkupton se mund të jetë çaktivizuar një nënsistem me defekt. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh ndonjë nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të punojë si zakonisht.

 Kodi dhe përshkrimi	 Ndreqja
F602, F603 - Wi-Fi nuk është e disponueshme.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

12.3 Të dhënat e shërbimit

Nëse nuk e gjeni dot vetë një zgjidhje, kontaktoni me shitësin tuaj ose me një qendër shërbimi të autorizuar.

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pjesa e brendshme e pajisjes.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:	
Modeli (MOD.)	
Numri i produktit (PNC)	
Numri i serisë (S.N.)	

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	61.9
Klasi i efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09 kWh/cikël
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilm të detyruar	0.52 kWh/cikël
Numri i zgavrave	1

Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	70 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Pajisje shtëpiake gatimi me energji elektrike - Pjesa 1: Gama, furrat, furrat me avull dhe skarat - Metodat për matjen e performancës.

13.2 Kursimi i energjisë

 Pajisja ka disa karakteristika që ju ndihmojnë të kurseni energji gjatë gatimit të përditshëm.

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.
Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.
Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.
Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatisni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

Kur është e mundur, përdorni funksionet e gatimit me ventilator për të kursyer energji.

Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me Kohëzgjatja dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.
Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekran i tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.
Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktoni temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatuajë.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

Zgjidhni cilësimin më të ulët të mundshëm të temperaturës për të përdorur nxehtësinë e mbetur dhe për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Në ekran shfaqet treguesi ose temperatura e nxehtësisë së mbetur.

Gatimi me llambë të fikur

Fikeni llambën gjatë gatimit. Ndizeni vetëm kur t'ju nevojitet.

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash. Mund ta ndizni llambën sërish, por ky veprim do të reduktojë kursimin e pritshëm të energjisë.

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja

Artikulli i menisë		Përdorimi
Gatim i asistuar		Liston programet automatike.
Pastrimi		Listë e programeve të pastrimit.
Të preferuara		Listë e cilësimeve të preferuara.
Opsionet		Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
Cilësimet	Lidhjet	Për të caktuar konfigurimin e rrjetit.
	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

14.2 Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenuja	Aplikimi
Tharja	Procedura për tharjen e brendësisë së pajisjes nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Zbrazja e depozitës	Procedura për heqjen e ujit të mbetur nga sirtari i ujit pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë.
Pastrim me avull Plus	Pastrim i plotë.
Heqja e çmërsit	Pastrimi i qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.

Nënmenyja	Aplikimi
Shpëlarje	Procedura për shpëlarjen dhe pastrimin e qarkut të krijuesit të avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

14.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. Kur opsioni është aktiv, teksti Bllokimi për fëmijët shfaqet në ekran kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Aksesit kohëmatësi, komandimi në largësi dhe llamba mundësohen me opsionin të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

14.4 Nënmenuja për: Lidhjet

Nënmenuja	Përshkrimi
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Funksionimi në distancë	Për të aktivizuar ose çaktivizuar kontrollin në distancë. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.

Nënmenuja	Përshkrimi
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me pajisjen.

14.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

Nënmenuja	Përshkrimi
Gjuha	Cilëson gjuhën e pajisjes.
Drita e ekranit	Vendos ndriçimin e ekranit.
Tingujt e butonave	Aktivizo dhe çaktivizo tingullin e fushave me prekje. Nuk mund ta vendosni në heshtje tonin për: ①.
Volumi i ziles	Vendos volumin e tingujve dhe sinjaleve të tasteve.
Fortësia e ujit	Cilëson fortësinë e ujit.
Ora Ditore	Vendos orën dhe datën aktuale.

14.6 Nënmenyja për: Servisi

Nën-menyja	Përshkrimi
Modaliteti demo	Kodi i aktivizimit / çaktivizimit: 2468
Versioni i softuerit	Informacion rreth versionit të softuerit.
Rivendos të gjitha cilësimet	Rivendos cilësimet e fabrikës.

15. ËSHTË E LEHTË!

Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:					
Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Fortësia e ujit	Ora Ditore

Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:					
 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN				
Ndezja e shpejtë	Ndizni pajisjen dhe filloni të gatuar me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
		Shtypni dhe mbani shtypur: 	 ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Shtypni: START .
Fikja e shpejtë	Fikeni pajisjen në çdo moment, çdo ekran apo mesazh.	 - shtypni dhe mbani shtypur derisa pajisja të fiket.		

Nisja e gatimit				
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4	Hapi 5
 - shtypni për të ndezur pajisjen.	 ... - zgjidhni funksionin e nxehtës.	°C - vendosni temperaturën.	OK - shtypni për ta konfirmuar.	START - shtypni për të filluar të gatuar.

Gatimi me avull - Steamify			
Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.			
Avull për gatim me avull	Avull për gatim me zierje	Avull për gatim kërcëllitës	Avull për pjekje dhe rosto

Gatimi me avull - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Mësoni si të gatuani shpejt				
Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrave të parazgjedhura:				
Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni:  .	Shtypni:  .	Shtypni:  Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.

Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit	
10% Finish assist Përdorni 10% Finish Assist për të zgjatur kohën e gatimit kur mbetet vetëm 10% nga koha e gatimit.	Për të zgjatur kohën e gatimit shtypni +1min.

Pastroni pajisjen me Pastrim me avull		
Hapi 1 Shtypni:  .	Hapi 2 Shtypni:  .	Hapi 3 Zgjidhni modalitetin:
Pastrim me avull		Për pastrim të lehtë.
Pastrim me avull Plus		Për pastrim të plotë.
Heqja e çmërsit		Për pastrimin e qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.
Shpëlarje		Për shpëlarjen dhe pastrimin e qarkut të krijuesit të avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

МИСЛИМ ЗА ВАС

Благодарим Ви, че закупихте уред на Electrolux. Избрахте продукт, който носи в себе си десетилетия професионален опит и иновации. Оригинален и стилен, той е създаден с мисъл за Вас. Затова, когато го използвате, можете да сте сигурни, че всеки път ще постигате страхотни резултати.

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



Купете аксесоари, консумативи и оригинални резервни части за Вашия уред:

www.electrolux.com/shop



За повече рецепти, съвети, отстраняване на неизправности изтеглете приложение **My Electrolux Kitchen**.



ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

Когато се свързвате с нашия оторизиран отдел „Обслужване“, трябва да имате под ръка следната информация: Модел, PNC, сериен номер.

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 **Предупреждение / Внимание**—Информация за безопасност

 **Обща информация и съвети**

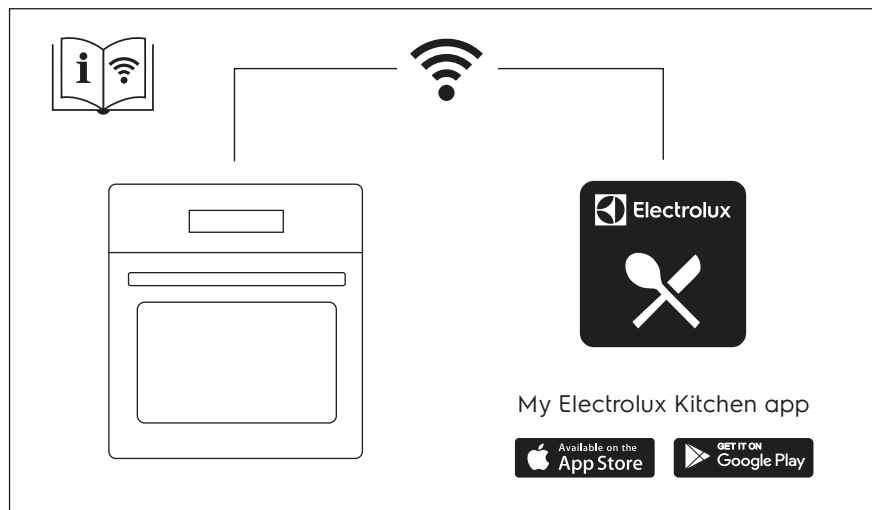
 **Информация за околната среда**

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	50	2.8 Изхвърляне.....	56
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	50	3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	56
1.2 Обща безопасност.....	51	3.1 Общ преглед.....	56
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	52	3.2 Аксесоари.....	56
2.1 Инсталация.....	52	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА.....	57
2.2 Електрическо свързване.....	53	4.1 Преглед на контролния панел....	57
2.3 Използване.....	54	4.2 Екран.....	58
2.4 Грижа и почистване.....	55	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	59
2.5 Готвене на пара.....	55	5.1 Първоначално почистване	59
2.6 Вътрешно осветление.....	55	5.2 Първо свързване.....	59
2.7 Обслужване.....	55		

5.3 Безжична връзка 	60
5.4 Софтуерни лицензи.....	60
5.5 Начално предварително затопляне.....	61
5.6 Как да настроите: Твърдост на водата.....	61
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	62
6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	62
6.2 Как да настроите Steamify - Функция на затопляне с пара.....	63
6.3 Как да настроите: Помощ при готвене.....	64
6.4 Функции за затопляне.....	65
6.5 Бележки относно: Печене с влажност.....	68
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	68
7.1 Описание на функциите на часовника.....	68
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	69
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	71
8.1 Поставяне на аксесоари.....	71
8.2 Термосонда.....	71
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	73
9.1 Как да запазите: Предпочитани..	73
9.2 Заклучване на функция.....	73
9.3 Автоматично изключване.....	74
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	74
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	75
10.1 Препоръки за готвене.....	75
10.2 Печене с влажност.....	75
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	76
10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.....	76
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	79
11.1 Бележки относно почистването.....	79
11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата	80
11.3 Как да се използва: Почистване С Пара.....	80
11.4 Напомняне за почистване.....	81
11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък.....	81
11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	82
11.7 Начин на използване: Изплакване.....	83
11.8 Напомняне за изсушаването....	83
11.9 Начин на използване: Сушене.....	83
11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера.....	84
11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	84
11.12 Как да подмените: Лампа.....	85
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	87
12.1 Как да постъпите, ако.....	87
12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	88
12.3 Данни за сервизно обслужване.....	89
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	89
13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта....	89
13.2 Енергоспестяваща.....	90
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	91
14.1 Меню.....	91
14.2 Подменю за: Почистване.....	91
14.3 Подменю за: Опции.....	92
14.4 Подменю за: Мрежи.....	93
14.5 Подменю за: Настройка.....	93
14.6 Подменю за: Сервиз.....	94
15. ЛЕСНО Е!.....	94
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	96



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда и мобилни устройства с/с My Electrolux Kitchen .
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, приложени към уреда.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.
- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.
- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.
- Вграденият уред трябва да отговаря на изискванията за стабилност на DIN 68930.

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.

- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за хранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за хранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте хранващия щепсел.
- Не издърпвайте хранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на хранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрохранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.
- Не споделяйте своята Wi-Fi парола.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
 - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
 - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
 - не поставяйте вода директно в горещия уред.
 - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
 - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.

- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка изключете уреда и извадете щепсела на захранването от контакта на ел. мрежата.
- Уверете се, че уредът е студен. Има опасност стъклените панели да се счупят.
- Сменяйте незабавно стъклените панели на вратичката, когато са повредени. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Внимавайте, когато сваляте вратичката от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите разваляне на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра и мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни продукти, грапави, почистващи кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

2.5 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
 - Бъдете внимателни, когато отваряте вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
 - След готвене на пара, отваряйте внимателно вратичката на уреда.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализируют информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.

- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



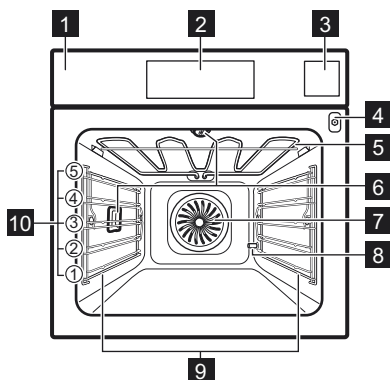
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия ел. кабел в близост до уреда и го изхвърлете.
- Премахнете дръжката на вратичката, за да предотвратите заклещването на деца, или домашни любимци в уреда.

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

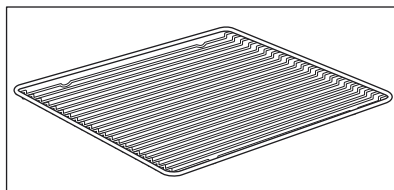


- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Водосъдържател
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагреващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9** Водачи за скара, отстраняеми
- 10** Позиция на скара

3.2 Аксесоари

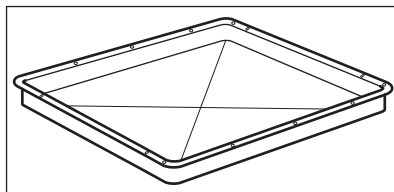
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



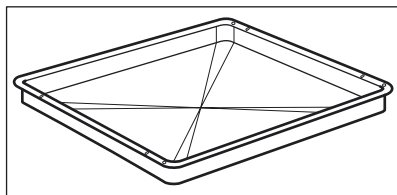
Тава за печене

За торти и бисквити.



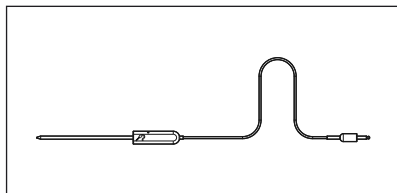
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



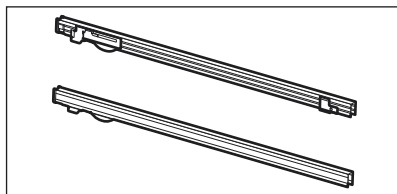
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

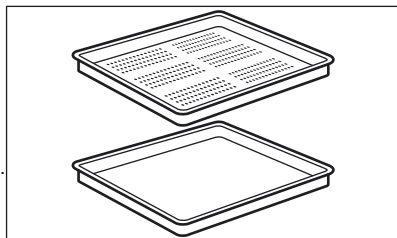
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



Комплект за готвене с пара

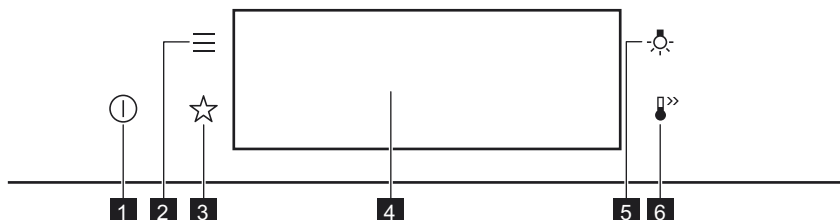
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

Комплектът за готвене с пара източва кондензираната вода далече от храната по време на готвене на пара. Използвайте го за приготвяне на зеленчуци, риба, пилешки гърди. Комплектът не е подходящ за храна, която трябва да се накуксне във вода, като напр. ориз, полента, паста.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

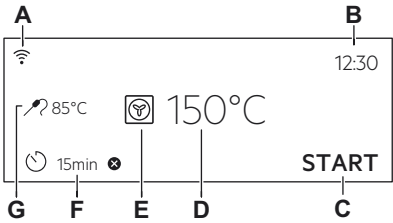
4.1 Преглед на контролния панел



1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжете, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

		
Натиснете	Преместете	Натиснете и задръжете
Докоснете повърхността с върха на пръста си.	Плъзнете пръста си по повърхността.	Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран

	Екран със зададени функции на бутоните. A. Wi-Fi B. Час от денонощието C. СТАРТ/СТОП D. Температура E. Функции нагряване F. Таймер G. Термосонда (само избрани модели)

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.			
OK За потвърждаване на избора / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.

Звукова аларма индикатори за функции - когато настроеното време за готвене свърши, се чува сигнал.		
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.
Индикатори на таймера		
 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.	
Wi-Fi индикатор - уредът може да бъде свързан към Wi-Fi.		
 Wi-Fi връзката е включена.		
Дистанционно управление индикатор - уредът може да се управлява дистанционно.		
 Дистанционно управление свети.		

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

	ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

		
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.	Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.	Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скарата.

5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук. сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

5.3 Безжична връзка

За да свържете уреда, който Ви трябва:

- Безжична връзка с интернет.
- Мобилно устройство, свързано към същата безжична мрежа.

Стъпка 1	За да изтеглите приложението My Electrolux Kitchen : Сканирайте QR кода на табелката с данни с камерата на мобилното си устройство, за да бъдете пренасочени към началната страница на Electrolux. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Можете също да изтеглите приложението директно от магазина за приложения.
Стъпка 2	Следвайте инструкциите за инсталиране на приложението.
Стъпка 3	Включете уреда.
Стъпка 4	Натиснете:  Select (Изберете): Настройки / Мрежи.
Стъпка 5	 – плъзнете или натиснете, за да включите: Wi-Fi.
Стъпка 6	Безжичният модул на уреда стартира в рамките на 90 сек.

Честота	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802,11b DSSS, 802,11r/n OFDM
Максимална мощност	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтуерни лицензи

Софтуерът в този продукт съдържа компоненти, които са базирани на безплатен софтуер и такъв с отворен код. Electrolux благодари за приноса на общностите, предоставящи софтуер с отворен код и роботика, към проекта за разработване.

За достъп до сорс кода на тези компоненти от безплатен софтуер и софтуер с отворен код, чиито лицензионни условия изискват публикуване, и за да видите пълната информация за авторски права и приложимите лицензионни условия, посетете: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.
 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

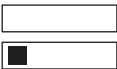
5.6 Как да настроите: Твърдост на водата

Когато включите фурната в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия, която се предоставя с комплекта за готвене с пара.

			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
Поставете тестовата хартия във вода за около 1 секунда. Не слагайте тестовата хартия под текуща вода.	Изтръскайте тестовата хартия, за да премахнете излишното количество вода.	След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.	Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.
 Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.			
Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.			

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата (dH) със съответното ниво на отлагане на калций и класификацията на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	умерено твърда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда

Когато нивото на твърдост на чешмяната вода е 4, напълнете водосъдържателя с бутилирана вода.

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.
Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

6.2 Как да настроите Steamify - Функция на затопляне с пара

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.	
Стъпка 2	Натиснете  Задайте функцията на затопляне с пара.	
Стъпка 3	Натиснете: OK. Дисплеят показва настройките на температурата.	
Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.	
Пара за запарване 50 – 100°C		За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C		За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C		За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
Пара за печене и запичане 155 – 230°C		За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
Стъпка 5	Натиснете: OK.	
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.	

Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.  ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.
Стъпка 8	Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
Стъпка 9	Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, . Изпразване на контейнера.
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

6.3 Как да настроите: Помощ при готвене

Всяко ястие в това подменю има препоръчителна функция и температура. Можете да настроите времето и температурата.

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

- Алангле или По-малко
- Средно изпечено
- Добре изпечено или Повече

Стъпка 1	Включете фурната.

Стъпка 2	Натиснете: 
Стъпка 3	Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене.
Стъпка 4	Изберете ястие или вид храна.
Стъпка 5	Натиснете: START .

6.4 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Грил	За запичане на тънки храни или препичане на хляб.
 Турбо грил	За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка.
 Горещ въздух/ вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.

Функция за затопляне	Приложение
 Функция пица	За печене на пица. За хрупкав и запечен блат.
 Долен нагревател	За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.

Функция за затопляне	Приложение
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 Steamify	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 Възстановяване с пара	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Само пара	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба

Функция за затопляне	Приложение
 Висока влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 Ниска влажност	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

6.5 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014). Изпитвания съгласно: IEC/EN 60350-1

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди. За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на уреда.
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включите и изключвате.

7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 2	Настройте таймера. Натиснете: OK.

Как да настроите времето за готвене	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: OK.

Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете:  .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова, можете да удължите времето за готвене. Можете също да промените и функцията на затопляне.

Натиснете **+1 мин**, за да удължите времето за готвене.

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1	Натиснете:  .
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK .

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

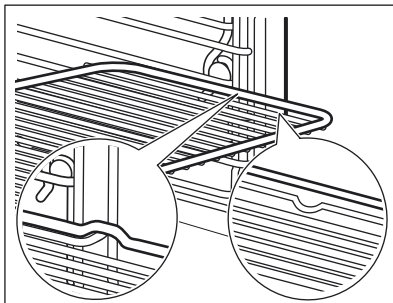
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

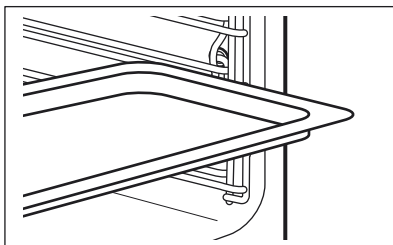
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



8.2 Термосонда

Термосонда- измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка функция за нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

°C

Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

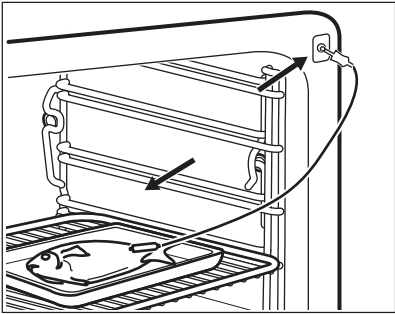
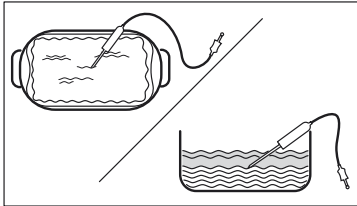
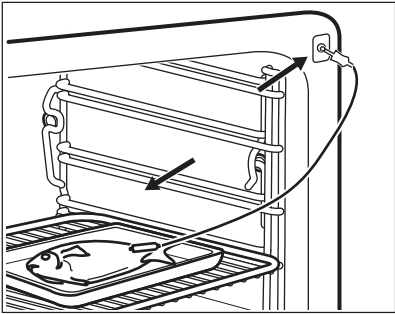
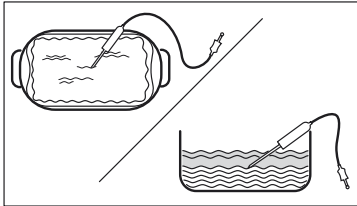
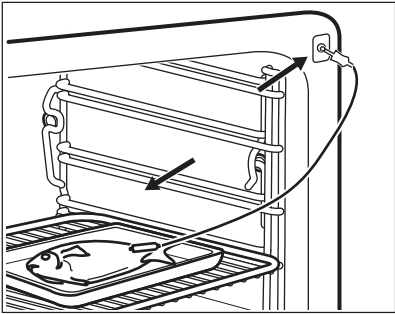
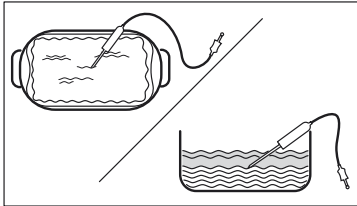
Съставките трябва да са със стайна температура.

Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

Фурната изчислява приблизителното време на приключване на готвенето. Зависи от количеството храна, зададената функция на фурната и температурата.

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.				
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.				
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.				
<table><tr><th>Месо, домашни птици и риба</th><th>Касерола</th></tr><tr><td>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.</td><td>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.</td></tr></table>		Месо, домашни птици и риба	Касерола	Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.
Месо, домашни птици и риба	Касерола				
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.	Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.				
<table><tr><td></td><td></td></tr></table>					
					
Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.				
Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.				
Стъпка 6	• • • – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.				

Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK , за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.  ВНИМАНИЕ! Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

Можете да запазите любимите си настройки, като функцията на затопляне, времето за готвене, температурата или функцията за почистване. Можете да запаметите 3 любими настройки.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.
Стъпка 3	Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.
Стъпка 4	Изберете: Запази текущите настройки.
Стъпка 5	Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK .
 - натиснете, за да нулирате настройката.  - натиснете, за да отмените настройката.	

9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Задайте функция за затопляне.
Стъпка 3	☆, P>> – натиснете едновременно, за да включите функцията.
За да изключите функцията, повторете стъпка 3.	

9.3 Автоматично изключване

От съображения за безопасност фурната се изключва автоматично след известно време, ако е включена функция за затопляне, а настройките не са променени.

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

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване, Бавно готвене.

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашият уред може да пече по-различно от този, който сте имали преди. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

10.2 Печене с влажност

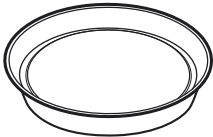
За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

		 (°C)		 (мин)
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (мин)
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолия и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

 Тава за пица	 Съд за печене	 Купички за печене	 Метална основа за флан
Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър	Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър	Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина	Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тава

		 °C	 мин	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилатор	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2

		 °C	 МИН	
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/ вентилир	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно пече- не	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/ вентилир	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно пече- не	140	25 - 35	2

Печене на едно ниво - бисквити
Използвайте третото ниво на фурната.

		 °C	 МИН
Малки кейкове 20 броя/ табла, подгрейте празна- та фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/ табла, подгрейте празна- та фурна	Традиционно печене	170	20 - 30

Печене на няколко нива - бисквити

		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/венти- лир	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/ табла, подгрейте праз- ната фурна	Горещ въздух/венти- лир	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 МИН	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентил	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентил	160	55 - 65	2 / 4

Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловатте на максималната температура.

		 МИН	
Тост	Грил	1 - 2	5
Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне	Грил	24 - 30	4

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 МИН	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 пер-фориран	0.3	3	8 - 9	Сложете тава-та за печене на първото ниво на фурната.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 мин	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 пер- фориран	макс.	3	10 - 11	Сложете тава- та за печене на първото ниво на фур- ната.
Грах, замра- зен	2 x 2/3 пер- фориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато темпера- турата в най-сту- деното място не достигне 85 °C.	Сложете тава- та за печене на първото ниво на фур- ната.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

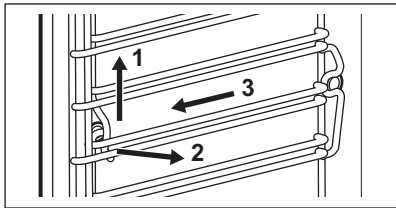
11.1 Бележки относно почистването

 Препарати за почиства- не	Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.
 Всекидневна употреба	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

 Акcesoари	Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната
	Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.	
Стъпка 3	Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 4	Извадете опорите от задното окачване.	
Поставете носачите на рафта в обратна последователност.		

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички акcesoари и подвижни скари.	Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

Стъпка 1	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.	
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване.	
Функция	Описание	Времетр.

Почистване С Пара		Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара +		Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
Стъпка 3	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналът прозвучава, когато почистването приключи.		
Стъпка 4	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.		
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.			

Когато почистването приключи:		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.
Използвайте функцията: Почистване с Пара +.

11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:		
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.	Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.	
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.

Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

Когато отстраняването на котлен камък приключи:		
Изключете фурната.	Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.	Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.
 Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик във фурната, дисплеят Ви подканя да повторите процедурата.		

11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Има две напомняния, които Ви подсещат да отстраните котления камък от фурната. Не можете да изключите напомнянето за отстраняване на котлен камък.

Тип	Описание
Леко напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната.
Сериозно напомняне	Напомня Ви да отстраните котления камък от фурната. Ако не отстраните котления камък от фурната, когато е включено сериозното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

11.7 Начин на използване: Изплакване

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Напълнете водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 3	Изберете: Меню / Почистване / Изплакване. Времетраене: около 30 мин.
Стъпка 4	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Стъпка 5	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

11.8 Напомняне за изсушаването

След готвенето с функцията за затопляне с пара дисплеят Ви подканя да изсушите фурната.

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.9 Начин на използване: Сушене

Използвайте след готвене с функция за затопляне с пара или почистване с пара, за да изсушите вътрешността.

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.
Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от водосъдържателя.

Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин.
Стъпка 3	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Стъпка 4	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
❗ Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

Можете да отстраните вратата и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъklenите панели е различен за различните модели.



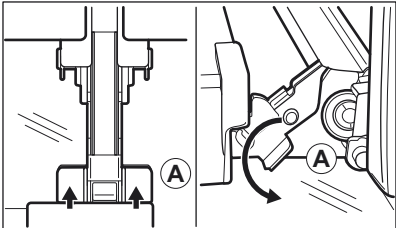
ВНИМАНИЕ!

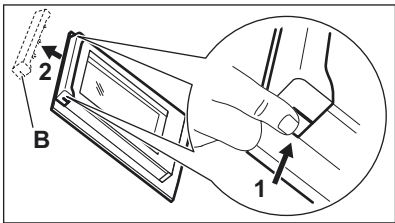
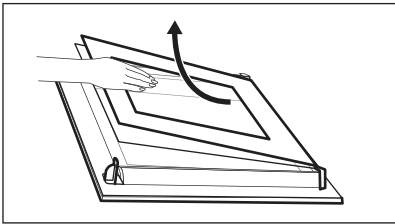
Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.	
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.	

Стъпка 3	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
Стъпка 4	Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 5	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 6	Хванете стъклениите панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	
Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклениите панели в съдомиялна машина.	
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.	

11.12 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

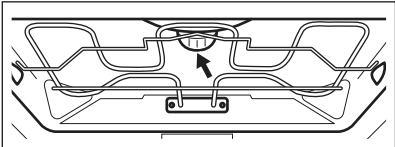
Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3

Преди да смените лампата:

Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 4	Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.	

Странична лампа

Стъпка 1	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
Стъпка 2	Използвайте отвертка тип „звезда 20“, за да свалите капака.
Стъпка 3	Отстранете и почистете металната рамка и уплътнението.
Стъпка 4	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
Стъпка 5	Поставете металната рамка и уплътнението. Затегнете винтовете.
Стъпка 6	Поставете лявата опора на скарата.

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...



Уредът не се включва или не нагрява



Възможна причина



Решение

Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.

Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

Часовникът не е настроен.

Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава „Как се задават настройки“: Функции на часовника.

Вратата не е добре затворена.

Затворете плътно вратата.

Предпазителят е изгорял.

Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.

Уредът Защита за деца е включен.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.



Компоненти



Описание



Решение

Лампичката е изгоряла.

Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

 Проблеми с Wi-Fi сигнала	
 Възможна причина	 Решение
Проблеми със сигнала на безжичната мрежа.	Проверете Вашата безжична мрежа и рутер. Рестартирайте рутера.
Инсталиран е нов рутер или е променена конфигурацията на рутера.	За да конфигурирате отново уреда и мобилното устройство, вижте глава „Преди първа употреба“, Безжична връзка.
Силата на сигнала на безжичната мрежа е слаба.	Преместете рутера възможно най-близо до уреда.
Безжичният сигнал се прекъсва от друга микровълнова фурна, поставена близо до уреда.	Изключете микровълновата фурна.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Решение
F111 – Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F601 – има проблем със сигнала за Wi-Fi.	Проверете връзката с мрежата. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F604 – първото свързване с Wi-Fi е неуспешно.	Изключете уреда и го включете, и опитайте отново. Вж. глава "Преди първата употреба", Безжична връзка.
F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

Когато някое от тези съобщения за грешка продължи да се извежда на дисплея, това означава, че вероятно е деактивирана някоя от подсистемите с неизправност. В такъв

случай се свържете с Вашия доставчик или с упълномощен сервизен център. Ако се появи някоя от тези грешки, останалите функции на уреда ще продължат да работят както обикновено.

 Код и описание	 Решение
F602, F603 – не е наличен Wi-Fi.	Включете и изключете уреда.

12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни.

Фирмената табелка с данни се намира на предната част на вътрешността на уреда. Не отстранявайте фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:	
Модел (MOD.)	
Номер на продукт (PNC)	
Сериен номер (S.N.)	

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл

Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	COB8S39WZ	35.5 кг
	EOB8S39WX	35.5 кг
	EOB8S39WZ	35.5 кг
	KOBBS39WX	35.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

13.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при ежедневно готвене.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгрявайте фурната, преди готвене.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате остатъчната топлина и да поддържате ястията топли. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

Готвене с изключена лампичка

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

Печене с влажност

Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди.

Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО**14.1 Меню**

Елемент от менюто		Приложение
Помощ при готвене		Изброява автоматичните програми.
Почистване		Изброява програмите за почистване.
Предпочитани		Изброява любимите настройки.
Опции		За задаване на конфигурация на уреда.
Настройки	Мрежи	За задаване на конфигурацията на мрежата.
	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва конфигурацията и версията на софтуера.

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.

Подменю	Приложение
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване с Пара +	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

14.3 Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване. Когато опцията е включена, при включване на уреда на екрана се появява текстът Защита за деца. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.4 Подменю за: Мрежи

Подменю	Описание
Wi-Fi	За да активирате и деактивирате: Wi-Fi.
Дистанционно управление	За да активирате и деактивирате дистанционно управление Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Авто дистанционно действие	За стартиране на дистанционното управление автоматично след натискане на СТАРТ. Опцията се вижда само след като включите: Wi-Fi.
Мрежа	За да проверите състоянието на мрежата и силата на Wi-Fi сигнала. Wi-Fi.
Забравяне на мрежата	За деактивиране на текущата мрежа от автоматично свързване с уреда.

14.5 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за: ①.
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

14.6 Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.

15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба трябва да настроите:

Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Твърдост на водата	Час от де-нонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP

Започнете да използвате уреда

Бърз старт	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:  .	 ... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START .
Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	 - натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		

Започнете да готвите

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4	Стъпка 5

Започнете да готвите

 - натиснете, за да включите уреда.	 ... - изберете функцията за затопляне.	°C - задайте температурата.	OK - натиснете, за да потвърдите.	START - натиснете, за да започнете готвенето.

Готвене на пара – Steamify

Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване	Пара за задушаване	Пара за нежна хрупкавост	Пара за печене и запичане
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете как да готвите бързо

Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране:

Помощ при готвене	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4
	Натиснете:  .	Натиснете:  .	Натиснете:  Помощ при готвене.	Изберете ястието.

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене**10% финален асистент**

Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.

За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1мин.**

Почиствайте уреда с почистване с пара

Стъпка 1 Натиснете: 	Стъпка 2 Натиснете: 	Стъпка 3 Изберете режим:
Почистване С Пар		За леко почистване.

Почиствайте уреда с почистване с пара	
Почистване с Пара +	За пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

MISLIMO NA VAS

Hvala vam na kupnji Electrolux uređaja. Odabrali ste proizvod koji u sebi uključuje desetljeća profesionalnog iskustva i inovacija. Genijalan i moderan, osmišljen prema vašim potrebama. Dakle, kad god ga koristite, možete biti sigurni znajući kako ćete svaki put postići izvrsne rezultate.

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:

www.electrolux.com/shop



Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

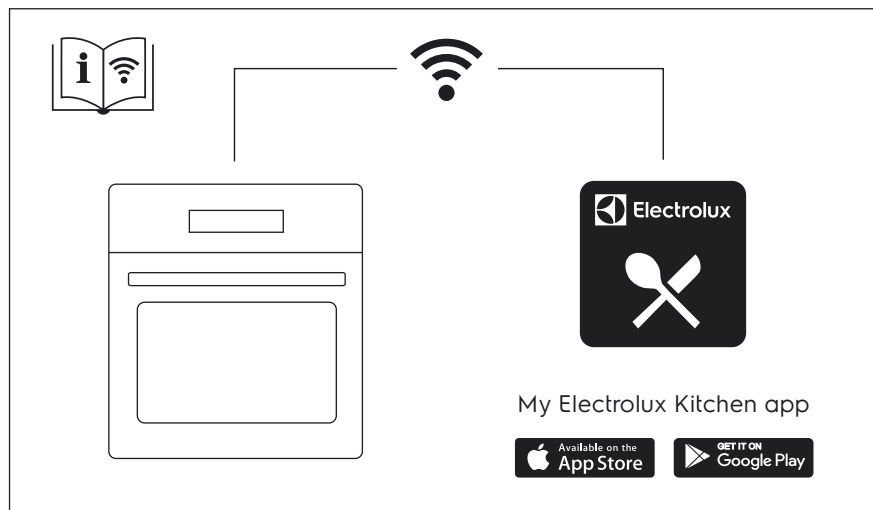
 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	99	3. OPIS PROIZVODA.....	104
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba.....	99	3.1 Opći pregled.....	104
1.2 Opća sigurnost.....	100	3.2 Dodatna oprema.....	105
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	101	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	
2.1 Instalacija.....	101	UREĐAJ.....	106
2.2 Električni priključak.....	102	4.1 Pregled upravljačke ploče.....	106
2.3 Primjena.....	102	4.2 Zaslon.....	107
2.4 Održavanje i čišćenje.....	103	5. PRIJE PRVE UPORABE.....	108
2.5 Kuhanje na pari.....	103	5.1 Početno čišćenje	108
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	104	5.2 Prvo spajanje.....	108
2.7 Servis.....	104	5.3 Bežična veza 	108
2.8 Zbrinjavanje.....	104	5.4 Licenca za softver.....	109

5.5 Početno predgrijavanje.....	109	11.2 Kako ukloniti: Nosači police	126
5.6 Kako postaviti: Tvrdoca vode.....	109	11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje.....	126
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	110	11.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	127
6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice..	110	11.5 Način upotrebe:	
6.2 Kako postaviti: Steamify - Parno		Uklanjanje kamenca.....	127
funkciju pećnice.....	111	11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog	
6.3 Kako postaviti: Pomoć		kamenca.....	128
pri kuhanju.....	112	11.7 Način upotrebe: Ispiranje.....	128
6.4 Funkcije pećnice.....	113	11.8 Podsjetnik za sušenje.....	129
6.5 Napomene o: Vlažno pečenje.....	115	11.9 Način korištenja: Sušenje.....	129
7. FUNKCIJE SATA.....	116	11.10 Način upotrebe:	
7.1 Opis funkcija sata.....	116	Pražnjenje spremnika.....	129
7.2 Kako podesiti: Funkcije sata.....	116	11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata..	130
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	118	11.12 Kako zamijeniti: Žarulju.....	131
8.1 Umetanje dodatne opreme.....	118	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	132
8.2 Senzor za hranu.....	118	12.1 Što učiniti ako	133
9. DODATNE FUNKCIJE.....	120	12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški...	134
9.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	120	12.3 Podaci o servisu.....	135
9.2 Blokiranje tipki.....	120	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	135
9.3 Automatsko isključivanje.....	121	13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s	
9.4 Ventilator za hlađenje.....	121	informacijama o proizvodu.....	135
10. SAVJETI.....	121	13.2 Ušteda energije.....	136
10.1 Preporuke za kuhanje.....	121	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	137
10.2 Vlažno pečenje.....	122	14.1 Izbornik.....	137
10.3 Vlažno pečenje -		14.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	137
preporučeni dodaci.....	122	14.3 Podizbornik za: Opcije.....	138
10.4 Tablice pečenja za ispitne		14.4 Podizbornik za: Veze.....	138
ustanove.....	123	14.5 Podizbornik za: Postavljanje.....	139
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	125	14.6 Podizbornik za: Servis.....	139
11.1 Napomene za čišćenje.....	125	15. LAKO JE!.....	139
		16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	141



1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .

- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.

- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija

**UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm

Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.

- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

- Ispuštena para može uzrokovati opekline:
 - Budite oprezni prilikom otvaranja vrata uređaja kad je funkcija aktivirana. Dolazi do oslobađanja pare.
 - Pažljivo otvorite vrata uređaja nakon pečenja na pari.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

2.8 Zbrinjavanje



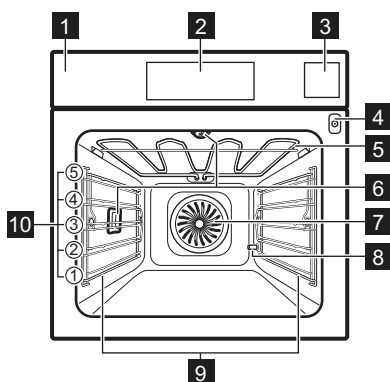
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.
- Uklonite bravu na vratima kako biste spriječili zatvaranje maloljetne ili kućnih ljubimaca u uređaju.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

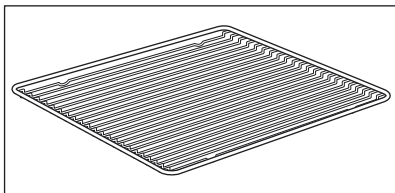


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

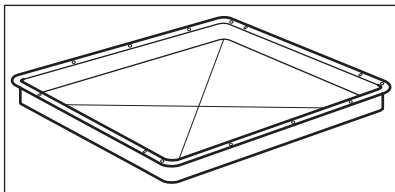
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



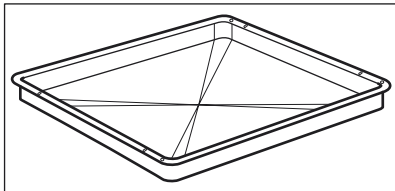
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



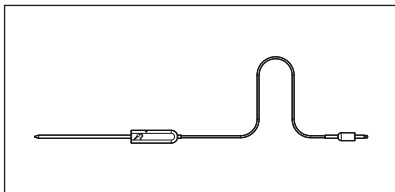
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



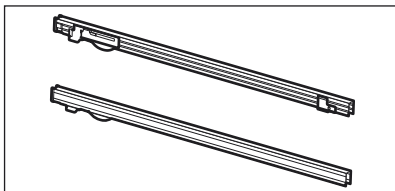
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

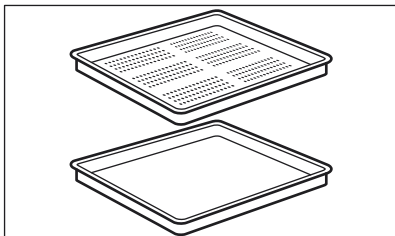
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



Komplet za kuhanje na pari

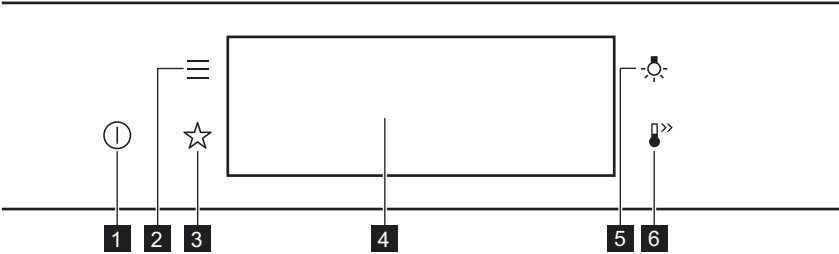
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.

Komplet za kuhanje na pari odvodi kondenziranu vodu iz hrane tijekom kuhanja na pari. Koristite ga za pripremu povrća, ribe, pilećih prsa. Komplet nije pogodan za hranu kojoj za kuhanje treba voda, npr. riža, palenta, tjestenina.



4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

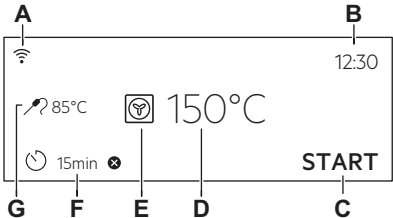
4.1 Pregled upravljačke ploče



1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.
4	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke uređaja.
5	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

 Pritisnite	 Pomicanje	 Pritisnite i držite
Dodirnite površinu vrhom prsta.	Kliznite vrhom prsta po površini.	Dodirnite površinu na 3 sekunde.

4.2 Zaslon



The diagram shows a rectangular screen with several icons and labels. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. At the top right is a clock icon showing '12:30' labeled 'B'. Below the Wi-Fi icon is a thermometer icon showing '85°C' labeled 'G'. Below the clock icon is a timer icon showing '15min' labeled 'F'. In the center is a thermometer icon showing '150°C' labeled 'E'. To the right of the center is a 'START' button labeled 'D'. At the bottom right is a 'START' button labeled 'C'.

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.

- A. Wi-Fi
- B. Sat
- C. POČETAK/ZAUSTAVI
- D. Temperatura
- E. Funkcije pećnice
- F. Tajmer
- G. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.			
OK Za potvrdu odabira / postavke.	< Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	↶ Za poništavanje posljednje radnje.	⏻ Za uključivanje i isključivanje opcija.
Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.			
🔔 Funkcija je uključena.	🔔 STOP Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	🔔 Zvučni alarm je isključen.	
Indikatori tajmera			
🕒 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.	⌛ Za poništavanje postavke.		
Wi-Fi indikator - uređaj može biti spojen na Wi-Fi.			
📶 Wi-Fi veza je uključena.			
Daljinski rad indikator - uređajem se može upravljati daljinski.			
📶 Daljinski rad je uključen.			

5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.	Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

5.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdoca vode, Sat.

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

1. korak	Za preuzimanje My Electrolux Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjeravanje na Electroluxovu početnu stranicu. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
2. korak	Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
3. korak	Uključite uređaj.
4. korak	Pritisnite:  . Odaberite: Postavke / Veze.
5. korak	 - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
6. korak	Bežični modul uređaja pokreće se u roku od 90 sek.

Frekvencija	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

5.4 Licenca za softver

Softver u ovom proizvodu sadrži komponente koje se temelje na besplatnom i softveru otvorenog koda. Electrolux prima na znanje doprinos zajednica otvorenog softvera i robotike razvojnog projektu.

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS)

5.5 Početno predgrijavanje



Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu.

1. korak	Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
2. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 1 h.
3. korak	Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 15 minuta.
 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.	

5.6 Kako postaviti: Tvrdća vode

Kad spajate pećnicu na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode. Upotrijebite testni papir priložen uz komplet za kuhanje na paru.

			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak

Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.	Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode.	Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.	Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.
❗ Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Ne provjeravajte tvrdoću vode kasnije od 1 min nakon ispitivanja.			
Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.			

Tablica prikazuje raspon tvrdoće vode (dH) s odgovarajućom razinom kalcijevog depozita i klasifikacijom vode. Podesite razinu tvrdoće vode prema tablici.

Tvrdoća vode		Testni papir	Kalcijev depozit (mmol/l)	Kalcijev depozit (mg/l)	Klasifikacija vode
Razina	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	meka
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	srednje tvrda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrda
4	≥22		≥ 3.9	≥151	vrlo tvrda

Kad je razina tvrdoće vode iz slavine 4, spremnik za vodu napunite vodom iz boca.

6. SVAKODNEVNA UPORABA

**UPOZORENJE!**
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
2. korak	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.
3. korak	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuje: temperatura.

4. korak	Podešavanje temperature. Pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
6. korak	Isključite pećnicu.

6.2 Kako postaviti: Steamify - Parnu funkciju pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.	
2. korak	Pritisnite  . Podesite parnu funkciju pećnice.	
3. korak	Pritisnite: OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.	
4. korak	Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.	
Para za parenje 50 - 100 °C		Za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.
Para za kuhanje 105 - 130 °C		Za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.
Para za hrskavost 135 - 150 °C		Za meso, složenice, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom. Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.
Para za pečenje i prženje 155 - 230 °C		Za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.

5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. korak	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu se ne pojavi poruka. Opskrba vodom dovoljna je za oko 50 min. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja.  UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demine-raliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U sprem-nik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.
8. korak	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.
10. ko- rak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vo- du.
11. ko- rak	Isključite pećnicu.
12. ko- rak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje „Održavanje i čišćenje“, Pražnjenje spremnika.
13. ko- rak	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu.

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više

1. korak	Uključite pećnicu.

2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
4. korak	Odaberite jelo ili vrstu hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

6.4 Funkcije pećnice

STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Vrući zrak	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 Zamrznuta hrana	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 Donji grijač	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.

POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Konzerviranje	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 Dehidracija	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Au gratin	Za jela poput lasanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Steamify	Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.
 Podgrijavanje parom	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.
 Puna para	Za pareno povrće, priloge, ribu
 Visoka vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, tetrina i riba.
 Niska vlažnost	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

6.5 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.

7.2 Kako podesiti: Funkcije sata

Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: Sat.
2. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako postaviti vrijeme kuhanja	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Postavite vrijeme. Pritisnite: OK.

Kako odabrati opciju završetka	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite:  .

Kako odabrati opciju završetka

3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka.
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja

1. korak	Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. korak	Pritisnite: ☹.
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Odgođeno pokretanje.
6. korak	Odaberite vrijednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako produžiti vrijeme kuhanja

Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.

Pritisnite **+1min** za produženje vremena kuhanja.

Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak	Pritisnite: ☹.
2. korak	Postavite vrijednost tajmera.

Kako promijeniti postavke tajmera

3. korak

Pritisnite: OK.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

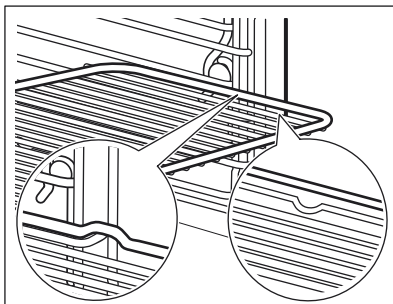
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

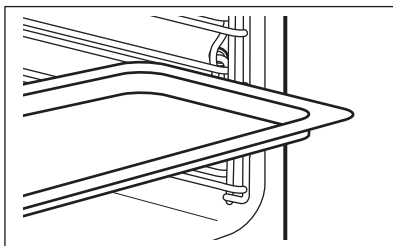
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



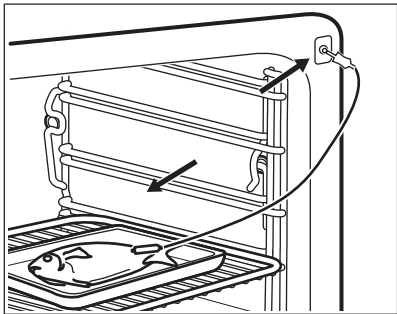
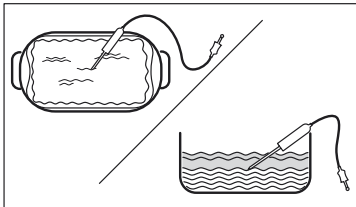
Temperaturu jezgre.

Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.	Ne koristite za tekuća jela.	Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. To ovisi o količini hrane, postavljenoj funkciji pećnice i temperaturi.

Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. korak	Umetnite: Senzor za hranu.
Meso, perad i ribu	Složenic
Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.	Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.
	
4. korak	Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.
5. korak	 - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

6. korak	● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal a pećnica se isključuje.
7. korak	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
9. korak	Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.  UPOZORENJE! Postoji rizik od opekline jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremići svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja, temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremići 3 omiljene postavke.

Korak 1	Uključite uređaj.
2. korak	Odaberite željenu postavku.
3. korak	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
4. korak	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
5. korak	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK .
 - pritisnite da biste resetirali postavku.  - pritisnite da biste poništili postavku.	

9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotićnu promjenu funkcije pećnice.

Korak 1	Uključite uređaj.

2. korak	Postavite funkciju pećnice.
3. korak	☆, 🔔 - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

9.3 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga pećnica se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pećnice radi a vi ne promijenite niti jednu postavku.

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvjetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme završetka, Sporo pečenje.

9.4 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje


Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka. Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan. Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje savjeta za kuhanje pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

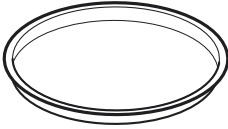
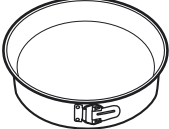
10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuđa.

 Tava za pizzu	 Posuda za pečenje	 Ramekin posude	 Kalup za flan

Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima

		 °C	 min	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	55 - 65	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	140	25 - 35	2

Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

		 °C	 min
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30

Pečenje na više razina - keksi

		 °C	 min	
Prhko tijesto	Vrući zrak	140	25 - 45	2 / 4
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	25 - 35	1 / 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	160	45 - 55	2 / 4
Pita od jabuka, 1 kalup po rešetki (Ø 20 cm)	Vrući zrak	160	55 - 65	2 / 4

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.

		 min	
Tost	Roštilj	1 - 2	5
Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Testovi prema IEC 60350-1.

Postavite temperaturu na 100°C.

	 Posuda (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	0.3	3	8 - 9	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

	 Posuda (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	maks.	3	10 - 11	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Grašak, smrznuti	2 x 2/3 perforirana	2 x 1.5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

 Sredstva za čišćenje	Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
	Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
	Mrlje očistite blagim deterdžentom.
 Svakodnevna uporaba	Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
	Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



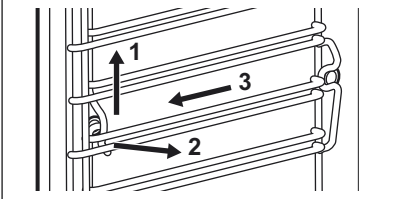
**Dodatna
oprema**

Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

1. korak	Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	
2. korak	Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.	
3. korak	Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.	
4. korak	Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.	
Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.		

11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje

Prije nego pokrenete:		
Isključite pećnicu i pričeka- jte da se ohladi.	Izvadite sav pribor i uklonjive no- sače police.	Dno pećnice i unutrašnje stako vrata očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

1. korak	Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka.		
2. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.		
Funkcija		Opis	Trajanje
Parno čišćenje		Lagano čišćenje	30 min

Parno čišćenje Plus		Uobičajeno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte de- terdžentom.	75 min
3. korak	Pritisnite START . Slijedite uputu na zaslonu. Kad čišćenje završi, oglasit će se signal.		
4. korak	Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.		
 Dok funkcija radi, lampica je isključena.			

Kad čišćenje završi:		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, očistite unu- trašnjost mekanom mokrom krpom.	Ostavite vrata pećnice otvo- rena i pričekajte da se unu- trašnjost osuši.

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.
Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca

Prije nego počnete:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećni- ce.	Provjerite je li spremnik za vodu prazan.

Trajanje prvog dijela: oko 100 min	
1. korak	Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police.
2. korak	U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
3. korak	Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
4. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

5. korak	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.
6. korak	Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police.
Trajanje drugog dijela: oko 35 min	
7. korak	Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
8. korak	Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.
i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.	

Kada postupak uklanjanja kamenca završi:		
Isključite pećnicu.	Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.	Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.
i Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.		

11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

Postoje dva podsjetnika koja vas navode na uklanjanje kamenca u pećnici. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete onemogućiti.

Vrsta	Opis
Softverski podsjetnik	Preporučuje vam uklanjanje kamenca iz pećnice.
Hardverski podsjetnik	Obvezuje vas da uklonite kamenac iz pećnice. Ako iz pećnice ne uklonite kamenac kada je hardverski podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

11.7 Način upotrebe: Ispiranje

Prije nego počnete:	
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.

1. korak	Duboku tepsiju postavite na prvi položaj police.
2. korak	Spremnik za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu ne prikaže poruka.
3. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje. Trajanje: oko 30 min
4. korak	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
5. korak	Kad funkcija završi, uklonite duboku tepsiju.
 Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.	

11.8 Podsjetnik za sušenje

Nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice, na zaslonu se prikazuje napomena da se pećnica osuši.

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

11.9 Način korištenja: Sušenje

Koristite ga za sušenje unutrašnjosti pećnice nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice ili čišćenja parom.

1. korak	Provjerite je li pećnica hladna.
2. korak	Izvadite sav pribor.
3. korak	Odaberite izbornik: Čišćenje / Sušenje.
4. korak	Slijedite upute na zaslonu.

11.10 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika

Koristite je nakon kuhanja pomoću parne funkcije pećnice kako biste uklonili preostalu vodu iz spremnika za vodu.

Prije nego počnete:	
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice.
1. korak	Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police.

2. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika. Trajanje: 6 min
3. korak	Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
4. korak	Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.
❗ Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.	

11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.



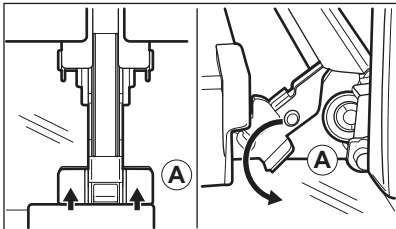
UPOZORENJE!

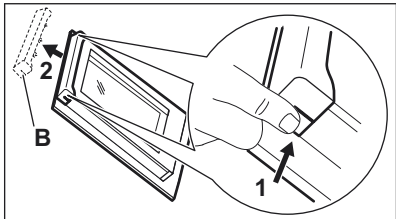
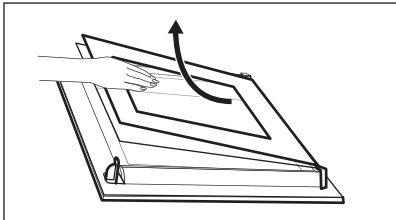
Vrata su teška.



OPREZI!

Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

1. korak	Potpuno otvorite vrata.	
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	

4. korak	Uhvatite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.	
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
6. korak	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	
7. korak	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
8. korak	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
9. korak	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.	

11.12 Kako zamijeniti: Žarulju

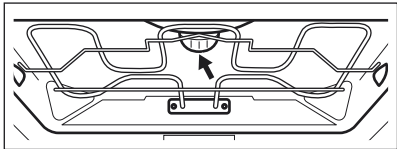


UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:		
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Skinite metalni prsten i očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite metalni prsten na stakleni poklopac i instalirajte ga.	

Bočno svjetlo

1. korak	Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.
2. korak	Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
3. korak	Skinite i očistite metalni okvir i brtvu.
4. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
5. korak	Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
6. korak	Vratite lijevu vodilicu za police.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

 Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.	Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.
Sat nije postavljen.	Postavite sat, za detalje pogledajte poglavlje Funkcije sata, Kako postaviti: Funkcije sata.
Vrata nisu pravilno zatvorena.	Zatvorite vrata do kraja.
Osigurač je pregorio.	Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.
Na uređaju je uključena opcija Roditeljska zaštita.	Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.

 Komponente	
 Opis	 Rješenje
Žarulja je pregorjela.	Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.

Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.

 Problemi s Wi-Fi signalom	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Problem sa signalom bežične mreže.	Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.

 Problemi s Wi-Fi signalom	
 Mogući uzrok	 Rješenje
Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.	Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
Signal bežične mreže je slab.	Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.
Bežični signal ometa druga mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.	Isključite mikrovalnu pećnicu.

12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

 Kod i opis	 Rješenje
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.	Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F604 - prvo povezivanje na Wi-Fi nije uspjelo.	Isključite i uključite uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

Kada se jedna od ovih poruka o pogrešci i dalje prikazuje na zaslonu, to znači da je neispravan podsustav možda isključen. U tom slučaju obratite se svom dobavljaču ili ovlaštenom servisnom centru. Ako se dogodi jedna od tih pogrešaka, ostale funkcije uređaja i dalje će raditi kao i obično.

 Kod i opis	 Rješenje
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan.	Isključite i uključite uređaj.

12.3 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:	
Model (MOD.)	
Broj proizvoda (PNC)	
Serijski broj (S.N.)	

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Indeks energetske učinkovitosti	61.9
Klasa energetske učinkovitosti	A++
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu
Broj šupljina	1

Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	70 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

13.2 Ušteda energije



Uređaj ima funkcije koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

Kad je to moguće, nemojte prethodno zagrijte uređaj prije pečenja.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom Trajanje , a vrijeme kuhanja je dulje od 30 minuta, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina. Tu toplinu možete koristiti da hranu održite toplom.

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastaviti će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

Kuhanje s isključenim svjetlom

Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Stavka izbornika		Aplikacija
Pomoć pri kuhanju		Navodi automatske programe.
Čišćenje		Navodi programe čišćenja.
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije uređaja.
Postavke	Veze	Za postavljanje konfiguracije mreže.
	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije uređaja.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Pražnjenje spremnika	Postupak uklanjanja preostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

14.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst Roditeljska zaštita kad uključite uređaj. Da biste omogućili uporabu uređaja, odaberite kodna slova abecednim redom. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena ova opcija.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije uređaja.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

14.4 Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.
Daljinski rad	Da biste omogućili i onemogućili daljinsko upravljanje. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Automatski daljinski rad	Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska na POČETAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Mreža	Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi.
Zaboravi mrežu	Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s uređajem.

14.5 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.
Tonovi tipki	Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①.
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutno vrijeme i datum.

14.6 Podizbornik za: Servis

Podizbornik	Opis
Demo način rada	Aktivacijska/deaktivacijska šifra: 2468
Verzija softvera	Informacije o verziji softvera.
Resetiraj sve postavke	Vraćanje na tvorničke postavke.

15. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:					
Jezik	Svjetlina za- slona	Tonovi tipki	Glasnoća zu- jalice	Tvrdoća vode	Sat

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:					
① Uključeno / Isključeno	≡ Izbornik	☆ Favoriti	⌚ Tajmer	🔌 Senzor za hranu	START / STOP

Započnite koristiti uređaj				
Brzi početak	Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite i držite: ①.	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
Brzo isključivanje	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	① - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.		

Početak kuhanja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① - pritisnite za uključenje uređaja.	 ... - odaberite funkciju pećnice.	°C - postavite temperaturu.	OK - pritisnite za potvrdu.	START - pritisnite za početak kuhanja.

Kuhanje s parom - Steamify			
Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.			
Para za parenje	Para za kuhanje	Para za hrskavost	Para za pečenje i prženje
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Naučite kako brzo kuhati				
Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:				
Pomoć pri kuhanju	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: 	Pritisnite:  Pomoć pri kuhanju.	Odaberite jelo.

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja**10% pomoći pri završetku**

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produžili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min.**

Očistite uređaj parnim čišćenjem**1. korak**

Pritisnite: 

2. korak

Pritisnite: 

3. korak

Odaberite način rada:

Parno čišćenje

Za lagano čišćenje.

Parno čišćenje Plus

Za temeljito čišćenje.

Uklanjanje kamenca

Za čišćenje kruga generatora pare od zaostalog kamenca.

Ispiranje

Za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám, že jste si zakoupili spotřebič značky Electrolux. Produkt, který jste si zvolili, čerpá z desetiletí profesionálních zkušeností a inovací. Při navrhování tohoto důmyslného a stylového spotřebiče jsme mysleli na vaše potřeby. Můžete se proto vždy, když jej používáte, spolehnout, že pokaždé dosáhnete skvělých výsledků.

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



Rady k používání, brožury, poradce při potížích a informace o servisu a opravách získáte na:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Nákup příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:

www.electrolux.com/shop



Stáhněte si aplikaci **My Electrolux Kitchen**, kde naleznete další recepty, rady a pokyny pro odstraňování potíží.



PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

V případě kontaktování našeho autorizovaného servisního střediska mějte u sebe následující údaje: Model, PNC, sériové číslo.

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

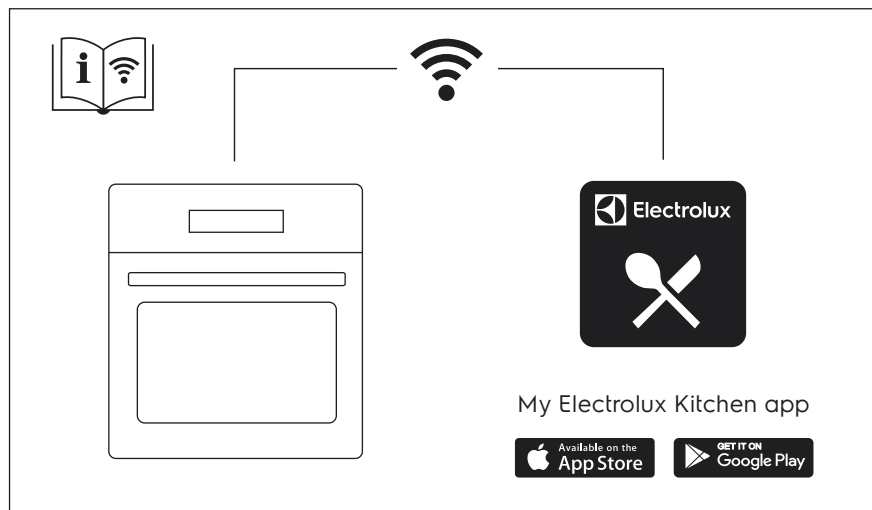
 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	144	2.7 Servis.....	149
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....	144	2.8 Likvidace.....	149
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....	145	3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	150
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	146	3.1 Celkový pohled.....	150
2.1 Instalace.....	146	3.2 Příslušenství.....	150
2.2 Připojení k elektrické síti.....	147	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ.....	151
2.3 Použití.....	148	4.1 Přehled ovládacího panelu.....	151
2.4 Čištění a údržba.....	148	4.2 Displej.....	152
2.5 Vaření v páře.....	149	5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	153
2.6 Vnitřní osvětlení.....	149	5.1 První čištění	153

5.2 První připojení.....	153	11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky	172
5.3 Bezdrátové připojení 	153	11.3 Jak používat: Čistění párou.....	172
5.4 Softwarové licence.....	154	11.4 Připomínka čištění.....	173
5.5 První předehtřetí.....	154	11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene.....	173
5.6 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	155	11.6 Připomínka odstranění vodního kamene.....	174
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	156	11.7 Pokyny k použití: Proplachování.....	174
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	156	11.8 Připomínka sušení.....	175
6.2 Pokyny pro nastavení: Steamify - Parní pečicí funkce.....	156	11.9 Jak použít: Sušení.....	175
6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření.....	158	11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku.....	175
6.4 Pečicí funkce.....	158	11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka... 176	
6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	161	11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	177
7. FUNKCE HODIN.....	161	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	178
7.1 Popis funkcí hodin.....	161	12.1 Co dělat, když.....	178
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	162	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy....	179
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	163	12.3 Servisní údaje.....	180
8.1 Vkládání příslušenství.....	163	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	180
8.2 Pečicí sonda.....	164	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku.....	180
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	166	13.2 Úspora energie.....	181
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	166	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	182
9.2 Blokování tlačítek.....	166	14.1 Nabídka.....	182
9.3 Automatické vypnutí.....	166	14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	183
9.4 Chladicí ventilátor.....	167	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	183
10. TIPY A RADY.....	167	14.4 Dílčí nabídka pro: Připojení.....	184
10.1 Doporučení k pečení.....	167	14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	184
10.2 Vlhký horkovzduch.....	167	14.6 Podnabídka pro: Obsluha.....	184
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství.....	168	15. JE TO SNADNÉ!.....	185
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	168	16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	187
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	171		
11.1 Poznámky k čištění.....	171		



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 zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem a mobilními zařízeními s My Electrolux Kitchen .

- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžném domácím použití.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.

- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace

**VAROVÁNÍ!**

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm

Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

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 na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- 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 přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo 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, nezapojujte 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.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- 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 nasáklé hořlavinami.
- Své heslo k síti Wi-Fi s nikým nesdílejte.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- 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, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání 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.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

- Horká pára může způsobit popálení:
 - Je-li funkce zapnutá, buďte při otevírání dvířek spotřebiče opatrní. Může dojít k úniku páry.
 - Po ukončení vaření v páře otvírejte dvířka spotřebiče opatrně.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.
- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

- Je-li nutná oprava spotřebiče, obraťte se na autorizované servisní středisko.
- Používejte pouze originální náhradní díly.

2.8 Likvidace



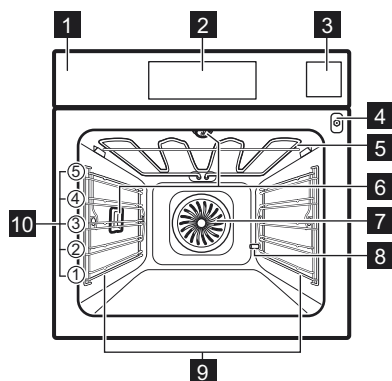
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- 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.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

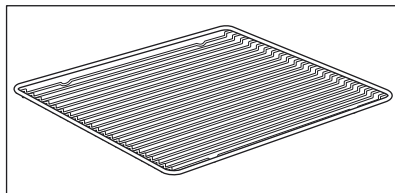


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pro pečící sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

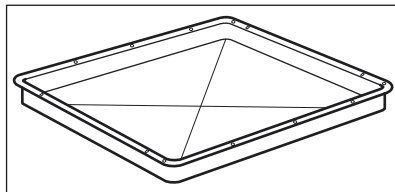
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



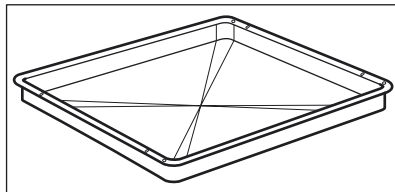
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



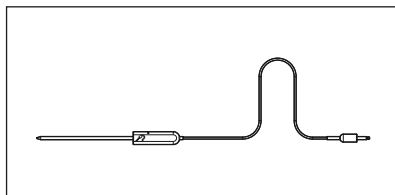
Hluboký pekáč/plech

K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



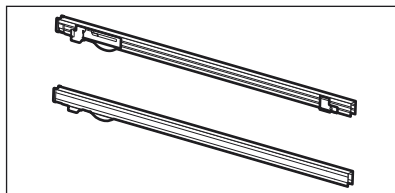
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

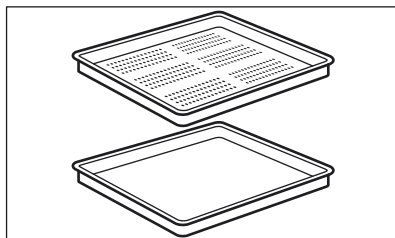


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

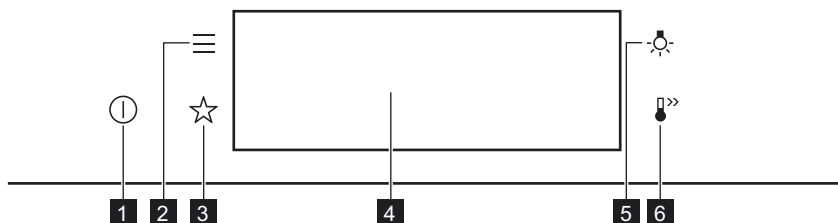
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

Používejte ji k přípravě zeleniny, ryb, kuřecích prsou. Tato sada není vhodná pro jídla, která je zapotřebí namáčet ve vodě, např. rýže, polenta, těstoviny.



4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

4.1 Přehled ovládacího panelu

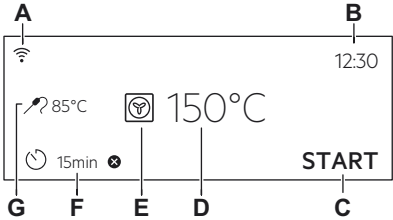


1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.

4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.

 Mačkejte tlačítko	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej

	Displej s nastavenými klíčovými funkcemi. A. WiFi B. Denní čas C. ZAPNOUT/VYPNOUT D. Teplota E. Pečicí funkce F. Časovač G. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.			
 K potvrzení volby/nastavení.	 K návratu o jednu úroveň v nabídce.	 K vrácení posledního úkolu.	 K zapnutí a vypnutí funkce.
Zvukový signál Ukazatele funkce – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.			
 Funkce je zapnutá.	 Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.	 Zvukový signál je vypnutý.	
Ukazatele časovače			

 Pro nastavení funkce: Odložený start.	 Ke zrušení nastavení.
WiFi ukazatel – spotřebič lze připojit k síti Wi-Fi.	
 WiFi připojení je zapnuté.	
Dálkové ovládání ukazatel – spotřebič lze ovládat na dálku.	
 Dálkové ovládání je zapnuté.	

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlnná namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

Musíte nastavit: Jazyk, Displej jas, Tóny tlačítek, Hlasitost zv. signalizace, Tvrdost vody, Denní čas.

5.3 Bezdrátové připojení

K připojení spotřebiče potřebujete:

- Bezdrátová síť s připojením k internetu.
- Mobilní zařízení připojené ke stejné bezdrátové síti.

Krok 1	Pokyny pro stažení aplikace My Electrolux Kitchen : Naskenujte QR kód na typovém štítku fotoaparátem v mobilním zařízení a budete přesměrováni na domovskou stránku Electrolux. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Aplikaci můžete také stáhnout přímo z obchodu s aplikacemi.
Krok 2	Podle pokynů připojte aplikaci.
Krok 3	Zapněte spotřebič.
Krok 4	Stiskněte:  . Zvolte: Nastavení / Připojení.
Krok 5	 – přetažením nebo stisknutím zapněte: Wi-Fi.
Krok 6	Bezdrátový modul spotřebiče se spustí do 90 sekund.

Frekvence	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maximální výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Softwarové licence

Software tohoto produktu obsahuje součásti založené na bezplatném softwaru a softwaru z otevřeného zdroje. Electrolux potvrzuje přínos otevřeného softwaru a robotických komunit do projektu vývoje.

Chcete-li získat přístup ke zdrojovému kódu těchto bezplatných softwarových součástí a softwarových součástí z otevřeného zdroje, jejichž licenční podmínky vyžadují publikování, a prohlédnout si veškeré informace o autorském právu a příslušné licenční podmínky, navštivte: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (složka NIUS).

5.5 První přehřátí

 Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.	
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.



Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

Krok 3

Nastavte maximální teplotu pro funkci 
Nechte troubu pracovat 15 minut.

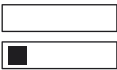
❶. Během předehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

5.6 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.
Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.	Ze zkušebního papíru oťřepte přebytečnou vodu.	Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.	Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.
❶ Barvy na zkušebním papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.			
Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.			

Tabulka uvádí rozsah tvrdosti vody (dH) s odpovídajícím ukládáním vápníku a klasifikací vody.
Nastavte stupeň tvrdosti vody podle tabulky.

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá

Tvrdost vody		Zkušební pa- pír	Ukládání váp- níku (mmol/l)	Ukládání váp- níku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

Když stupeň tvrdosti dodávané vody dosáhne hodnoty 4, naplňte zásobník na vodu neperlivou lahvovou vodou.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
Krok 4	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.
Krok 5	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
Krok 6	troubu vypněte.

6.2 Pokyny pro nastavení: Steamify - Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte  . Nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.
Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřepínejte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.  VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.
Krok 8	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START. Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.

Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitola „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření

Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu. U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké
- Dobře propečené nebo Více

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Stiskněte: 
Krok 3	Stiskněte:  . Zadejte: Podporované Vaření.
Krok 4	Zvolte pokrm nebo druh jídla.
Krok 5	Stiskněte: START .

6.4 Pečicí funkce

STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.

Pečicí funkce	Použití
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

SPECIALITY

Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.

Pečicí funkce	Použití
 Gratinované pokrmy	Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova.
 Nízkoteplotní pečení	K přípravě měkkých a šťavnatých pečení.
 Uchovat teplé	K udržení teploty jídla.
 Vlhký horkovzduch	Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení. Při použití této funkce se teplota ve vnitřku trouby může lišit od nastavené teploty. Je využito zbytkové teplo. Může dojít ke snížení tepelného výkonu. Další informace naleznete v kapitole „Denní používání“, Poznámky: Vlhký horkovzduch.

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 Regenerace	Opakovaný ohřev v páře brání vysychání povrchu jídel. Teplo je rozváděno šetrně a rovnoměrně, což umožňuje obnovení chuti a vůně právě připravených pokrmů. Tuto funkci lze použít k opakovanému ohřevu jídel přímo na talíři. Najednou lze ohřát několik talířů umístěných na různých polohách roštů.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

Pečicí funkce	Použití
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.
 Nízká vlhkost	Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku.

6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch

Tato funkce byla použita ke splnění energetické třídy a požadavků na ekodesign podle směrnice EU 65/2014 a EU 66/2014. Testy podle normy: IEC/EN 60350-1

Dvířka trouby by měla být během pečení zavřená, aby nedošlo k přerušení funkce a aby trouba fungovala co nejúsporněji.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách.

Pokyny k pečení najdete v kapitole „Tipy a rady“, Vlhký horkovzduch. Pro obecná doporučení ohledně úspory energie viz kapitolu „Energetická účinnost“, Úspora energie.

7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

Funkce hodiny	Použití
Čas pečení	K nastavení délky přípravy jídla. Maximum je 23 h 59 min.
Ukončit akci	K nastavení toho, co se stane po dokončení počítání časovače.
Odložený start	K odložení startu nebo konce přípravy jídla.
Prodloužení doby pečení	K prodloužení doby přípravy.
Připomínka	K nastavení odpočítávání času. Maximum je 23 h 59 minut. Tato funkce nemá žádný vliv na provoz spotřebiče.
Časovač	Kontroluje, jak dlouho je tato funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny	
Krok 1	Stiskněte: Denní čas.
Krok 2	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak zvolit funkci ukončení	
Krok 1	Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ●.
Krok 5	Stiskněte: Ukončit akci.
Krok 6	Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy	
Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.	
Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.	

Jak změnit nastavení časovače	
Krok 1	Stiskněte:  .
Krok 2	Nastavte hodnotu časovače.
Krok 3	Stiskněte: OK.
Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.	

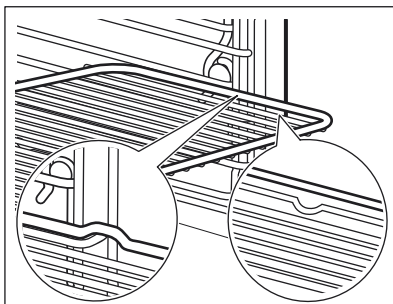
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

8.1 Vkládání příslušenství

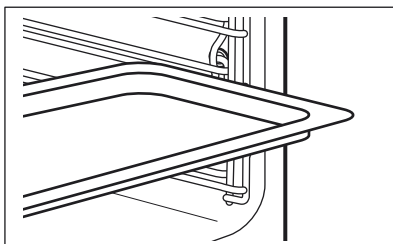
Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.

**Plech na pečení / Hluboký pekáč:**

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.

**8.2 Pečicí sonda**

Pečicí sonda – měří teplotu uvnitř pokrmu. Použití je možné u každé pečicí funkce.

Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Přísady by měly mít pokojovou teplotu.

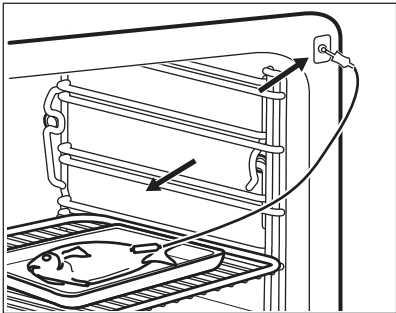
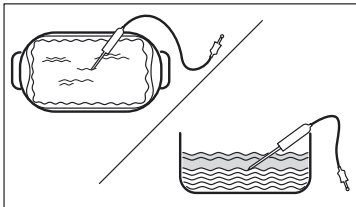
Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.

V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

Trouba vypočítá přibližný čas konce pečení. Ten závisí na množství pokrmu, nastavené funkci trouby a teplotě.

Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.

Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.	
Maso, drůbež a ryby		Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.		Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékač misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékač misky.
		
Krok 4	Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.	
Krok 5	 – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.	
Krok 6	● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu: • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.	
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.	
Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.	

Krok 9	Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby. VAROVÁNÍ! Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

Můžete ukládat svá oblíbená nastavení, jako např. pečicí funkci, dobu pečení, teplotu nebo čistící funkci. Můžete uložit tři oblíbená nastavení.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Zvolte upřednostňované nastavení.
Krok 3	Stiskněte:  . Zvolte: Oblíbené.
Krok 4	Vyberte: Uložit aktuální nastavení.
Krok 5	Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte tlačítko OK.
 – stisknutím resetujete nastavení.  – stisknutím zrušíte nastavení.	

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1	Zapněte spotřebič.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci.
Krok 3	Současným stisknutím  a  zapněte funkci.
K vypnutí funkce zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypnutí

Pokud je spuštěna nějaká pečicí funkce a vy nezměníte žádné nastavení, trouba se po určité době z bezpečnostních důvodů vypne.

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

Automatické vypnutí nefunguje s funkcemi: Osvětlení, Pečicí sonda, Čas ukončení, Nízkoteplotní pečení.

9.4 Chladicí ventilátor

Když je spotřebič v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch spotřebiče chladný. Pokud spotřebič vypnete, chladicí ventilátor bude dál pracovat až do úplného ochlazení spotřebiče.

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení


Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný. Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku spotřebiče.

10.2 Vlhký horkovzduch

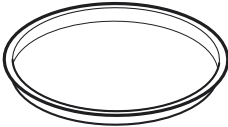
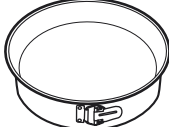
Nejlépeších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Píškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

Používejte formy a nádoby z tmavého kovu a s povrchovou vrstvou. Pohlcojí teplo lépe než nádoby ze světlého kovu a s reflexní úpravou.

			
Plech na pizzu	Zapékací forma	Pečicí šálky	Dortový korpus
Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 26 cm	Keramika Průměr 8 cm, výška 5 cm	Tmavý, nereflexní Průměr 28 cm

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušební

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě

		 °C	 min	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 60	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	45 - 60	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	55 - 65	1
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 35	2
Máslové sušenky	Horní/spodní ohřev	140	25 - 35	2

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

		 °C	 min
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	20 - 30
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Horní/spodní ohřev	170	20 - 30

Víceúrovňové pečení – sušenky

		 °C	 min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 min	
Malé koláče, 20 kousků na plech, předeďte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Předeďte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.

		 min	
Topinky	Gril	1 - 2	5
Hovězí steak, v polovině doby obraťte	Gril	24 - 30	4

Informace pro zkušební

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100°C.

	 Nádoba (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokolice, předeďte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0.3	3	8 - 9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

	 Nádoba (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10 - 11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

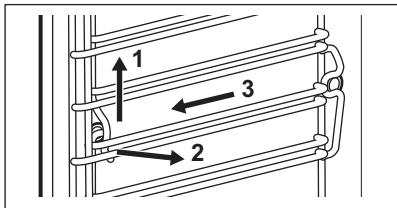
11.1 Poznámky k čištění

 Čistící prostředky	Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákná namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákná.

 Příslušenství	Všechno příslušenství vyčistěte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.
	Nepřílnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.	
Krok 3	Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
Krok 4	Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.	
Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.		

11.3 Jak používat: Čistění párou

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímátné drážky roštů.	Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistěte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1	Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.	
Krok 2	Zvolte: Nabídka / Čištění.	
Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min

Čištění párou plus		Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min
Krok 3	Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál.		
Krok 4	Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.		
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.			

Po ukončení čištění:		
Vypněte troubu.	Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Příklad připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.
Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:		
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.	Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min	
Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene.
Krok 3	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 4	Vyberte: Nabídka / Čištění.

Krok 5	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene.
Krok 6	Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu.
Trvání druhé části: zhruba 35 min	
Krok 7	Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 8	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

Po dokončení odstraňování vodního kamene:		
troubu vypněte.	Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.	Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.
 Pokud v troubě zůstanou nějaké zbytky vodního kamene i po dokončení jeho odstraňování, na displeji se zobrazí výzva k zopakování postupu.		

11.6 Připomínka odstranění vodního kamene

K odstranění vodního kamene vás vyzvou dvě připomínky. Připomínku odstranění vodního kamene nelze vypnout.

Typ	Popis
Měkká připomínka	Doporučí vám, abyste z trouby odstranili vodní kámen.
Tvrdá připomínka	Uloží vám povinnost odstranit z trouby vodní kámen. Pokud neodstraníte vodní kámen z trouby, když se zobrazuje důrazná připomínka, nebudete moci používat parní funkce.

11.7 Pokyny k použití: Proplachování

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Zásobník na vodu naplňte vodou na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.
Krok 3	Vyberte: Nabídka / Čištění / Proplachování. Délka: přibližně 30 min
Krok 4	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 5	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

11.8 Připomínka sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře se na displeji zobrazí výzva k vysušení trouby. Stisknutím ANO troubu vysušíte.

11.9 Jak použít: Sušení

Po přípravě s funkcí pečení v páře nebo po čištění párou vysušte vnitřek trouby.

Krok 1	Přesvědčte se, že je trouba chladná.
Krok 2	Vyjměte veškeré příslušenství.
Krok 3	Zvolte nabídku: Čištění / Sušení.
Krok 4	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

Než začnete:	
Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte veškeré příslušenství.

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku. Délka: 6 min
Krok 3	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.

Krok 4	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
❗ Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.



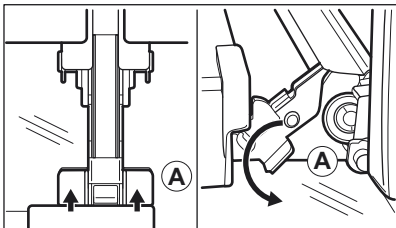
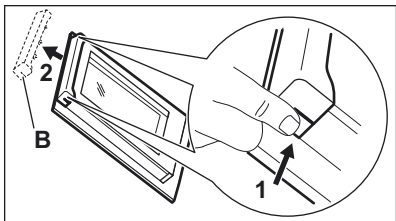
VAROVÁNÍ!

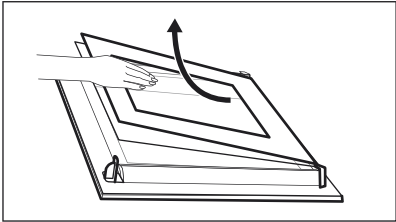
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

Se sklem manipulujte opatrně, především u hran předního skleněného panelu. Sklo může prasknout.

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	

Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

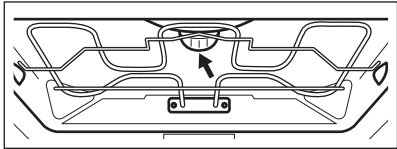


VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Na skleněný kryt nasad'te kovový kroužek.	

Boční žárovku

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.
Krok 2	Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.
Krok 3	Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.
Krok 4	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.
Krok 5	Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.
Krok 6	Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRANOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Hodiny nejsou nastavené.

Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole Funkce hodin v části Jak nastavit: Funkce hodin.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.

 Součásti	
 Popis	 Řešení
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění přerušené výpadkem proudu, zopakujte jej.

 Problémy se signálem Wi-Fi sítě	
 Možná příčina	 Řešení
Problém se signálem bezdrátové sítě.	Zkontrolujte bezdrátovou síť a router. Restartujte router.
Byl nainstalován nový router nebo byla změněna konfigurace routeru.	Chcete-li znovu konfigurovat spotřebič a mobilní zařízení, viz část Bezdrátové připojení v kapitole „Před prvním použitím“.
Signál bezdrátové sítě je slabý.	Přesuňte router co nejbližší ke spotřebiči.
Bezdrátový signál je rušen další mikrovlnnou troubou umístěnou poblíž spotřebiče.	Vypněte mikrovlnnou troubu.

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

Když dojde k chybě software, na displeji se zobrazí chybová zpráva.

V této části naleznete seznam problémů, které můžete zvládnout sami.

 Kód a popis	 Řešení
F111 – Pečicí sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.

 Kód a popis	 Řešení
F601 – je problém se signálem WiFi.	Zkontrolujte vaše síťové připojení. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F604 – první připojení k WiFi se nezdařilo.	Vypněte a zapněte spotřebič a zkuste to znovu. Viz část „Před prvním použitím“, Bezdrátové připojení.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

Pokud se jedna z těchto chybových zpráv nadále zobrazuje na displeji, znamená to možné vypnutí chybného podsystému. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní středisko. Pokud dojde k jedné z těchto chyb, zbývající funkce spotřebiče budou dále fungovat jako obvykle.

 Kód a popis	 Řešení
F602, F603 – WiFi není dostupná.	Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

Pokud problém nemůžete vyřešit sami, obraťte se na svého prodejce nebo autorizované servisní středisko.

Potřebné údaje pro servisní středisko najdete na typovém štítku. Typový štítek se nachází na předním rámu vnitřku spotřebiče. Nesundávejte typový štítek z vnitřní části spotřebiče.

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)	
Výrobní číslo (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku

Jméno dodavatele	Electrolux

Označení modelu	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Index energetické účinnosti	61,9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Elektrické spotřebiče na vaření pro domácnost – část 1: Rozsahy, trouby, parní trouby a grily - Metody měření výkonu.

13.2 Úspora energie



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

Ujistěte se, že jsou dvířka spotřebiče při jeho provozu zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepředehřívejte.

Připravujete-li několik jídel najednou, snažte se, aby prodlevy při pečení byly co nejkratší.

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s Délka a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

Ventilátor a osvětlení nadále pracují. Po vypnutí spotřebiče se na displeji zobrazuje zbytkové teplo. Toto teplo můžete využít k udržení teploty jídla.

Je-li doba pečení delší než 30 minut, snižte teplotu spotřebiče na minimum 3–10 minut před koncem pečení. Pečení bude pokračovat i nadále díky zbytkovému teplu uvnitř spotřebiče.

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

Chcete-li využít zbytkové teplo k uchování teploty pokrmu, zvolte nejnižší možné nastavení teploty. Na displeji se zobrazí ukazatel zbytkového tepla nebo teplota.

Pečení s vypnutým osvětlením

Při pečení vypněte osvětlení. Zapněte ho pouze tehdy, když ho skutečně potřebujete.

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

Pokud používáte tuto funkci, osvětlení se automaticky vypne po 30 sekundách. Osvětlení můžete znovu zapnout, ale omezíte tím předpokládanou úsporu energie.

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Položka nabídky		Použití
Podporované Vaření		Zobrazí automatické programy.
Čištění		Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené		Zobrazí oblíbená nastavení.
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	Připojení	Slouží ke konfiguraci sítě.
	Nastavení	Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbývající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Když je tato funkce zapnutá, na displeji se po zapnutí spotřebiče zobrazí text Dětská bezp. pojistka. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládání a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.
Připomínka čištění	Slouží k zapnutí a vypnutí připomínky.
Časové údaje	Slouží k zapnutí a vypnutí hodin.
Formát digitálních hodin	Slouží ke změně formátu zobrazování časových údajů.

14.4 Dílčí nabídka pro: Připojení

Dílčí nabídka	Popis
WiFi	Zapnutí a vypnutí: WiFi.
Dálkové ovládání	Slouží k zapnutí a vypnutí dálkového ovládání. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Automatický chod na dálku	Slouží ke spuštění obsluhy na dálku automaticky po stisknutí ZAPNOUT. Funkce je viditelná pouze po zapnutí: WiFi.
Síť	Ke kontrole stavu sítě a signálu: WiFi.
Zapomenout síť	Slouží k zabránění automatického připojení spotřebiče k aktuální síti.

14.5 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrдост vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.6 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivaci kód: 2468

Podnabídka	Popis
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:

Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP

Zahájení používání spotřebiče

Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .
Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakékoliv obrazovce nebo při jakékoliv zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.		

Zahájení vaření

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapnete spotřebič.	 ... – zvolte pečící funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

Příprava v páře – Steamify			
Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.			
Pára pro parní přípravu	Pára pro dušení	Pára pro křupavou kůrku	Pára pro pečení
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	Stiskněte: ≡.	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.	
Podpora dokončení přípravy při 10 % Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.	Stisknutím +1min prodloužíte dobu přípravy.

Vyčištění spotřebiče pomocí Čistění párou	
Krok 1 Stiskněte: ≡	Krok 2 Stiskněte: 
Krok 3 Zvolte režim:	
Čistění párou	Pro lehké čištění.
Čistění párou plus	Pro důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Pro vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. 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.

MÕTLEME TEILE

Täname, et ostsite Electroluxi seadme. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaajalist professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Geniaalne ja stiilne, loodud teile mõeldes. Selle kasutamisel võite olla alati kindel, et tulemused on suurepäraseks.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop



Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed:

model, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ℹ Üldine teave ja vihjed

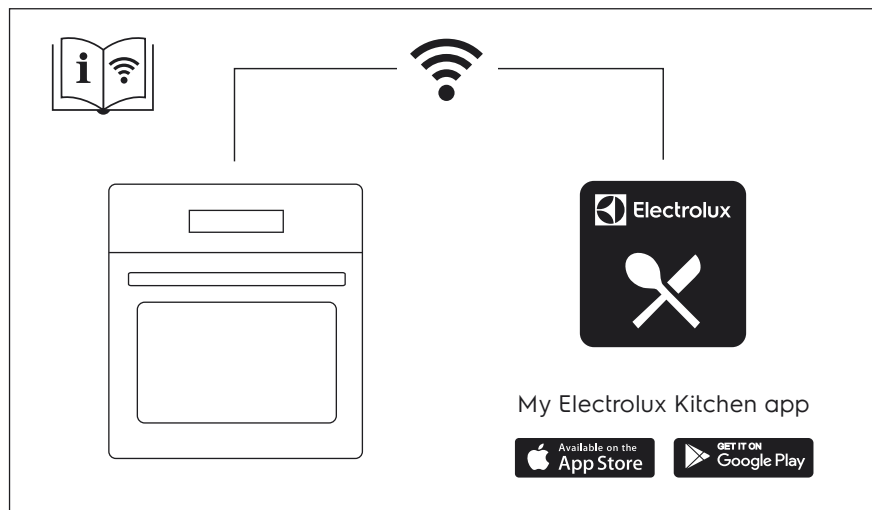
🌿 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	190	3. TOOTE KIRJELDUS.....	196
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	190	3.1 Üldine ülevaade.....	196
1.2 Üldine ohutus.....	191	3.2 Lisatarvikud.....	196
2. OHUTUSJUHISED.....	192	4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA.....	197
2.1 Paigaldamine.....	192	4.1 Juhtpaneeli ülevaade.....	197
2.2 Elektriühendus.....	193	4.2 Ekraan.....	198
2.3 Kasutamine.....	194	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	199
2.4 Puhastus ja hooldus.....	194	5.1 Esmane puhastamine	199
2.5 Auruküpsetus.....	195	5.2 Esmakordne ühendamine.....	199
2.6 Sisevalgustus.....	195	5.3 Juhtmevaba ühendus 	199
2.7 Hooldus.....	195	5.4 Tarkvaralitsentsid.....	200
2.8 Kõrvaldamine.....	195		

5.5 Algne eelkuumutamine.....	200
5.6 Kuidas seada: Vee karedus.....	201
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	202
6.1	
Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid.....	202
6.2 Kuidas seadistada: Steamify -	
Auruga kuumutamise funktsioon.....	202
6.3 Kuidas seada:	
Juhendatud kõpsetamine.....	204
6.4 Kõpsetusrežiimid.....	204
6.5 Märkused: Niiske kõpsetus	
põõrdõhuga.....	207
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	208
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	208
7.2 Kuidas seadistada:	
Kella funktsioonid.....	208
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	210
8.1 Tarvikute sisestamine.....	210
8.2 Toidusensor.....	211
9. LISAFUNKTSIOONID.....	213
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	213
9.2 Nuppude lukustus.....	213
9.3 Automaatne väljalülitus.....	213
9.4 Jahutusventilaator.....	214
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	214
10.1 Soovitused	
sõõgivalmistamiseks.....	214
10.2 Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	214
10.3 Niiske kõpsetus põõrdõhuga -	
soovitavad lisatarvikud.....	215
10.4 Kõpsetustabelid	
testimisasutustele.....	215
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	218
11.1 Märkused puhastamise kohta.....	218
11.2 Kuidas eemaldada: restitoed	219
11.3 Kuidas kasutada:	
Puhastamine auruga.....	219
11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	220
11.5 Kuidas kasutada:	
Katlakivi eemaldamine.....	220
11.6 Katlakivi eemaldamise	
meeldetuletus.....	221
11.7 Kuidas kasutada: Loputus.....	221
11.8 Kuivatamise meeldetuletus.....	222
11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus.....	222
11.10 Kuidas kasutada:	
Veepaagi tühjendus.....	222
11.11	
Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
s.....	223
11.12 Kuidas asendada: lamp.....	224
12. VEAOTSING.....	225
12.1 Mida teha, kui.....	225
12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	226
12.3 Hooldusandmed.....	227
13. ENERGIATÕHUSUS.....	228
13.1 Tooteinfo ja toote infoleht.....	228
13.2 Energia kokkuhoid.....	228
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	229
14.1 Menüü.....	229
14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	230
14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	230
14.4 Alammenüü: Ühendused.....	231
14.5 Alammenüü: Seadistamine.....	231
14.6 Alammenüü: Hooldus.....	231
15. SEE ON LIHTNE!.....	232
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	234



1. ⚠ **OHUTUSINFO**

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

1.1 **Laste ja haavatavate inimeste turvalisus**

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen .

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

1.2 Üldine ohutus

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

- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgešina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine



HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm

Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriõhutatud pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.
- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.
- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks uks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

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 hoolduskeskusse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.

- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

- Eralduv aur võib põhjustada põletust:
 - Olge töötava seadme ukse avamisel ettevaatlik. Aur võib välja paiskuda.
 - Pärast auruküpsetust olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



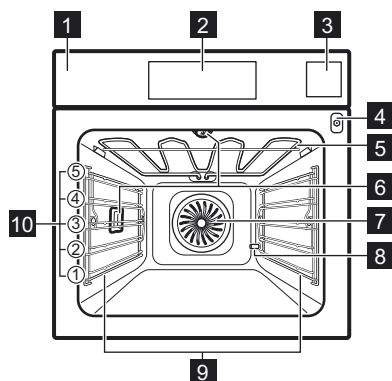
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.
- Eemaldage ukseulgur, et vältida laste või lemmikloomade seadmesse lõksu jäämist.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

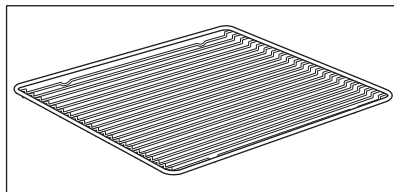


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

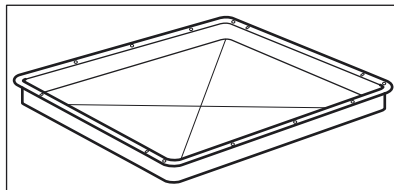
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



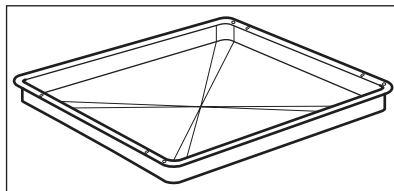
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.

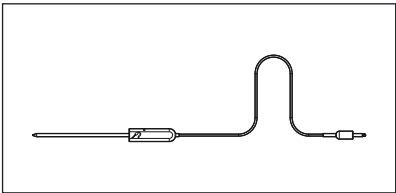


Grill-/küpsetuspann

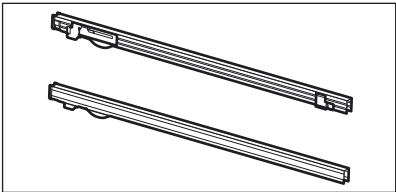
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



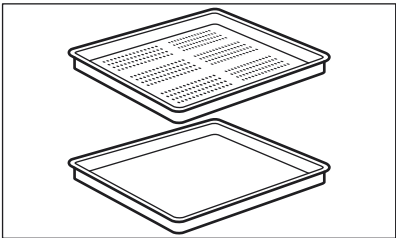
Toidusensor
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.

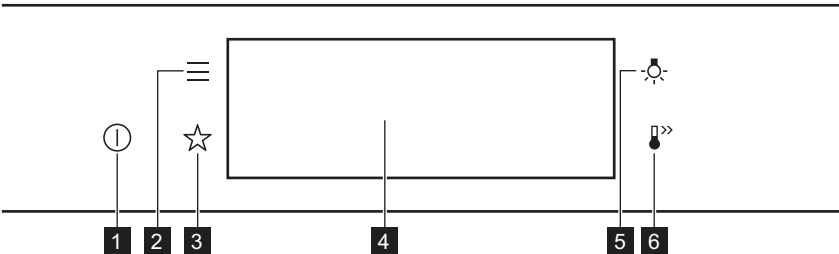


Aurukomplekt
Üks augustamata ja üks augustatud toidunõu. Aurukomplekti abil eemaldatakse küpsetuse ajal kogunev kondensvesi nõrgumise teel. Kasutage seda juurvilja, kala või kanarinna küpsetamiseks. See ei sobi toitude puhul, mida peab vees valmistama, nt riis, polenta, pasta.



4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



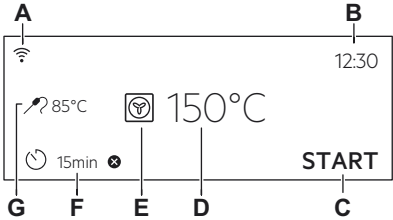
1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.

KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

4	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.
5	Lambi lüliti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

 Vajutage	 Liikuge	 Vajutage ja hoidke
Puudutage pinda sõrmeotsaga..	Libistage sõrmeots üle pinna.	Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan

	Ekraan koos peamiste funktsioonidega. A. Wi-Fi B. Kellaaeg C. START/STOPP D. Temperatuur E. Küpsetusrežiimid F. Taimer G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.			
 Valiku või seade kinnitamiseks.	 Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.	 Viimase toimingu tühistamiseks.	 Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
Helisignaal funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.			
 Funktsioon on sees.	 Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.	 Helisignaal on väljas.	

Taimeri indikaatorid	
 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.	 Seade tühistamiseks.
Wi-Fi indikaator – seadme saab ühendada WiFi-ga.	
 Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.	
Kaugjuhtimine indikaator – seadet saab kaugjuhtida.	
 Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.	

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

		
1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Vee karedus, Kellaeg.

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

- Interneti-ühendusega WiFi-võrku.
- Samasse juhtmevabasse võrku ühendatud mobiilseade.

1. samm	Rakenduse My Electrolux Kitchen allalaadimiseks: Electroluxi kodulehele liikumiseks skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga. Andmesildi leiata seadme sisepinna esiraamilt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. samm	Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. samm	Lülitage seade sisse.
4. samm	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
5. samm	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
6. samm	Seadme WiFi-moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

Sagedus	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

5.4 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara ja robotikakogukondi panuse eest arendusprojekti.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

5.5 Algne eelkuumutamine



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

2. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: 
Laske ahjul 1 h töötada.

3. samm

Valige maksimumtemperatuur funktsioonile: 
Laske ahjul 15 min töötada.

i Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut.

5.6 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.
Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

			
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!	Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.	Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.	Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.
i Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.			
Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.			

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

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi saade (mmol/l)	Kaltsiumi saade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	pehme

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sa- de (mmol/l)	Kaltsiumi sa- de (mg/l)	Vee klassifi- katsioon
Tase	dH				
2	8–14		1,4–2,5	51–100	möödukalt kare
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm	Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.
2. samm	Vajutage küpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
3. samm	Valige küpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
4. samm	Seatud: temperatuur. Vajutage: OK.
5. samm	Vajutage: START . Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.
STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
6. samm	Lülitage ahi välja.

6.2 Kuidas seadistada: Steamify - Auruga kuumutamise funktsioon

1. sam m	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.

2. samm	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
4. samm	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.
Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataani valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C	Rõstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataanide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
5. samm	Vajutage: OK.
6. samm	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kolab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.  HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.

8. samm	Lükake veesahtel oma kohale.
9. samm	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Vt peatükki "Puhastus ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.3 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika

- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine.
4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

6.4 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamise	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Küpsetamine madalal t°	Õnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 Soojashoidmine	Toidu soojashoidmiseks.
 Niiske küpsetus pöördõhuga	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Steamify	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Kuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsja valminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, teriinide ja kala küpsetamiseks.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

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

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

Kuidas seada kella	
1. samm	Vajutage: Kellaaeg.
2. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas seada küpsetusaega	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke kellaaeg. Vajutage: OK.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp	
1. samm	Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Tegevuse lõpp.
6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
1. samm	Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Seadke küpsetusaeg.
4. samm	Vajutage: ● ● ● .
5. samm	Vajutage: Viitkäivitus.
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1 min**.

Taimerisätete muutmine

1. samm
Vajutage: .

2. samm
Seadke taimeriväärtus.

3. samm
Vajutage: OK.

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

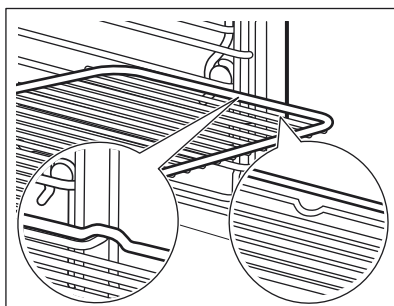
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

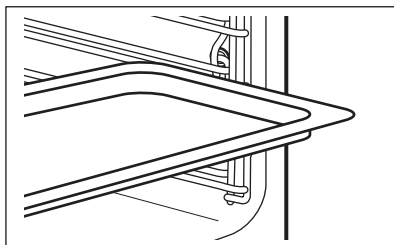
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.



8.2 Toidusensor

Toidusensor – mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga küpsetusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

$^{\circ}\text{C}$ Ahju temperatuur (minimaalselt 120 $^{\circ}\text{C}$).	 Toidu sisetemperatuur.

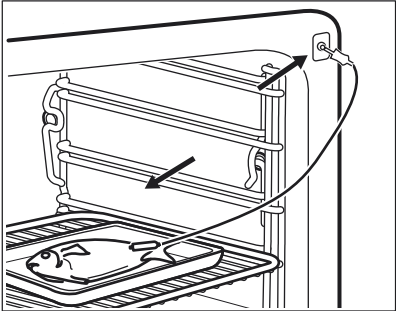
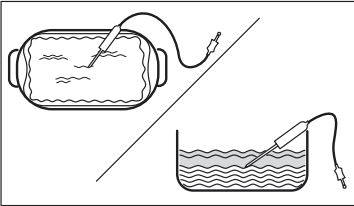
Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.	– mitte kasutada vedelate toitude puhul.	– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

Ahi arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, seatud funktsioonist ja temperatuurist.

Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	
Vormiroog	

Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sissestatud valmistatava roa sisse.	Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskosas. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.
	
4. samm	Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.
5. samm	 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.
6. samm	● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal. • Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu  , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu  .
 – vajutage, et seade lähtestada.  – vajutage, et seade tühistada.	

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim
3. samm	 ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.	

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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

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

9.4 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Need sõltuvad retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogusest. Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel. Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi. Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

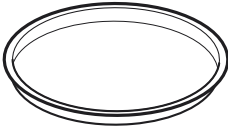
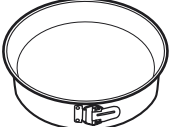
Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasva- pann	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasva-pann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasva-pann	180	2	15 - 25

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm
Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbimõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides

		 °C	 min	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 60	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	45 - 60	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	55 - 65	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	55 - 65	1
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	Ülemine + alumine kuumutus	140	25 - 35	2

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

		 °C	 min
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 30
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		 °C	 min	
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 min	
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.

		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	 Mahuti (Gas-tronorm)	 kg		 min	
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	3	8 - 9	Pange küpsusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10 - 11	Pange küpsusplaat esimesele tasandile.

	 Mahuti (Gas-tronorm)	 kg		 min	
Herned, külmutatud	2 x 2/3 perforeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpsusplaat esimesele tasandile.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

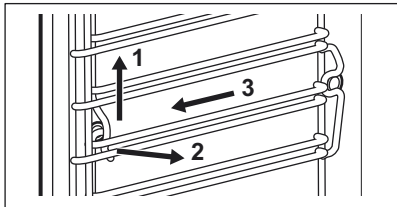
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

 Puhastusvahendid	Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
	Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
	Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.
 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikrokiudlapiga.
 Lisatarvikud	Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
	Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. samm	Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	
2. samm	Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.	
3. samm	Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa küljseina küljest lahti.	
4. samm	Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.	
Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.		

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm	Täitke veeahtel kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.		
2. samm	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.		
Funktsioon		Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga		Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss		Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
3. samm	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.		
4. samm	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.		

❗ Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.	Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min

1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
3. samm	Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
4. samm	Valige: Menüü / Puhastamine.
5. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
6. samm	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.

Esimese osa kestus: ca 35 min

7. samm	Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
8. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Katlakivieemalduse lõppedes:		
Lülitage ahi välja.	Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.	Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.
 Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata.		

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Ahju katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust. Katlakivieemalduse meeldetuletusi välja lülitada ei saa.

Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.
Range meeldetuletus	Kohustab katlakivieemaldust läbi viia. Kui te pärast „ranget“ meeldetuletuse ilmumist ahju katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsiooni kasutada.

11.7 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.

3. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
4. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
5. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
❗ Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

11.8 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada. Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

1. samm	Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud.
2. samm	Eemaldage kõik tarvikud.
3. samm	Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.
4. samm	Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

Kasutage seda pärast auruga küpsetamist, et eemaldada veesahtlist sinna jäänud vesi.

Enne alustamist:	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.

1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus. Kestus: 6 min

3. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
4. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

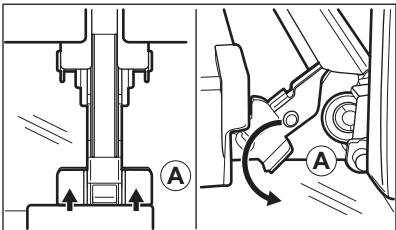
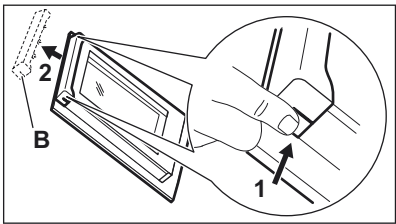
Puhastamiseks saate uksa ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv oleneb konkreetsest mudelist.

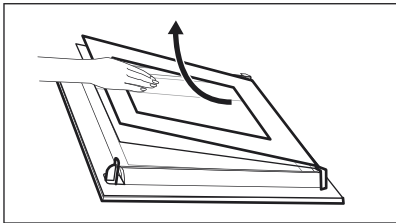


HOIATUS!
Uks on raske.



ETTEVAATUST!
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. samm	Sulgege uks korralikult.	
2. samm	Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.	
3. samm	Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.	
4. samm	Vajutage ukse ülemises servas olevat ukselistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukselistu ettepoole.	
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	

7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidi-ses järjestuses.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.	

11.12 Kuidas asendada: lamp

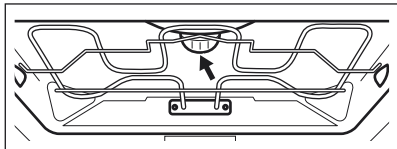


HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:		
1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.	Eemaldage ahi vooluvõrgust.	Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.		
2. samm	Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.		
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.		
4. samm	Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.		

Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riilitugi.
2. samm	Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.
3. samm	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riilitugi.

12. VEAOTSING

 **HOIATUS!**
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest Kella funktsioonid, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriiku poole.

 Seade ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Seade Lapselukk on sees.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

 Probleemid WiFi-signaaliga	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", Wi-Fi-ühendus.
F604 – esimene Wi-Fi-ühenduse loomine nurjus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", Wi-Fi-ühendus.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärasest tööd.

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F602, F603 – Wi-Fi ei ole saadaval.	Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:	
Mudel (MOD.)	
Tootenumber (PNC)	
Seerianumber (S.N.)	

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

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

13.2 Energia kokkuhoid

 Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit,

lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil

jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3 –10 minutit enne küpsetusaja

lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur.

Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib

soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuhoidu.

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Toiming aurude genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst Lapselukk siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadme funktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

14.5 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puutekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

14.6 Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468

Alammenüü	Kirjeldus
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseseaded	Lähtestab tehaseseaded.

15. SEE ON LIHTNE!

Enne esimest kasutamist tuleb seada:					
Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:					
 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP

Seadme töölepanek				
Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm	2. samm	3. samm
		Vajutage ja hoidke all:  .	 ... – valige sobiv funktsioon.	Vajutage: START .
Kiirväljalülitus	Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.	 – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja.		

Alustage küpsetamist				
1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
 – vajutage seadme sisselülitamiseks.	 ... – valige küpsetusrežiim.	°C – Seadke temperatuur.	OK – vajutage kinnitamiseks.	START – vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruga küpsetus – Steamify			
Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.			
Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt krõbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage: ≡.	Vajutage: ✂ Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg	
10% lõpuabi Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järele 10%.	Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min.

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga		
1. samm Vajutage: ≡	2. samm Vajutage: m/	3. samm Valige režiim:
Puhastamine auruga		Kergeks puhastuseks.
Puhastamine auruga Pluss		Põhjalikuks puhastuseks.
Katlakivi eemaldamine		Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.
Loputus		Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

16. 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.

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux.

Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop



Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

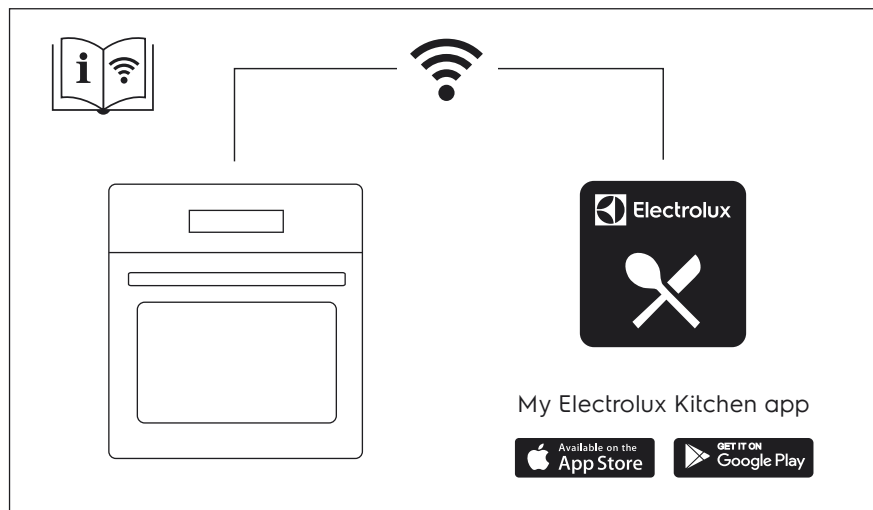
 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	237	2.8 Mise au rebut.....	243
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	237	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	243
1.2 Sécurité générale.....	238	3.1 Vue d'ensemble.....	243
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	239	3.2 Accessoires.....	243
2.1 Installation.....	239	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....	244
2.2 Branchement électrique.....	240	4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande.....	244
2.3 Utilisation.....	241	4.2 Affichage.....	245
2.4 Entretien et Nettoyage.....	242	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	246
2.5 Cuisson à la vapeur.....	242	5.1 Nettoyage initial	246
2.6 Éclairage interne.....	242		
2.7 Service.....	242		

5.2 Première connexion.....	246	11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	264
5.3 Connexion Wi-Fi 	247	11.1 Remarques concernant le	
5.4 Licences du logiciel.....	247	nettoyage.....	265
5.5 Préchauffage initial.....	248	11.2 Comment retirer : Supports de	
5.6 Comment régler : Dureté de l'eau.....	248	grille	265
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	249	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.....	266
6.1 Comment régler Modes		11.4 Nettoyage conseillé.....	266
de cuisson.....	249	11.5 Comment utiliser : Détartrage.....	267
6.2 Comment régler : Steamify - Mode		11.6 Rappel de détartrage.....	268
de cuisson Vapeur.....	249	11.7 Comment utiliser : Rinçage.....	268
6.3 Comment régler :		11.8 Rappel de séchage.....	268
Cuisson assistée.....	251	11.9 Comment utiliser : Séchage.....	268
6.4 Modes de cuisson.....	252	11.10 Comment utiliser : Vidange	
6.5 Remarques sur : Chaleur		du réservoir.....	269
Tournante Humide.....	254	11.11	
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	255	Comment démonter et installer : Port	
7.1 Description des fonctions de		e.....	269
l'horloge.....	255	11.12 Comment remplacer :	
7.2 Comment régler Fonctions		Éclairage.....	270
de l'horloge.....	255	12. DÉPANNAGE.....	271
8. CONSEILS D'UTILISATION :		12.1 Que faire si.....	272
ACCESSOIRES.....	257	12.2 Comment gérer : Codes	
8.1 Insertion des accessoires.....	257	d'erreur.....	273
8.2 Sonde de cuisson.....	257	12.3 Données de maintenance.....	274
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	259	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	274
9.1 Comment sauvegarder :		13.1 Informations produits et fiche	
Mes programmes.....	259	d'informations produits.....	274
9.2 Verrouillage des touches.....	260	13.2 Économie d'énergie.....	275
9.3 Arrêt automatique.....	260	14. STRUCTURE DES MENUS.....	276
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	260	14.1 Menu	276
10. CONSEILS.....	261	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	276
10.1 Recommandations de cuisson.....	261	14.3 Sous-menu pour : Options.....	277
10.2 Chaleur Tournante Humide.....	261	14.4 Sous-menu pour : Connexions.....	277
10.3 Chaleur Tournante Humide -		14.5 Sous-menu pour : Configuration.....	278
accessoires recommandés.....	262	14.6 Sous-menu pour : Service.....	278
10.4 Tableaux de cuisson pour les		15. C'EST SIMPLE !.....	279
instituts de tests.....	262	16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE	
		L'ENVIRONNEMENT.....	281



1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.

- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.

- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur

l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut



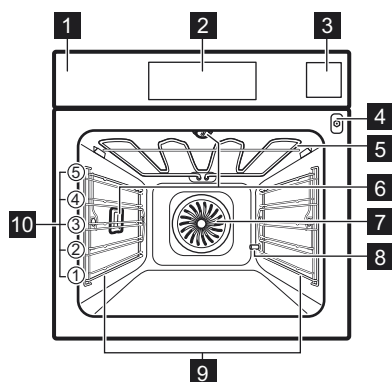
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

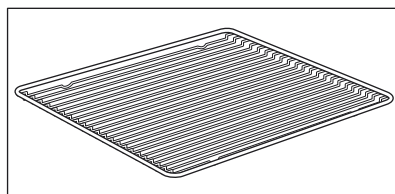


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

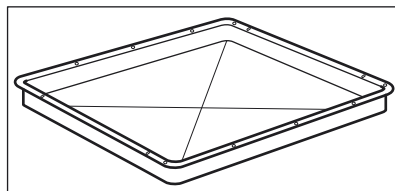
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



Plateau de cuisson

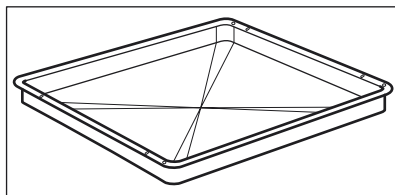
Pour les gâteaux et biscuits.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

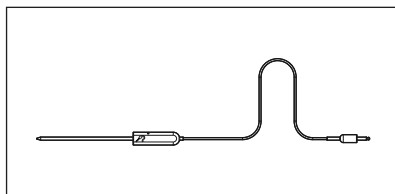
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



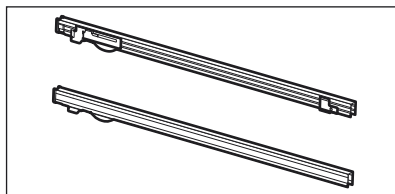
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



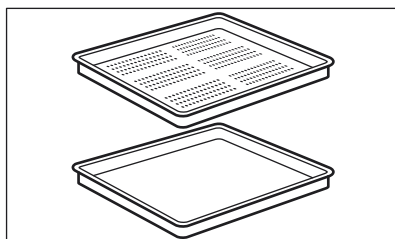
Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



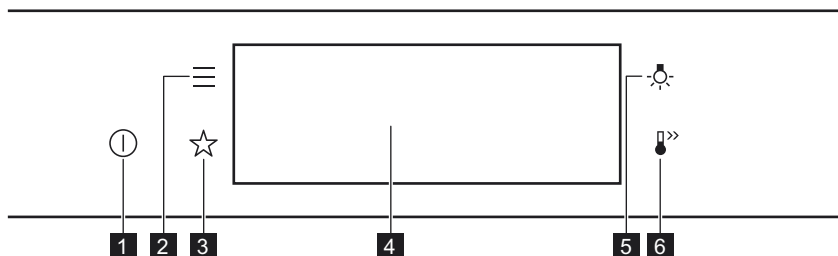
À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

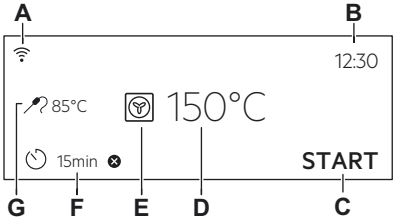
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

		
Appuyez sur la touche	Déplacez	Maintenez la touche
Appuyez sur la surface du bout du doigt.	Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.	Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage

	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Wi-Fi B. Heure actuelle C. DEMARRER/ARRETER D. Température E. Modes de cuisson F. Minuteur G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée s'est écoulée, le signal sonore retentit.

 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.

Voyants du minuteur

 Pour régler la fonction : Départ différé.	 Pour annuler le réglage.

Wi-Fi voyant - l'appareil peut être connecté au Wi-Fi.

 Wi-Fi la connexion est activée.

Télécommande voyant - l'appareil peut être contrôlé à distance.

 Télécommande est allumé.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.	Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil.

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Connexion Wi-Fi

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
- Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.

Étape 1	Pour télécharger l'application My Electrolux Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil Electrolux. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
Étape 2	Suivez les instructions de mise en route de l'application.
Étape 3	Allumez l'appareil.
Étape 4	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Configurations / Connections.
Étape 5	 - faites glisser ou appuyez pour allumer : Wi-Fi.
Étape 6	Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 secondes.

Fréquence	WLAN 2,4 Ghz
	2 400 - 2 483,5 Mhz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dossier NIUS).

5.5 Préchauffage initial

 Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.	
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.	

5.6 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

			
Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
 Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (tH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réac- tif	Dépôt calcai- re (mmol/l)	Dépôt calcai- re (mg/l)	Classifica- tion de l'eau
Niveau	tH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK. L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK.
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Mettez à l'arrêt le four.

6.2 Comment régler : Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.	
Étape 2	Appuyez sur  . Réglez le mode de cuisson vapeur.	
Étape 3	Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent.	
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.	
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C		Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C		Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.
Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C		Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C		Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK.	
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.	

Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.  AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 8	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Appuyez sur  .

Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

6.4 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôti de aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Chauffage inférieur	Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Chaleur Tournante Humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.5 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Départ différé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

7.2 Comment régler Fonctions de l'horloge

Comment régler l'horloge	
Étape 1	Appuyez sur : Heure actuelle.
Étape 2	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment régler le temps de cuisson	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez l'heure. Appuyez sur : OK.

Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur : Départ différé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

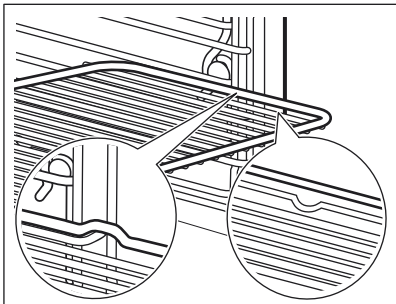
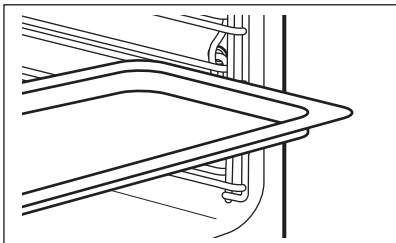
Comment prolonger le temps de cuisson
S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.
Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur	
Étape 1	Appuyez sur :  .
Étape 2	Réglez la valeur du minuteur.
Étape 3	Appuyez sur : OK.
Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.	

8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique: Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.	
Plateau de cuisson / Plat à rôtir: Poussez la plaque entre les rails du support de grille.	

8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

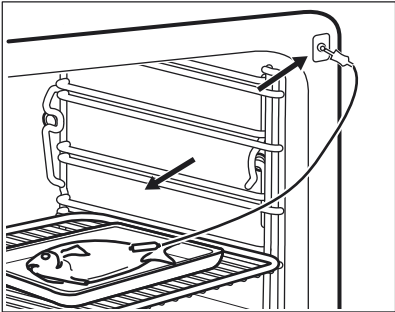
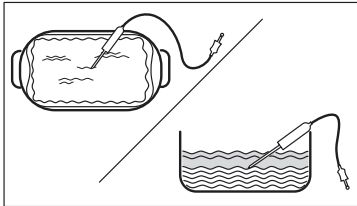
°C Température du four : 120 °C minimum.	 La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.	Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.	Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.
Viande, volaille et poisson	Ragoût
Insérer la pointe de Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, si possible dans la partie la plus épaisse. Assurez-vous qu'au moins 3/4 de Sonde de cuisson est à l'intérieur du plat.	Insérer la pointe de Sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. Sonde de cuisson doit être maintenue en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de Sonde de cuisson. La pointe de Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond d'un plat de cuisson.
	

Étape 4	Branchez Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
Étape 6	• • • - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.
Étape 8	Appuyez sur START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.
Étape 9	Retirez Sonde de cuisson la fiche de la prise et retirez le plat du four.  AVERTISSEMENT! Il y a un risque de brûlure car Sonde de cuisson devient chaud. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

Vous pouvez sauvegarder vos réglages favoris, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.



- appuyez pour réinitialiser le réglage.



- appuyez pour annuler le réglage.

9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	☆, ⏸ - appuyez simultanément pour activer la fonction.
Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.	

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Chaleur Tournante Humide

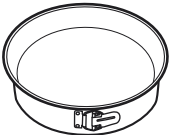
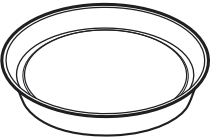
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

			
Plaque à pizza	Plat de cuisson	Ramequins	Moule pour fond de tarte
Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule

		 °C	 min	
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 °C	 min
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 30
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		 °C	 min	
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Préchauffez le four vide pendant 5 minutes.

Réglez le gril à la température maximale.

		 min	
Pain grillé	Gril	1 - 2	5
Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson	Gril	24 - 30	4

Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformes à la norme IEC 60350-1.

Réglez la température sur 100 °C.

	 Conteneur (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brocolis, pré-chauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, pré-chauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perforés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

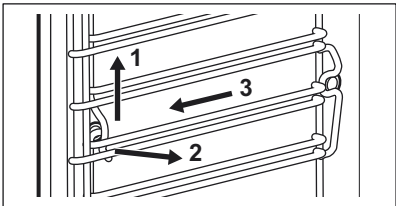
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoyant	Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.
 Accessoires	Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.	
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.	
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.		

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage
Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
❗ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
❗ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		

11.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartrez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.7 Comment utiliser : Rinçage

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 3	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes
Étape 4	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
Étape 5	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.8 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.9 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.

Étape 1	Assurez-vous que le four est froid.
Étape 2	Retirez tous les accessoires.

Étape 3	Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage.
Étape 4	Suivez les instructions s'affichant.

11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.

Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min
Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
❗ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.11 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

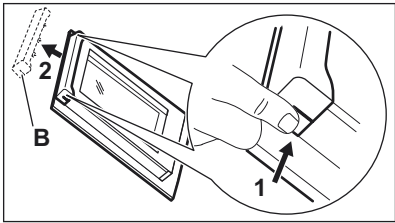
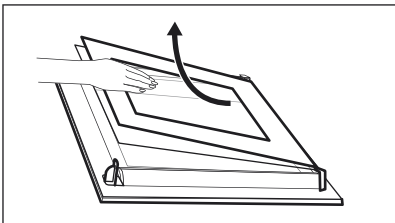
**AVERTISSEMENT!**

La porte est lourde.

**ATTENTION!**

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	

Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer.	

11.12 Comment remplacer : Éclairage



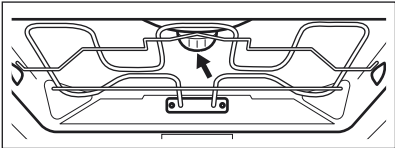
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.	Débranchez le four de l'alimentation secteur.	Placez un chiffon au fond de la cavité.

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.	

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
Étape 2	Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur.
Étape 3	Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité.
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
Étape 5	Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis.
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.

12. DÉPANNAGE

	AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

 L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas	
 Cause probable	 Solution
L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.	Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.
L'horloge n'est pas réglée.	Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.
La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez complètement la porte.
Le fusible a disjoncté.	Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil Sécurité enfants est allumé.	Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.

 Composants	
 Description	 Solution
L'ampoule est grillée.	Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

 Problèmes de signal Wi-Fi	
 Cause probable	 Solution
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.
Le signal sans fil est perturbé par un autre four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes.

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Éteignez et rallumez l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

Quand l'un de ces messages d'erreur continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un

centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

 Code et description	 Solution
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.
Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produits et fiche d'informations produits

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle

Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.
Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatisés.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.

Sous-menu	Application
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte Sécurité enfants s'affiche lorsque vous mettez en fonctionnement l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec l'option activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la commande à distance. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

Sous-menu	Description
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer le fonctionnement à distance automatiquement après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

14.5 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.6 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP

Pour commencer à utiliser l'appareil

Démarrage rapide	Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .
Arrêt rapide	Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message.	 - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.		

Pour lancer la cuisson

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4	Étape 5
 - appuyer pour allumer l'appareil.	 ... - sélectionnez le mode de cuisson.	°C - réglez la température.	OK - appuyez pour confirmer.	START - appuyez pour démarrer la cuisson.

Cuisson à la vapeur - Steamify

Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

Cuisson à la vapeur - Steamify			
Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite				
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :				
Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson	
Assist. Fin 10 % Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.	Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur +1min.

Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Appuyez sur : 	Appuyez sur : 	Choisissez le mode :
Nettoyage vapeur		Pour un nettoyage léger.
Nettoyage Vapeur Plus		Pour un nettoyage en profondeur.
Détartrage		Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage		Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

ჩვენ ვფიქრობთ თქვენზე

გმაღლობთ, იმისათვის რომ შეიძინეთ Electrolux-ის მოწყობილობა. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელიც ათწლეულების მანძილზე პროფესიულ გამოცდილებასა და ინოვაციას ემყარება. გონებაშაზვილური და თანამედროვე პროდუქტი თქვენი სურვილების გათვალისწინებით არის შექმნილი. ამგვარად, მისი გამოყენებისას ყოველთვის შეგიძლიათ იყოთ დაცული და დარწმუნებული იმაში, რომ ყოველ ჯერზე საუკეთესო შედეგს მიიღებთ. კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში. ეწვიეთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:
www.electrolux.com/support



დაარეგისტრიროთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:
www.registerelectrolux.com



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:
www.electrolux.com/shop



მეტი რეცეპტისთვის, მინიმუმებისთვისა და ზარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My Electrolux Kitchen**.



კლიენტებზე ზრუნვა და მომსახურება

ყოველთვის გამოიყენეთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. თქვენს ავტორიზებულ სერვის ცენტრთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები: მოდელი, PNC, სერიული ნომერი. ინფორმაციის ნახვა შესაძლებელია ქარხნულ პასპორტში.

გაფრთხილება / სიფრთხილე-უსაფრთხოების ინფორმაცია

ზოგადი ინფორმაცია და რჩევები

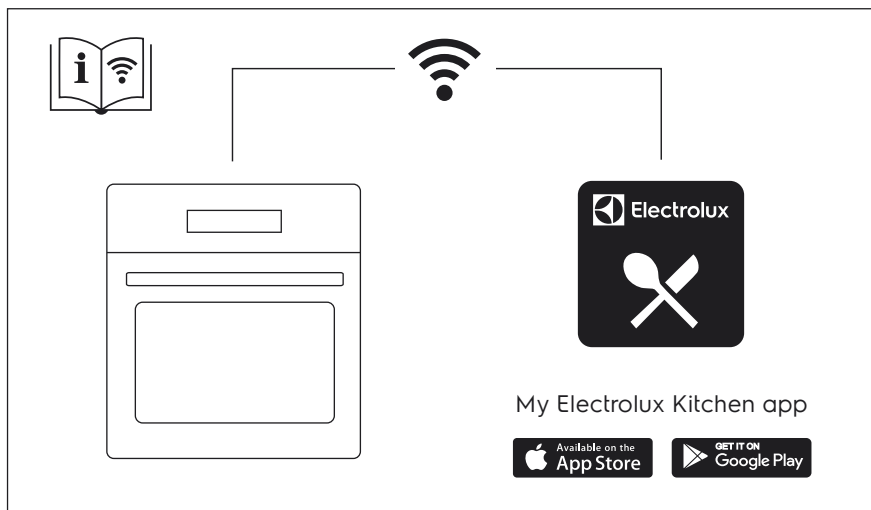
გარემოს შესახებ ინფორმაცია

ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	284	2.6 შიდა განათება.....	290
1.1 ბავშვებისა და სუსტი		2.7 სერვისი.....	290
აღამიანების უსაფრთხოება.....	284	2.8 გაწკარგვა.....	290
1.2 ზოგადი უსაფრთხოება.....	285	3. პროდუქტის აღწერა.....	290
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	286	3.1 ზოგადი მიმოხილვა.....	290
2.1 მონტაჟი.....	286	3.2 აქსესუარები.....	291
2.2 ელექტრო კავშირი.....	288	4. როგორ უნდა გამოერთოთ და ჩართოთ	
2.3 გამოყენება.....	288	მოწყობილობა.....	292
2.4 მოვლა და დასუფთავება.....	289	4.1 მართვის პანელის მოკლე	
2.5 ორთქლზე მომზადება.....	289	მიმოხილვა.....	292

4.2 დისპლეი.....	293	10.3 ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები.....	312
5. პირველ გამოყენებამდე.....	294	10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის.....	312
5.1 საწყისი წმენდა	294	11. მოვლა და დასუფთავება.....	315
5.2 პირველი კავშირი.....	294	11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით.....	315
5.3 უსადენო კავშირი	294	11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამკერები	316
5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები.....	295	11.3 გამოყენების წესი: ორთქლით წმენდა.....	316
5.5 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება.....	295	11.4 წმენდის შემხსენებელი.....	317
5.6 როგორ დავაყენოთ: წყლის სიხისტე.....	296	11.5 გამოყენების წესი: ნადებისგან გაწმენდა.....	317
6. დღიური გამოყენება.....	297	11.6 მიწადულის მოცილები შეხსენება.....	318
6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები.....	297	11.7 გამოყენების წესი: გავლება.....	319
6.2 დაყენების წესი: ორთქლის წარმოქმნა - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.....	298	11.8 შრობის შემახსენებელი.....	319
6.3 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით.....	299	11.9 გამოყენების წესი: გაშრობა.....	319
6.4 გაცხელების ფუნქციები.....	300	11.10 გამოყენების წესი: ავზის დაცლა.....	320
6.5 შენიშვნები: ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით.....	303	11.11 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი.....	320
7. საათის ფუნქციები.....	303	11.12 გამოცვლის წესი: ნათურა.....	322
7.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა.....	303	12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	323
7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები.....	304	12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ.....	323
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები.....	306	12.2 როგორ ვმართოთ: შეცდომის კოდები.....	324
8.1 აქსესუარების ჩასმა.....	306	12.3 მომსახურების მონაცემები.....	325
8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი.....	307	13. ენერგოეფექტურობა.....	326
9. დამატებითი ფუნქციები.....	309	13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი.....	326
9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები.....	309	13.2 ენერგიის დაზოგვა.....	327
9.2 ფუნქციის ბლოკირება.....	309	14. მენიუს სტრუქტურა.....	328
9.3 ავტომატური გამორთვა.....	310	14.1 მენიუ.....	328
9.4 გამაგრებელი ვენტილატორი.....	310	14.2 ქვემენიუ: წმენდა.....	328
10. რჩევები და მითითებები.....	311	14.3 ქვემენიუ: ოპციები.....	329
10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები.....	311	14.4 ქვემენიუ: კავშირები.....	329
10.2 ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით.....	311	14.5 ქვემენიუ: აწყობა.....	330
		14.6 ქვემენიუ: სერვისი.....	330
		15. მარტივია!.....	331
		16. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	333



1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებული ინსტრუქციები. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან

სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.

- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით და მობილური მოწყობილობებით My Electrolux Kitchen .
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.
- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ დენის სადენი დაზიანებულია, მისი შეცვლა უნდა მოხდეს მწარმოებლის, მისი ავტორიზებული სერვის

ცენტრის ან მსგავსი კვალიფიკაციის პიროვნების მიერ, რათა თავიდან იქნას აცილებული ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხე.

- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი



გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვა.

- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.
- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტრული სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩამენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ
ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
სავენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ზრანები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი



გარფთხილება!
ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღიყზე მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალშესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრძელებლები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.
- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

2.3 გამოყენება



გარფთხილება!
დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეტესადაა ურეოდ.
- გამოართეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.



გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინაწქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინაწქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახუროთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტეკერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მძიმეა!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალიშები, გამხსნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 ორთქლზე მომზადება



გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როდესაც ფუნქცია ჩართულია. შეიძლება გამოვიდეს ორთქლი.
 - ორთქლით მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.6 შიდა განათება



გარფთხილება!
დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.8 განკარგვა

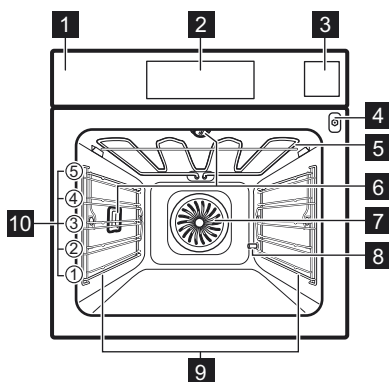


გარფთხილება!
დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამკერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა

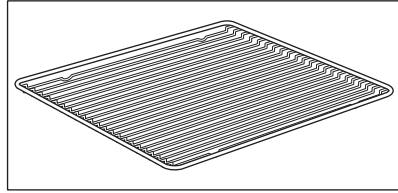


- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის უჯრა
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინადულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 აქსესუარები

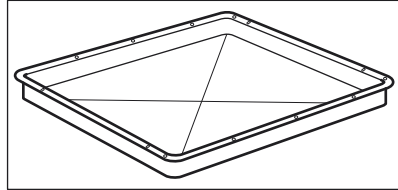
გისოსებიანი თარო

ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



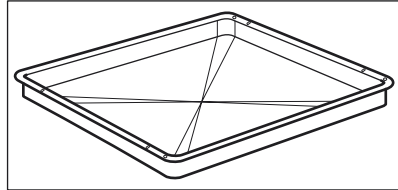
საცხობი ლანგარი

ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



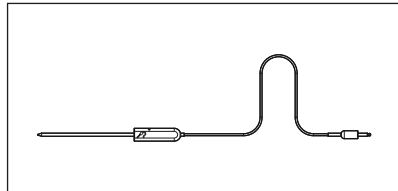
გრილის / შესაწვავი ტაფა

გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



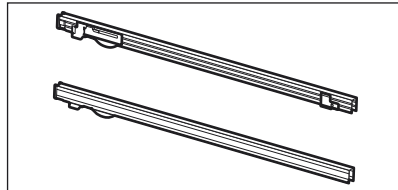
საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები

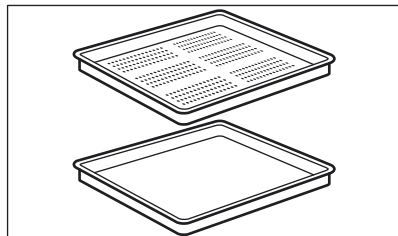
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



ორთქლის დაყენება

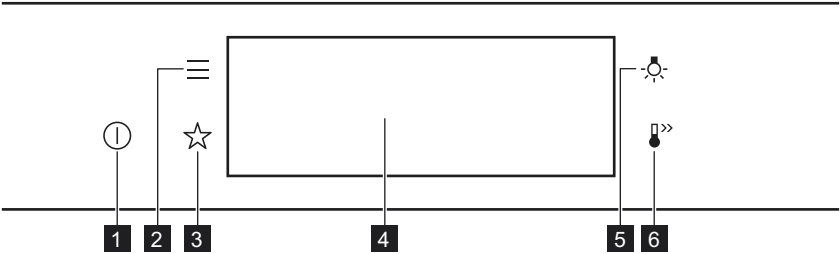
საკვების ერთი არაპერფორირებული და ერთი პერფორირებული კონტეინერი.

ორთქლის კომპლექტი გამოდევნის კონდენსირებულ წყალს საკვებიდან, ორთქლზე მომზადების დროს. გამოიყენეთ ბოსტნეულის, თევზის, ქათმის მკერდის მოსამზადებლად. კომპლექტი არ არის შესაფერისი საკვებისთვის, რომელსაც წყალში ჩაღებობა სჭირდება, მაგ. ბრინჯი, პოლენტა, მაკარონი.



4. როგორ უნდა გამოვითვაოთ და ჩართოთ მოწყობილობა.

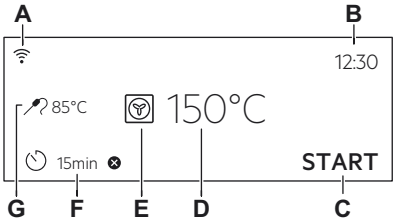
4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ჩართვა / გამორთვა	შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
2	მენიუ	მოწყობილობის ფუნქციების ჩამონათვალები.
3	რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
4	დისპლეი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
5	განათების ჩამრთველი	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
6	სწრაფი გაცხელება	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: სწრაფი გაცხელება.

 დააჭირეთ	 გადაადგილება	 ხანგრძლივად შეეხეთ
შეეხეთ ზედაპირს თითის წვერით.	გადაასრულეთ თითის წვერი ზედაპირზე.	შეეხეთ ზედაპირს 3 წამის განმავლობაში.

4.2 დისპლეი



The diagram shows a rectangular display area. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. At the top right is a clock icon showing '12:30' labeled 'B'. Below the Wi-Fi icon is a thermometer icon showing '85°C' labeled 'G'. Below the clock is a circular arrow icon showing '15min' labeled 'F'. In the center is a battery icon showing '150°C' labeled 'E'. Below the battery icon is a label 'D'. At the bottom right is a label 'C' with the word 'START' above it.

ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.

- A. Wi-Fi
- B. დღის მანძილზე დრო
- C. დაწყება/გაჩერება
- D. ტემპერატურა
- E. გაცხელების ფუნქციები
- F. ტაიმერი
- G. საკვები პროდუქტების სენსორი (შერჩეული მოდელებისთვის).

ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები - ეკრანზე ნავიგაციისთვის.			
OK არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.	< მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.	↶ ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.	⏻ პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
ზმოვანი სიგნალი ფუნქციის ინდიკატორები - განსაზღვრული დროის მომზადების დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.			
🔔 ფუნქცია ჩართულია.	🛑 STOP ფუნქცია ჩართულია. საჭმლის მომზადება ავტომატურად შეჩერდება.	🔇 ზმოვანი სიგნალი გაითიშება.	
ტაიმერის ინდიკატორები			
🕒 ფუნქციის დასაყენებლად: დაყოვნებული დაწყება.		⊗ პარამეტრის გაუქმება.	
Wi-Fi ინდიკატორი - ციმციმებს, როცა შესაძლებელია მოწყობილობის დაკავშირება Wi-Fi-სთან.			
📶 Wi-Fi კავშირი ჩართულია.			
დისტანციური მუშაობა ინდიკატორი - შესაძლებელია ელექტრო მოწყობილობის დისტანციურად მართვა.			



დისტანციური მუშაობა ჩართულია.

5. პირველ გამოყენებამდე

გარფთვობა!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 საწყისი წმენდა

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.	მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.	აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები მოათავსეთ მოწყობილობაში.

5.2 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება. თქვენ უნდა დააყენოთ: ენა, ეკრანის სიკაშკაშე, ღილაკის ტონები, ხმოვანი სიგნალის დონე, წყლის სიხისტე, დღის მანძილზე დრო.

5.3 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

ნაბიჯი 1	აპლიკაციის My Electrolux Kitchen ჩამოსატვირთად: თქვენი მობილური მოწყობილობის კამერით დაასკანერეთ ტექნიკური პარამეტრების ფირფიტაზე არსებული QR კოდი, რათა მოხდეს თქვენი Electrolux-ის მთავარ გვერდზე გადამისამართება. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
ნაბიჯი 2	მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.

ნაბიჯი 3	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: პარამეტრები / კავშირები.
ნაბიჯი 5	 - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩართვას: Wi-Fi.
ნაბიჯი 6	მოწყობილობის უსადენო მოდული 90 წამის განმავლობაში ჩაირთვება.

სინშირე	2.4 გჰც WLAN
	2400 - 2483,5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 დბმ (100 მვტ)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50

5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და სავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

5.5 თავდაპირველი წინასწარი გაცხელება

 პირველად გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი.	
ნაბიჯი 1	ღუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.
ნაბიჯი 2	დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა:  -ით. ამუშავეთ ღუმელი 1 საათის განმავლობაში.

 პირველად გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ლუმელი.	
ნაბიჯი 3	დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა:  -ით. ამუშავეთ ლუმელი 15 წუთის განმავლობაში.
 წინასწარი გააცხელების დროს ლუმელმა შესაძლოა გამოჟოს სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავედება.	

5.6 როგორ დავაყენოთ: წყლის სიხისტე

როდესაც ლუმელს ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ. გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი, რომელიც ორთქლის ნაკრებს მოყვება.

			
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი წყალში დააწლოებით 1 წამის განმავლობაში. ნუ მოათავსებთ საცდელ ქაღალდს გამდინარე წყლის ქვეშ.	ზედმეტი წყლის მოსაცილებლად შეარხიეთ საცდელი ქაღალდი.	1 წუთის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.	დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: მენიუ / პარამეტრები / აწყობა / წყლის სიხისტე.
 საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. წყლის სიხისტის შემოწმებდან 1 წუთის გასვლის შემდეგ ნუ შეამოწმებთ.			
თქვენ შეგიძლიათ წყლის სიხისტის დონის შეცვლა მენიუში: პარამეტრები / აწყობა / წყლის სიხისტე.			

ქვემოთ მოცემულ ცხრილში ნაჩვენებია წყლის სიხისტის დიაპაზონი (dH) კალციუმის დანალექის შესაბამის დონესთან და წყლის ხარისხთან ერთად. წყლის სიხისტე ცხრილში მოცემული დონის შესაბამისად დაარეგულირეთ.

წყლის სიხისტე		საცდელი ქაღალდი	კალციუმის დანალექი (მმოლ/ლ)	კალციუმის დანალექი (მგ/ლ)	წყლის კლასიფიკაც ია
დონე	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	რბილი
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	საშუალოდ ხისტი
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ხისტი
4	≥22		≥ 3.9	≥151	ძალიან ხისტი

როცა წყლის სიხისტე მე-4 დონეზეა, წყლის უჯრა ბოთლის დამდგარი წყლით აავსეთ.

6. დღიური გამოყენება

 **გარფთხილება!**
იზილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი. ეკრანზე ნაჩვენებია ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქციები.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს ქვე-მენიუში შესასვლელად.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ: OK. ეკრანზე აისახება: ტემპერატურა.
ნაბიჯი 4	დაყენება: ტემპერატურა. დააჭირეთ: OK-ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: START -ით. საკვები პროდუქტების სენსორი - თქვენ სენსორის ჩართვა შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს.
STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.	
ნაბიჯი 6	გამორთეთ ღუმელი.

6.2 დაყენების წესი: ორთქლის წარმოქმნა - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ ღილაკს  . აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ: OK. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
ნაბიჯი 4	დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე.
ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის 50 - 100 °C	ბოსტნეულის, მარცვლეულის, პარკოსანი მცენარეების, ზღვის პროდუქტების, ტერინებისა და ჭიქის დესერტებისათვის.
ორთქლი მოშუშისთვის 105 - 130 °C	მოთუშული ხორცის ან თევზის, პურისა და ფრინველის ხორცის და ჩიზქეიქების თუ მოზარწულების მოსამზადებლად.
ორთქლი ფაქიზი ხრამუნა ზედაპირის მისაღებად 135 - 150 °C	ხორცის, მოზარწულების, ჩატენილი ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრამუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი წვნიან და რბილ ტექსტურას იღებს. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, გრილის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიხრამუნე.
ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის 155 - 230 °C	შემწვარი და გამომცხვარი კერძებისთვის ხორცის, თევზის, ფრინველის ხორცის, ჩატენილი ცომეულის, ტარტების, მაფინების, გახუხული საკვების, ბოსტნეულისა და საკონდიტრო კერძებისათვის. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, ქვედა წვის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიქოროფე.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: OK-ით.

ნაბიჯი 6	დააწეკით წყლის უჯრის სახურავს მის გასახსნელად.
ნაბიჯი 7	წყლის უჯრა შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ) იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება. წყლის მიწოდება დაახლოებით 50 წუთისთვისაა საკმარისი. ნუ გადაავსებთ წყლის უჯრას მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოღინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.  გარფთხილება! გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამოხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ მოათავსოთ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის უჯრაში.
ნაბიჯი 8	შესწიეთ წყლის უჯრა თავდაპირველ პოზიციაში.
ნაბიჯი 9	დააჭირეთ: START -ით. ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.
ნაბიჯი 10	როცა წყლის უჯრაში წყალი გამოიღევა, გაისმება ხმა. ახლიდან შეავსეთ წყლის უჯრა.
ნაბიჯი 11	გამორთეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 12	საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ დააცარიელეთ წყლის უჯრა. გაეცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“-ს ავზის დაცლა.
ნაბიჯი 13	კორპუსში შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, კამერა რბილი ქსოვილით გაამშრალეთ.

6.3 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით

ქვე-მენიუში მოცემული ყოველი კერძისთვის მითითებულია რეკომენდებული ტემპერატურა და ფუნქცია. ამას გარდა, შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის შეცვლა. ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:

- ავტომატური აწონა
 - საკვები პროდუქტების სენსორი
- კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:
- ნახევრად შემწვარი ან ნაკლებად შემწვარი
 - საშუალოდ შემწვარი
 - კარგად შემწვარი ან მეტი

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . შედით: მომზადება დანმარებით.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: START -ით.

6.4 გაცხელების ფუნქციები

სტანდარტი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 გრილზე შეწვა	საჭმლის თხელი ნაჭრების გრილზე შესაწვავად და პურის დასატოსტად.
 ტურბო მომზადება გრილზე	თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის სახსრების შესაწვავად. გრატენის მოსამზადებლად და გასახუნად.
 ნამდვილი კონვექციური მომზადება	ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპერატურაზე კონვენციური მომზადება.
 გაყინული საკვები	კომფორტული საჭმლის (მაგ.: კარტოფილი ფრი, მექსიკური კარტოფილის ან ზამბარისებრი ხვეულების) სიზრაშუნისთვის.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 კონვენციური მომზადება	თაროს ერთ პოზიციაზე საჭმლის გამოსაცხობად და შესაწვავად.
 პიცის ფუნქცია	პიცის გამოცხობა. ინტენსიურად დასაბრაწად და ხრაშუნა ძირის მისაღებად.
 ქვედა წვა	ხრაშუნაძირიანი ნამცხვრების გამოსაცხობად და საჭმლის შესანახად.

სპეციალური

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 შენახვა	ბოსტნეულის შესანახად (მაგ.: მწილი).
 დეჰიდრატაცია	დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გასაშრობად.
 ფირფიტის გათბობა	სერვირებისთვის თეფშების წინასწარ გასაცხელებლად.
 გაღებობა	საკვების გასაღებობად (ბოსტნეული და ხილი). ლობის დრო გაყინული საკვების მოცულობასა და ზომაზეა დამოკიდებული.
 გრატინი	ისეთი კერძებისთვის, როგორიცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის მოსამზადებლად და გასახუხად.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 ნელი მომზადება	რბილი, ცვრიანი მწვადების მოსამზადებლად.
 სითბოს შენარჩუნება	საჭმლის სითბოს შესანარჩუნებლად.
 ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერგიის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცხოზა ტენიანი ვენტილატორით.

ორთქლი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 ორთქლის წარმოქმნა	გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუშვისთვის, ნაზი სიხრაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.
 ორთქლის რეგენერაცია	საჭმლის ორთქლით შეცხელება ხელს უშლის მისი ზედაპირის გამოშრობას. სიმზურვალე რბილად და თანაბრად ნაწილდება, რითაც საჭმლის არომატი და გემო ნარჩუნდება, ისე როგორც ახალმომზადებულის შემთხვევაში. ფუნქცია შეგიძლიათ პირდაპირ თეფშზე გადმოღებული საჭმლის გასაცხელებლად გამოიყენოთ. სხვადასხვა თაროს პოზიციების გამოყენებით, ერთდროულად ერთზე მეტი თეფშის შეცხელებას შეძლებთ.
 პურის ცხოზა	გამოიყენეთ ეს ფუნქცია პურის და პურის ზვეულების მოსამზადებლად და სიხრაშუნის, ფერისა და ქერქის ბზინვარების მზრივ პროფესიონალურის მსგავსი შედეგის მისაღებად.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 ცომის მომზადება	საფუვრიანი ცომის აფუების დასაჩქარებლად. იგი ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გამოშრობას და უნარჩუნებს ცომს ელასტიურობას.
 სრული ორთქლი	ბოტნეულის, გარნირის, თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად
 მაღალი ტენიანობა	ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორიცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.
 დაბალი ტენიანობა	ფუნქცია თავსებადია ზორცთან, ფრინველის, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ხრამუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი იღებს რბილ და წვნიან ტექსტურას.

6.5 შენიშვნები: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოყენებულ იქნა ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების დასაკმაყოფილებლად (EU 65/2014-ისა და EU 66/2014-ის შესაბამისად).
შემოწმებები:
IEC/EN 60350-1
ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.
ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.
საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, ცხობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა.

7. საათის ფუნქციები

7.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

საათის ფუნქცია	გამოყენება
მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმალური სიდიდე 23 სთ და 59 წთ-ია.
მოქმედების დასრულება	ტაიმერის მიერ თვლის დასრულების შემდგომი მოქმედების დასაყენებლად.

საათის ფუნქცია	გამოყენება
დაყოვნებული დაწყება	საჰმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
დროის გახანგრძლივება	საჰმლის მზადების დროის გასახანგრძლივებლად.
შესენება	უკუთვლის დაყენება. მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ანდენს გავლენას ლუმელის მუშაობაზე.
მუშაობის ტაიმერი	აკვირდება თუ რა დროს ანდომებს ფუნქცია მუშაობას. მუშაობის ტაიმერი - შეგიძლიათ მისი ჩართვა და გამორთვა.

7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები

როგორ დავაყენოთ საათი	
ნაბიჯი 1	დააჭირეთ: დღის მანძილზე დრო.
ნაბიჯი 2	დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.

როგორ უნდა დავაყენოთ საჰმლის მზადების დრო	
ნაბიჯი 1	აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.

როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი	
ნაბიჯი 1	აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.

როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი	
ნაბიჯი 3	დააყენეთ მომზადების დრო.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ: ● ● ● -ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 6	აირჩიეთ პრივილეგირებული: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 7	დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისკლემ მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

როგორ უნდა დავაყოვნოთ საჭმლის მომზადების დაწყება.	
ნაბიჯი 1	დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ: ☹-ით.
ნაბიჯი 3	დააყენეთ მომზადების დრო.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ: ● ● ● -ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: დაყოვნებული დაწყება.
ნაბიჯი 6	აირჩიეთ მნიშვნელობა
ნაბიჯი 7	დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისკლემ მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

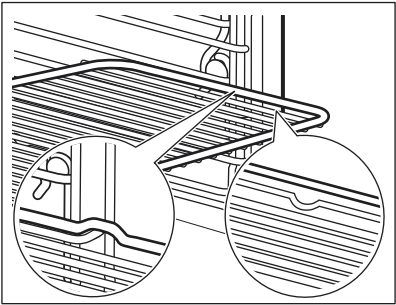
როგორ უნდა გავახანგრძლივოთ საჭმლის მომზადების დრო
როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ არის მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია.
დააჭირეთ +1წთ მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.

როგორ უნდა შევცვალოთ ტაიმერის პარამეტრები	
ნაბიჯი 1	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 2	ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ: OK-ით.
თქვენ, საჭმლის მზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.	

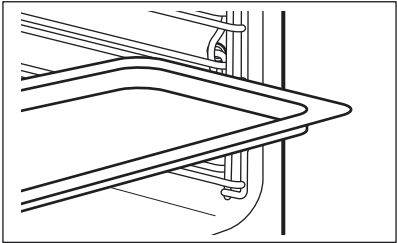
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები

8.1 აქსესუარების ჩასმა

ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ზელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიაწი თარო: შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.	

საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა:
შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

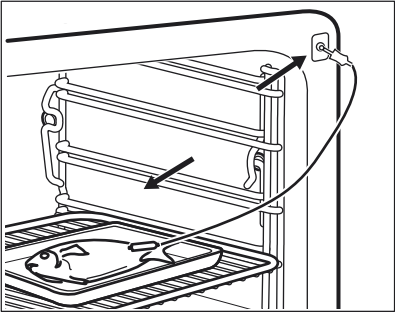
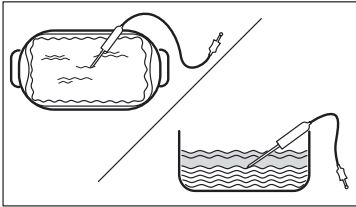
საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. მისი გამოყენება გაცხელების ნებისმიერ ფუნქციასთან შეგიძლიათ.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:		
°C ლუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120°C.	 შიდა ტემპერატურა.	
მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:		
ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.	არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.	მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.

ლუმელი გამოითვლის მომზადების დროის დაახლოებით დასასრულს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, ლუმელში დაყენებულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ლუმელი.
ნაბიჯი 2	განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ლუმელის ტემპერატურა.
ნაბიჯი 3	ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.
ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი	კასეროლი

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზორცის, თევზის ცენტრში, თუ შესაძლებელია, ყველაზე სქელ ნაწილში. დარწმუნდით, რომ მინიმუმ 3/4 საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნითაა.	ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზუსტად კასეროლის ცენტრში. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი, რომ დაამაგროთ სილიკონის სახელური საკვები პროდუქტების სენსორი. წვერი საკვები პროდუქტების სენსორი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ლანგრის ძირს.
	
ნაბიჯი 4	დააერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში ღუმელის წინ. ეკრანზე ნაჩვენებია მიმდინარე ტემპერატურა: საკვები პროდუქტების სენსორი.
ნაბიჯი 5	 - დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.
ნაბიჯი 6	● ● ● - დააჭირეთ სასურველი ვარიანტის დასაყენებლად: • ხმოვანი სიგნალი - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. • ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
ნაბიჯი 7	აირჩიეთ ვარიანტი და განმეორებით დააჭირეთ: OK მთავარ ეკრანზე გადასასვლელად.
ნაბიჯი 8	დააჭირეთ: START -ით. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.

ნაბიჯი 9	გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან და ამოიღეთ კერძი ღუმელიდან.  გარფთხილება! ვინაიდან ცხელდება არსებობს დამწვრობის მიღების საკვები პროდუქტების სენსორი რისკი. როზეტის ამოძრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

9. დამატებითი ფუნქციები

9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი საყვარელი პარამეტრების შენახვა, როგორიცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის მომზადების დრო, ტემპერატურა ან წმენდის ფუნქცია. თქვენ შეგიძლიათ 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა.

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: რჩეულები.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ: მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ + რათა სიაში დაამატოთ პარამეტრი: რჩეულები. დააჭირეთ ღილაკს OK.
 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.  - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.	

9.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის გაცხელების ფუნქციის შემთხვევით ცვლილებას.

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	დააყენეთ გაცხელების ფუნქციაზე.

ნაბიჯი 3	☆, 🌙 - ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.
ფუნქციის გამოსართავად კვლავ გაიმეორეთ ნაბიჯი 3.	

9.3 ავტომატური გამორთვა

თუ გაცხელების ფუნქცია მუშაობს და თქვენ არავითარი პარამეტრს არ შეცვლით, უსაფრთხოების მიზნით ღუმელი დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

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

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დასრულების დრო, წელი მომზადება.

9.4 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები



ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

შესაძლოა, მოწყობილობამ აღრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცნოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

საჭმლის მომზადების სხვა რეკომენდაციებისთვის გაეცანით საჭმლის მომზადების ცხრილებს ჩვენს ვებსაიტზე. საჭმლის მომზადებასთან დაკავშირებით რჩევების მისაღებად შეამოწმეთ PNC ნომერი საფირმო ფირფიტაზე, რომელიც მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა.

10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		 (°C)		 (წთ)
ნაწუქები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (წთ)
არომატული საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	140	2	15 - 25
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25

10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

 პიცის ტაფა	 საცხობი ლანგარი	 საცხობი ფორმები	 ტალღოვანი ფორმა
მუქი, არაამრეკლავი დiameterი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი diameterი 26 სმ	კერამიკა diameterი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი diameterი 28 სმ

10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის

ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ტესტირება: EN 60350, IEC 60350.

ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა

		 °C	 წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები
გამოიყენეთ თაროს მესამე პოზიცია.

		 °C	 წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გაცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30

რამდენიმედონიანი ცხობა - ბისკვიტები

		 °C	 წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2 / 4

გრილი წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში. შეწვით გრილზე მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.

		 წთ	
ტოსტი	გრილზე შეწვა	1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტეიკი, მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ	გრილზე შეწვა	24 - 30	4

ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ფუნქციის შემოწმება: სრული ორთქლი.
შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.
დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

	 კონტეინერი (Gastronorm)	 კგ		 წთ	
ბროკოლი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	1 x 2/3 ფორებიანი	0.3	3	8 - 9	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.
ბროკოლი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	1 x 2/3 ფორებიანი	მაქს.	3	10 - 11	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.
ბარდა, გაყინული	2 x 2/3 ფორებიანი	2 x 1,5	2 და 4	სანამ ტემპერა ტურა ყველაზე ცივ ადგილას 85 °C-ს არ მიღწევს.	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.

11. მოვლა და დასუფთავება



გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

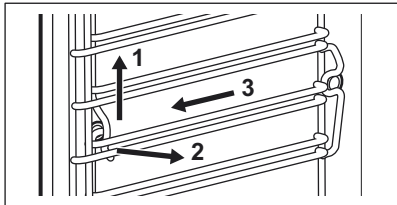
11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

 საწმენდი საშუალებები	მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
	ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
	მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

 ყოველდღიური მოხმარება	გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.
	არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.
 აქსესუარები	ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გ გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
	არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდეებიანი საგნებით.

11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

თაროს დამჭერის მოხსნა ღუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1	გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	
ნაბიჯი 2	ყურადღებით აქაჩეთ ზემოთ თაროს დამჭერები და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.	
ნაბიჯი 3	გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.	
ნაბიჯი 4	გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.	
დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.		

11.3 გამოყენების წესი: ორთქლით წმენდა

დაწყებამდე:		
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.	გაწმინდეთ კამერის ძირი და შიდა კარის მინა რბილი ქსოვილით, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ნაბიჯი 1	წყლის უჯრა შეავსეთ მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.		
ნაბიჯი 2	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.		
ფუნქცია		აღწერა	ხანგრძლივობა
ორთქლით წმენდა		მსუბუქი გასუფთავება	30 წთ
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით		სტანდარტული გასუფთავება შეასხურეთ კორპუსს სარეცხი საშუალება.	75 წთ
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ START . მიჰყევით ეკრანზე არსებულ მითითებებს. წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.		
ნაბიჯი 4	სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.		
ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.			

როდესაც წმენდა დასრულდება:		
გამორთეთ ლუმელი.	ლუმელის გაცივების შემდეგ, გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.	დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

11.4 წმენდის შემსენებელი

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.
გამოიყენეთ ფუნქცია: გაძლიერებული წმენდა ორთქლით.

11.5 გამოყენების წესი: ნადებისგან გაწმენდა

დაწყებამდე:		
გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.	დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრა ცარიელია.

პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 100 წთ	
ნაბიჯი 1	ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
ნაბიჯი 2	ჩაასხით 250 მლ ნადების მოსაშორებელი საშუალება წყლის უჯრაში.
ნაბიჯი 3	წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმას ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.
ნაბიჯი 5	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.
ნაბიჯი 6	პირველი ნაწილის დასრულების შემდეგ, დააცარიელეთ ღრმა ტაფა და კვლავ მოათავსეთ იგი თაროს პირველ პოზიციაზე.
მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 35 წთ	
ნაბიჯი 7	წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმას ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.
ნაბიჯი 8	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.
❶ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.	

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:		
გამორთეთ ლუმელი.	ლუმელის გაცივების შემდეგ, გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.	დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.
❶ თუ ნადების ნარჩენები ლუმელის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნდება, ეკრანზე გამოჩნდება პროცედურის გამეორების მოთხოვნა.		

11.6 მინადულის მოცილების შესენება

არსებობს ორი შესენება, რომლებიც ლუმელზე მინადულის მოცილებისკენ მიგითითებთ. მინადულის მოცილების შესენების გამორთვა არ შეგიძლიათ.

ტიპი	აღწერა
დაბალხმიანი შეხსენება	გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული ღუმელს.
მჟღერი შეხსენება	გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული ღუმელს. თუ მინადულს არ მოაცილებთ, როცა ჩართულია მჟღერი შეხსენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

11.7 გამოყენების წესი: გავლება

დაწყებამდე:	
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

ნაბიჯი 1	ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
ნაბიჯი 2	წყლის უჯრა შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა / გავლება. ხანგრძლივობა: დაახლოებით 30 წუთი
ნაბიჯი 4	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
ნაბიჯი 5	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

① ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

11.8 შრობის შემახსენებელი

ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად. ღუმელის გასაშრობად დააჭირეთ ლილავს „დიახ“.

11.9 გამოყენების წესი: გაშრობა

გამოიყენეთ იგი ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

ნაბიჯი 1	დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია.
ნაბიჯი 2	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ მენიუ: წმენდა / გაშრობა.
ნაბიჯი 4	მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ მითითებებს.

11.10 გამოყენების წესი: ავზის დაცლა

გამოიყენეთ იგი საჭმლის ორთქლის ფუნქციების გამოყენებით მომზადების შემდეგ, წყლის უჯრიდან დარჩენილი წყალის მოსაშორებლად.

დაწყებამდე:	
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

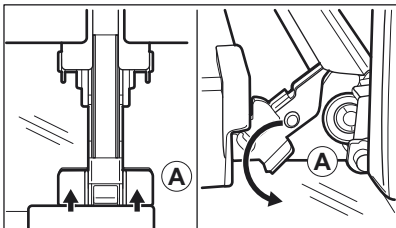
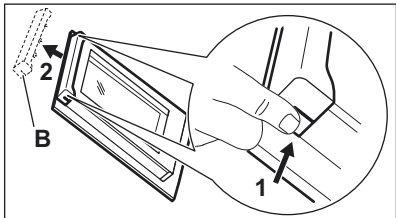
ნაბიჯი 1	ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
ნაბიჯი 2	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა / ავზის დაცლა. ხანგრძლივობა: 6 წთ
ნაბიჯი 3	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
ნაბიჯი 4	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

❶ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

11.11 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

	გარფთხილება! კარი მძიმეა.
	ფრთხილად! ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

ნაბიჯი 1	ბოლომდე გააღეთ კარი.	
ნაბიჯი 2	ასწიეთ და დააწეჭით კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).	
ნაბიჯი 3	დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოჭაჩეთ ღუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.	
ნაბიჯი 4	დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჭით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.	
ნაბიჯი 5	კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოჭაჩეთ.	
ნაბიჯი 6	სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოჭაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.	
ნაბიჯი 7	მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.	
ნაბიჯი 8	გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.	
ნაბიჯი 9	პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ შუშები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახრდეს.	

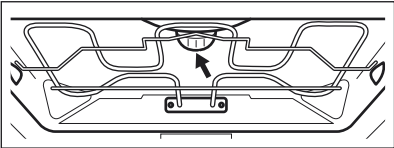
11.12 გამოცვლის წესი: ნათურა



გარფთხილება!
დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

ზედა სანათი

ნაბიჯი 1	დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.	
ნაბიჯი 2	გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.	
ნაბიჯი 3	ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.	
ნაბიჯი 4	მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.	

გვერდითა სანათი

ნაბიჯი 1	სანათზე წვდომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
ნაბიჯი 2	საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრანისი.
ნაბიჯი 3	მოხსენით და გაასუფთავეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი.
ნაბიჯი 4	ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით.

ნაბიჯი 5	დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.
ნაბიჯი 6	დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

 ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება	
 შესაძლო მიზეზი	 გამოსწორების მეთოდი
მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
საათი არ არის დაყენებული.	დააყენეთ საათი, დეტალებისთვის იხილეთ საათის ფუნქციები თავი, როგორ დააყენოთ: საათის ფუნქციები.
კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.	დახურეთ კარი სრულად.
მცველი გადაიწვა.	დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
მოწყობილობა ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩართულია.	იხილეთ „მენიუ“-ს თავი, ქვე-მენიუ: ოპციები.

 კომპონენტები	
 აღწერა	 გამოსწორების მეთოდი
ნათურა გადამწვარია.	გამოცვალეთ ნათურა, დეტალებისთვის, იხილეთ „მოვლა და გასუფთავება“ თავი, როგორ გამოცვალოთ: ნათურა.

ელექტროენერგიის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.

 Wi-Fi სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემები	
 შესაძლო მიზეზი	 გამოსწორების მეთოდი
უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.	შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.
დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.	ღუმელისა და მობილური მოწყობილობის ზელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.
უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადიტანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.
უსადენო ქსელის სიგნალს ზელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული სხვა მიკროტალღური მოწყობილობა.	გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი.

12.2 როგორ ვმართოთ: შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს.

ამ სექციაში თქვენ იხილავთ პრობლემათა იმ ჩამონათვალს, რომელთა გადაჭრაც თავადვე შეგიძლიათ.

 კოდი და აღწერა	 გამოსწორების მეთოდი
F111 - საკვები პროდუქტების სენსორი არ არის სწორად ჩასმული შტეტესელის როზეტში.	მთლიანად შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეტესელის როზეტში.
F240, F439 - ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F601 - პრობლემის მიზეზი Wi-Fi სიგნალია.	შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
F604 - პირველი კავშირი Wi-Fi წარუმატებელია.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
F908 - მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

როდესაც ეკრანზე აღნიშნულ შეტყობინებათაგან ერთ-ერთი კვლავ ჩნდება, აღნიშნული დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე მიუთითებს. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

 კოდი და აღწერა	 გამოსწორების მეთოდი
F602, F603- Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

12.3 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს. სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)	
პროდუქტის ნომერი (PNC)	

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
სერიული ნომერი (S.N.)	

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux	
მოდელის იდენტიფიკაცია	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9	
ენერგო ეფექტური კლასი	A++	
ენერგომოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, ჩვეულებრივ რეჟიმში	1.09 კვტსთ/ციკლი	
ენერგომოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, ვენტილაციის რეჟიმში	0.52 კვტსთ/ციკლი	
ზედაპირების რაოდენობა	1	
სითბოს წყარო	დენი	
მოცულობა	70 l	
ღუმლის ტიპი	ჩასაშენებელი ღუმელი	
მასა	COB8S39WZ	35.5 კგ
	EOB8S39WX	35.5 კგ
	EOB8S39WZ	35.5 კგ
	KOBBS39WX	35.5 კგ

IEC/EN 60350-1 - სახლში საჭმლის მოსამზადებელი ელექტრომოწყობილობები - 1-ელი ნაწილი: დიდი საცხობი ქურები, ღუმლები, ორთქლის ღუმლები და გრილები – წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

13.2 ენერგიის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეგმარებათ ენერგიის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარს ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასაღების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას. ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას მორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

საჭმლის მომზადება ვენტილატორით

როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი

თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა, გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში. ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით. ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული ნათურით მზადება

გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერგიის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება.

შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. მენიუს სტრუქტურა

14.1 მენიუ

მენიუს საგანი		გამოყენება
მომზადება დახმარებით		გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.
წმენდა		გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.
რჩეულები		ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
ოპციები		მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
პარამეტრები	კავშირები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	აწყობა	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	სერვისი	აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

14.2 ქვემენიუ: წმენდა

ქვე-მენიუ	გამოყენება
გაშრობა	პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობისათვის.
ავზის დაცლა	ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის უჯრიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცედურა.
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი დასუფთავება.
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით	საგულდაგულო დასუფთავება.
ნადებისგან გაწმენდა	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.

ქვე-მენიუ	გამოყენება
გავლება	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცედურა.

14.3 ქვემენიუ: ოპციები

ქვე-მენიუ	გამოყენება
სინათლე	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
ბავშვებისთვის ბლოკირება	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას. როდესაც პარამეტრი ჩართულია, ტექსტი ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩნდება ეკრანზე, როდესაც ჩართავთ მოწყობილობას. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად, აირჩიეთ კოდის სიმბოლოები ანბანური წყობის მიხედვით. წვდომა ტაიმერზე, დისტანციურ მუშაობაზე და ნათურა ხელმისაწვდომია ჩართული პარამეტრით.
სწრაფი გაცხელება	ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია მხოლოდ ლუმელის ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
წმენდის შემსხენებელი	ჩართავს და გამორთავს შეხსენებას.
დროის მაჩვენებელი	ჩართავს და გამორთავს საათს.
ციფრული საათის სტილი	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

14.4 ქვემენიუ: კავშირები

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi.
დისტანციური მუშაობა	დისტანციური მართვის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.

ქვე-მენიუ	აღწერა
ავტომატური დისტანციური მუშაობა	დისტანციური ოპერაციის დაჭერის შემდეგ ავტომატურად დასაწყებად დაწყება. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
ქსელი	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi.
ქსელის დავიწყება	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

14.5 ქვემენიუ: აწყობა

ქვე-მენიუ	აღწერა
ენა	აყენებს მოწყობილობის ენას.
ეკრანის სიკაშკაშე	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
ღილაკის ტონები	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია: ①-ით.
ხმოვანი სიგნალის დონე	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
წყლის სიხისტე	აყენებს წყლის სიხისტეს.
დღის მანძილზე დრო	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

14.6 ქვემენიუ: სერვისი

ქვე-მენიუ	აღწერა
დემო-რეჟიმი	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
პროგრამული ვერსია	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
ყველა პარამეტრის განულება	ადადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

15. მარტივია!

პირველ გამოყენებამდე თქვენ უნდა დააყენოთ:					
ენა	ეკრანის სიკაშკაშე	ლილაკის ტონები	ხმოვანი სიგნალის დონე	წყლის სიხისტე	დღის მანძილზე დრო

გაეცანით მართვის პანელსა და ეკრანზე არსებულ ძირითად ხატულებს:					
 ჩართვა / გამორთვა	 მენიუ	 რჩეულები	 ტაიმერი	 საკვები პროდუქტების სენსორი	START / STOP

დაიწყეთ მოწყობილობის გამოყენება				
სწრაფი დაწყება	ჩართეთ მოწყობილობა და დაიწყეთ საჭმლის მომზადება ნაგულისხმები ფუნქციის ტემპერატურის და დროისათვის.	ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
		ხანგრძლივად შეეხეთ: ①-ით.	 ... - აირჩიეთ პრივილეგიები ული ფუნქცია.	დააჭირეთ: START -ით.
სწრაფი გათიშვა	გამორთეთ მოწყობილობა, ნებისმიერი ეკრანი თუ შეტყობინება, ნებისმიერ დროს.	① - შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა გაითიშება.		

საჭმლის მომზადების დაწყება				
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4	ნაბიჯი 5

საჭმლის მომზადების დაწყება				
① - დააჭირეთ მოწყობილობის ჩასართავად.	 ... - აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.	°C - დააყენეთ ტემპერატურა.	OK - დააჭირეთ დასადასტურებლად.	START - დააჭირეთ საჭმლის მომზადების დაწყებას.

ორთქლზე მომზადება - ორთქლის წარმოქმნა			
დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე.			
ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის	ორთქლი მოშუშისთვის	ორთქლი ფაქიზი ნრაშუნა ზედაპირის მისაღებად	ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

გაიგეთ, როგორ მოამზადოთ საჭმელი სწრაფად				
გამოიყენეთ ავტომატური პროგრამები, რათა სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით:				
მომზადება დახმარებით	ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
	დააჭირეთ: ①-ით.	დააჭირეთ:  -ით.	დააჭირეთ:  მომზადება დახმარებით.	აირჩიეთ კერძი.

საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად გამოიყენეთ სწრაფი ფუნქციები	
10% დასრულების დამხმარე გამოიყენეთ 10% დასრულების დამხმარე დამატებითი დროისათვის ან საჭმლის შესაცვლელად, როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი.	საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ +1წთ.

გაწმინდეთ ღუმელი ორთქლის გამოყენებით გაწმენდით		
ნაბიჯი 1 დააჭირეთ: 	ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: 	ნაბიჯი 3 რეჟიმის არჩევა:
ორთქლით წმენდა		მსუბუქი დასუფთავებისთვის.
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით		ღრმა წმენდისთვის.
ნადებისგან გაწმენდა		ორთქლის წარმომქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
გავლება		ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვა და გაწმენდა.

16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.electrolux.com/shop



Για περισσότερες συνταγές, συμβουλές, επίλυση προβλημάτων, κάντε λήψη της εφαρμογής **My Electrolux Kitchen**.



ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....336

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....336

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια.....337

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....338

2.1 Εγκατάσταση.....338

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση.....339

2.3 Χρήση.....340

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός.....341

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό.....341

2.6 Εσωτερικός φωτισμός.....341

2.7 Σέρβις.....342

2.8 Απόρριψη.....342

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....342

3.1 Γενική επισκόπηση.....342

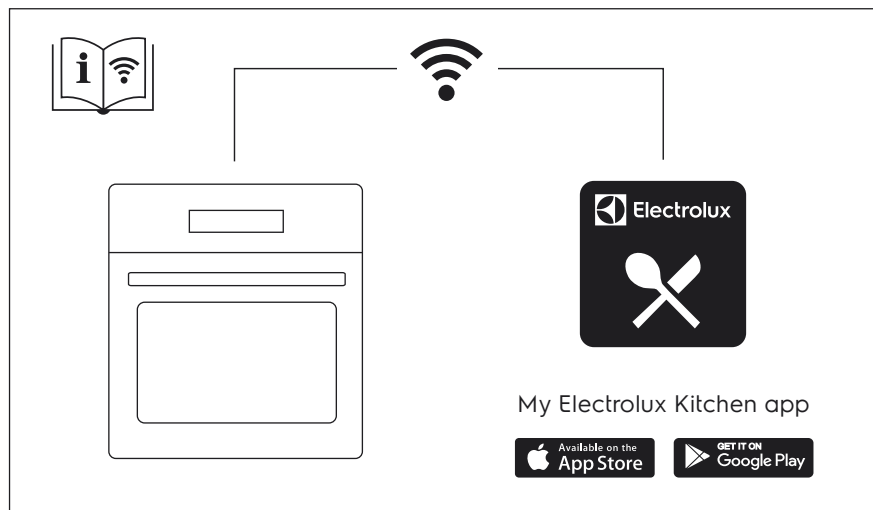
3.2 Αξεσουάρ.....343

4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.....344

4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων.....344

4.2 Οθόνη.....345

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	346	11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	364
5.1 Αρχικός καθαρισμός	346	11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... 364	
5.2 Πρώτη σύνδεση.....	346	11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα	
5.3 Ασύρματη σύνδεση 	346	σχαρών	365
5.4 Αδειες χρήσης λογισμικού.....	347	11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με	
5.5 Αρχική προθέρμανση.....	347	ατμό.....	365
5.6 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα		11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού.....	366
νερού.....	347	11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση	
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	348	αλάτων.....	366
6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα		11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.....	367
θέρμανσης.....	349	11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα.....	368
6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify -		11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος.....	368
Πρόγραμμα ατμού.....	349	11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση.....	368
6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με		11.10 Τρόπος χρήσης: Άδειασμα	
βοήθεια.....	351	δοχείου.....	369
6.4 Προγράμματα.....	351	11.11 Τρόπος αφαίρεσης και	
6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός		τοποθέτησης: Πόρτα.....	369
Θερμός Αέρας	354	11.12 Τρόπος αντικατάστασης:	
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	354	Λαμπτήρας.....	370
7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού.....	354	12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	371
7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες		12.1 Τι να κάνετε αν.....	372
ρολογιού.....	355	12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικό	
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	357	σφάλματος.....	373
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	357	12.3 Δεδομένα σέρβις.....	374
8.2 Αισθ. Φαγητού.....	357	13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	374
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	359	13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο	
9.1 Τρόπος αποθήκευσης:		Πληροφοριών Προϊόντος.....	374
Αγαπημένα.....	359	13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	375
9.2 Κλειδωμα πλήκτρων.....	359	14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....	376
9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	360	14.1 Μενού.....	376
9.4 Ανεμιστήρας ψύξης.....	360	14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός.....	377
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	360	14.3 Υπομενού για : Επιλογές.....	377
10.1 Συστάσεις μαγειρέματος.....	360	14.4 Υπομενού για: Συνδέσεις.....	378
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας	360	14.5 Υπομενού για: Ρύθμιση.....	379
10.3 Υγρός Θερμός Αέρας -		14.6 Υπομενού για: Σέρβις.....	379
προτεινόμενα αξεσουάρ.....	361	15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!.....	379
10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα		16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	381
δοκιμών.....	362		



1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.

- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή και κινητές συσκευές με το My Electrolux Kitchen .
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.
- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σχαρών, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σχαρών και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.

- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπτε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υποτάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργασία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφαλείες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.
- Μη μοιράζετε τον κωδικό πρόσβασης Wi-Fi με άλλους.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.

- μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
- μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
- μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται

ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.

- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



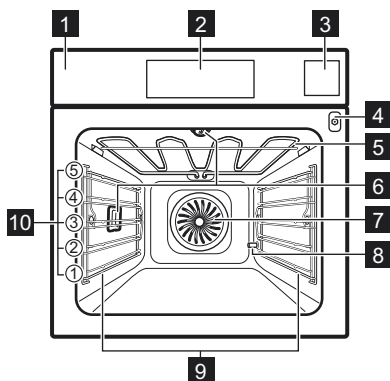
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση

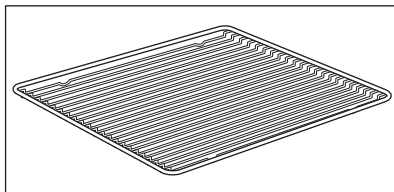


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη ραφίου, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις ραφιού

3.2 Αξεσουάρ

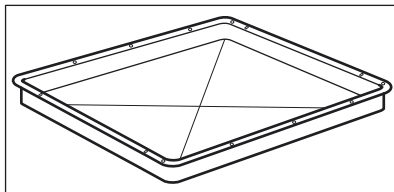
Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



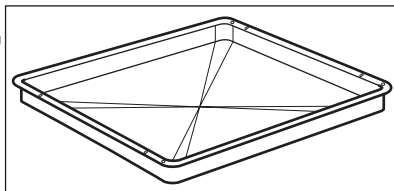
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



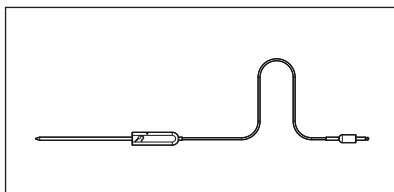
Ταψί ψησίματος / γκριλ

Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



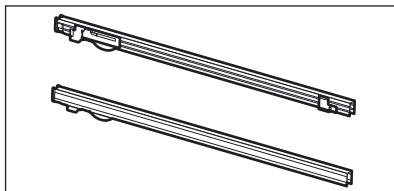
Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



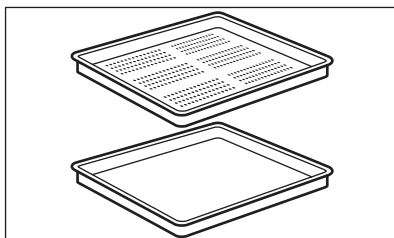
Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.



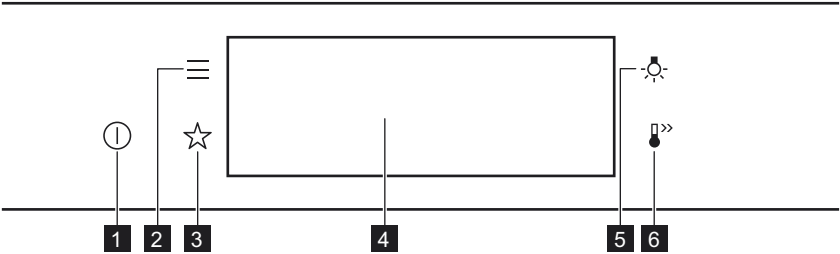
Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού. Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.



4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ
ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

 Πιέστε το κουμπί	 Μετακινήστε	 Πιέστε παρατεταμένα
Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.	Σύρετε το δάκτυλο στην επιφάνεια.	Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.

- A. Wi-Fi
- B. Ώρα
- C. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ
- D. Θερμοκρασία
- E. Προγράμματα θέρμανσης
- F. Χρονοδιακόπτης
- G. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Βασικές ενδείξεις - για την πλοήγηση στην οθόνη.			
 Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.	 Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.	 Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.	 Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
Ηχητική προειδοποίηση Ενδείξεις λειτουργίας - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.			
 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.	 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.	 Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.	
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη			
 Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.		 Για ακύρωση της ρύθμισης.	
Wi-Fi ένδειξη - η συσκευή μπορεί να συνδεθεί στο Wi-Fi.			
 Wi-Fi Η σύνδεση είναι ενεργοποιημένη.			
Απομακρυσμένη λειτουργία ένδειξη - η συσκευή μπορεί να ελεγχθεί εξ αποστάσεως.			
 Απομακρυσμένη λειτουργία - είναι ενεργοποιημένη.			

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός

		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα από τη συσκευή.	Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στη συσκευή.

5.2 Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση.
Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ώρα.

5.3 Ασύρματη σύνδεση

- Για να συνδέσετε τη συσκευή χρειάζεστε:
- Ασύρματο δίκτυο με σύνδεση στο διαδίκτυο.
 - Κινητή συσκευή συνδεδεμένη στο ασύρματο δίκτυο.

Βήμα 1	Για να κάνετε λήψη της εφαρμογής My Electrolux Kitchen : Σαρώστε τον κωδικό QR στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών με την κάμερα στην κινητή σας συσκευή για να ανακατευθυνθείτε στην αρχική σελίδα της Electrolux. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μπορείτε επίσης να κάνετε λήψη της εφαρμογής απευθείας από το app store.
Βήμα 2	Ακολουθήστε τις οδηγίες εγγραφής της εφαρμογής.
Βήμα 3	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 4	Πατήστε:  . Επιλέξτε: Ρυθμίσεις / Συνδέσεις.
Βήμα 5	 - σύρετε ή πιέστε για να ενεργοποιήσετε το: Wi-Fi.
Βήμα 6	Η ασύρματη μονάδα της συσκευής ξεκινά εντός 90 δευτ.

Συχνότητα	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Πρωτόκολλο	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
Μέγιστη Ισχύς	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Μονάδα Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Άδειες χρήσης λογισμικού

Το λογισμικό στο παρόν προϊόν περιέχει στοιχεία που βασίζονται σε δωρεάν λογισμικό ανοιχτού κώδικα. Η Electrolux αναγνωρίζει με ευγνωμοσύνη τη συμβολή των κοινοτήτων ανοιχτού λογισμικού και ρομποτικής στο έργο ανάπτυξης. Για να αποκτήσετε πρόσβαση στον πηγαίο κώδικα αυτών των στοιχείων δωρεάν λογισμικού ανοιχτού κώδικα, των οποίων οι προϋποθέσεις άδειας χρήσης απαιτούν δημοσίευση, καθώς και για να δείτε τις πλήρεις πληροφορίες πνευματικών δικαιωμάτων και τους ισχύοντες όρους άδειας χρήσης, επισκεφτείτε τη διεύθυνση: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (φάκελος NIUS).

5.5 Αρχική προθέρμανση

**Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.**

Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.

 Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.

5.6 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα νερού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού. Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό.

			
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.	Τινάζτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.	Μετά από 1 λεπτό, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.	Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.
❗ Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.			
Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.			

Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με το αντίστοιχο επίπεδο επικάλυψης Ασβεστίου και την ταξινόμηση του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

Σκληρότητα νερού		Δοκιμαστικό χαρτί	Επικάλυψη ασβεστίου (mmol/l)	Επικάλυψη ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Επίπεδο	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	μαλακό
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	μέσης σκληρότητας
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	σκληρό
4	≥22		≥ 3,9	≥151	πολύ σκληρό

Όταν το επίπεδο σκληρότητας του νερού βρύσης είναι 4, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
Βήμα 2	Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 3	Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK. Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.
Βήμα 4	Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: OK.
Βήμα 5	Πιέστε: START . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.	
Βήμα 6	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.	
Βήμα 2	Πιέστε το κουμπί  . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.	
Βήμα 3	Πιέστε: OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.	
Βήμα 4	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμι-σμένη θερμοκρασία.	
Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C		Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουτα-λιού.
Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C		Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέα-τος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.

Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C		Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού.
Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C		Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοπαρασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.
Βήμα 5	Πιέστε: OK.	
Βήμα 6	Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.	
Βήμα 7	Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχείλισης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.	
Βήμα 8	Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.	
Βήμα 9	Πατήστε: START . Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.	
Βήμα 10	Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού.	
Βήμα 11	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	

Βήμα 12	Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα», Άδειασμα δοχείου.
Βήμα 13	Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.
Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
 - Αισθ. Φαγητού
- Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:
- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
 - Μεσαία Ψημένο
 - Καλοψημένο ή Περισσότερο

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Πιέστε: 
Βήμα 3	Πιέστε:  . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
Βήμα 4	Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
Βήμα 5	Πιέστε: START .

6.4 Προγράμματα

ΒΑΣΙΚΟ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Αποξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Ογκρατέν	Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρό- δισμα.
 Χαμηλή Θερμο- κρασία	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμό- τητας	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.
 Υγρός Θερμός Αέ- ρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσι- μο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησι- μοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειω- θεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .

ΑΤΜΟΣ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Steamify	Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουρ- γία κρούστας και ψήσιμο.
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρε- σκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέ- σταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε πε- ρισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέ- σεις σχάρας.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψω- μάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανό- τητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.
 Ατμός Vital	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συνοδευτικών πιάτων, ψαριού
 Υψηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερνί και ψάρι.
 Χαμηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.

6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:
IEC/EL 60350-1
Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.
Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.
Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας . Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min.
Τέλος ενέργειας	Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Παράταση Χρόνου	Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος.
Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ.. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να το ενεργοποιήσετε και να το απενεργοποιήσετε.

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι	
Βήμα 1	Πιέστε: Ωρα.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε: ● ● ● .
Βήμα 5	Πιέστε: Τέλος ενέργειας.
Βήμα 6	Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.

Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους	
Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος	
Βήμα 1	Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε: ● ● ● .
Βήμα 5	Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
Βήμα 6	Επιλέξτε την τιμή.
Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

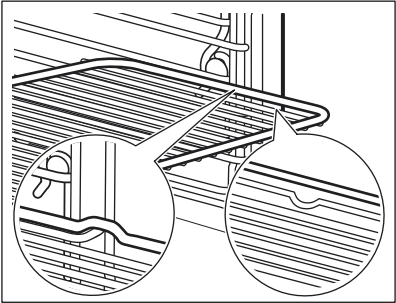
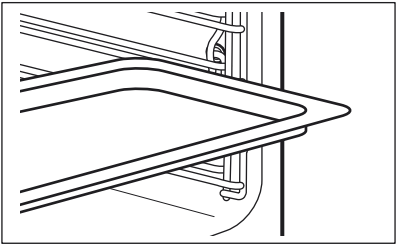
Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος	
Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.	
Πιέστε το +1min για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.	

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη	
Βήμα 1	Πιέστε:  .
Βήμα 2	Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.
Βήμα 3	Πιέστε: OK.
Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.	

8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

Μεταλλική σχάρα: Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .	
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί: Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.	

8.2 Αισθ. Φαγητού

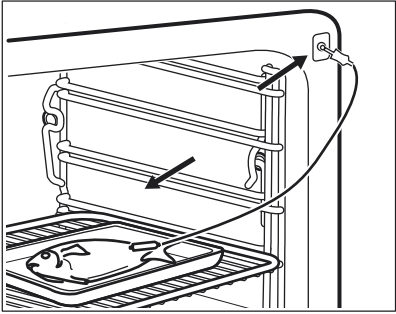
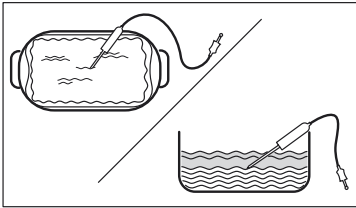
Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:	
°C Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.	 Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:		
Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
Κρέας, πουλερικά και ψάρι	Γάστρα
Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.	Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.
	
Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.
Βήμα 5	 - πιάστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
Βήμα 6	• • • - πιάστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή: • Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα. • Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.

Βήμα 7	Ορίστε την επιλογή και πιέστε επαναλημμένα: OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.
Βήμα 8	Πιέστε: START . Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.
Βήμα 9	Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
Βήμα 3	Πατήστε:  . Επιλέξτε: Αγαπημένα.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
Βήμα 5	Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το κουμπί OK .
 - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση.  - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.	

9.2 Κλείδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.

Βήμα 3



– πιάστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.

9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια. Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

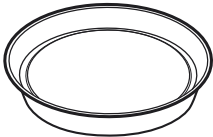
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		 (°C)		 (λεπ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

			
Ταψί πίτσας	Πυρίμαχο ταψί	Κεραμικά φορμάκια	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες

		 °C	 ΛΕΠ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα

Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 °C	 ΛΕΠ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30

		 °C	 ΛΕΠΤ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 ΛΕΠΤ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

Γκριλ

Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.

		 ΛΕΠΤ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100°C.

	 Θήκη (Gastronorm)	 kg		 λεπ	
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διά- τρητο	0.3	3	8 - 9	Τοποθετήστε το ταψί ψησί- ματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διά- τρητο	μέγ.	3	10 - 11	Τοποθετήστε το ταψί ψησί- ματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Αρακάς, κατε- ψυγμένος	2 x 2/3 διά- τρητα	2 x 1,5	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρα- σία στο ψυχρότε- ρο σημείο να φτάσει τους 85° C.	Τοποθετήστε το ταψί ψησί- ματος στην πρώτη θέση σχάρας.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

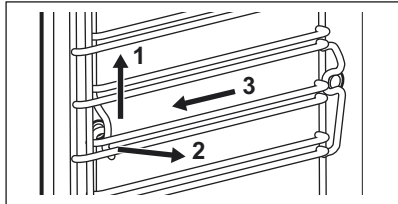
11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό

 Προϊόντα Κα- θαρισμού	Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
	Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επι- φάνειες.
	Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.

 Καθημερινή Χρήση	Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
	Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροΐνες μετά από κάθε χρήση.
 Αξεσουάρ	Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.
	Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαίσιο τοίχωμα.	
Βήμα 4	Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.	
Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.		

11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Βήμα 1	Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.	
Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.	
Λειτουργία	Περιγραφή	Διάρκεια
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός	30 λεπ.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό.	75 λεπ.
Βήμα 3	Πιέστε START . Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα.	
Βήμα 4	Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.	
 Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.		

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.	Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.
Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ.		

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.
Βήμα 3	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.
Βήμα 5	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.
Βήμα 6	Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το βαθύ ταψί και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λ.	
Βήμα 7	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 8	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

Όταν ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων:		
Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.
i Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στον φούρνο μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.		

11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας υποδεικνύουν να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

Τύπος	Περιγραφή
Προαιρετική υπενθύμιση	Σας προτείνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου.

Τύπος	Περιγραφή
Υποχρεωτική υπενθύμιση	Σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται.

11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 3	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα. Διάρκεια: περίπου 30 λεπτά
Βήμα 4	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 5	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
ⓘ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα του φούρνου. Πατήστε ΝΑΙ για να στεγνώσετε τον φούρνο.

11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

Βήμα 1	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
Βήμα 2	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.
Βήμα 3	Επιλέξτε το μενού: Καθαρισμός / Ξήρανση.
Βήμα 4	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

11.10 Τρόπος χρήσης: Άδειασμα δοχείου

Χρησιμοποιήστε την μετά από μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού για να αφαιρέσετε το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού.

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Άδειασμα δοχείου. Διάρκεια 6 λεπ.
Βήμα 3	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 4	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
❗ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



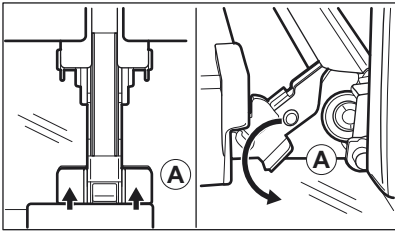
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

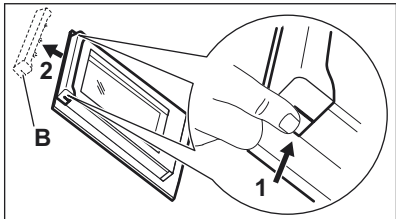
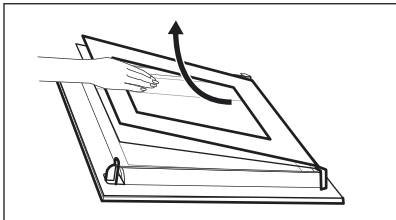
Η πόρτα είναι βαριά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

Βήμα 1	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
Βήμα 2	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
Βήμα 3	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	

Βήμα 4	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 5	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 6	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
Βήμα 7	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 8	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
Βήμα 9	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.	

11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



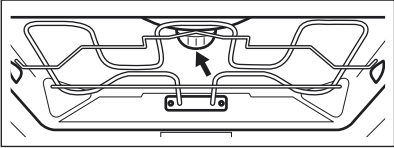
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 2	Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
Βήμα 4	Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.	

Πλαϊνός λαμπτήρας

Βήμα 1	Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
Βήμα 2	Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
Βήμα 3	Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
Βήμα 4	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 5	Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
Βήμα 6	Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

	ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

 Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
 Πιθανή αιτία	 Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο Λειτουργίες ρολογιού Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.
Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε εντελώς την πόρτα.
Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Η συσκευή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.

 Εξαρτήματα	
 Περιγραφή	 Αντιμετώπιση
Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθαρισμός», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.

Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

 Προβλήματα με το σήμα Wi-Fi	
 Πιθανή αιτία	 Αντιμετώπιση
Πρόβλημα με το σήμα του ασύρματου δικτύου.	Ελέγξτε το ασύρματο σας δίκτυο και τον δρομολογητή. Κάντε επανεκκίνηση στον δρομολογητή.
Εγκαταστάθηκε νέος δρομολογητής ή άλλαξε η ρύθμιση παραμέτρων του δρομολογητή.	Για να ρυθμίσετε πάλι τις παραμέτρους της συσκευής και της κινητής συσκευής, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
Το σήμα του ασύρματου δικτύου είναι ασθενές.	Μετακινήστε τον δρομολογητή όσο πιο κοντά γίνεται στη συσκευή.
Το ασύρματο σήμα επηρεάζεται από έναν άλλο φούρνο μικροκυμάτων που βρίσκεται κοντά στη συσκευή.	Απενεργοποιήστε τον φούρνο μικροκυμάτων.

12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F601 - υπάρχει πρόβλημα με το σήμα Wi-Fi.	Ελέγξτε τη σύνδεση δικτύου σας. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.
F604 - η πρώτη σύνδεση στο Wi-Fi απέτυχε.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή και δοκιμάστε ξανά. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Πριν από την πρώτη χρήση», Ασύρματη σύνδεση.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Όταν ένα από αυτά τα μηνύματα σφάλματος συνεχίζει να εμφανίζεται στην οθόνη, σημαίνει ότι ενδέχεται να έχει απενεργοποιηθεί ένα ελαττωματικό υποσύστημα. Σε αυτή την περίπτωση, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις. Εάν προκύψει ένα από αυτά τα σφάλματα, οι υπόλοιπες λειτουργίες της συσκευής θα συνεχίσουν να λειτουργούν κανονικά.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F602, F603 - το Wi-Fi δεν είναι διαθέσιμο.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	
Σειριακός αριθμός (S.N.)	

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος

Όνομα προμηθευτή	Electrolux

Ταυτότητα μοντέλου	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9	
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	70 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του. Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας. Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα. Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

14.1 Μενού

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός	Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Ρυθμίσεις	Συνδέσεις	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης του δικτύου.
	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Αδειασμα δοχείου	Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

14.3 Υπομενού για : Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.

Υπομενού	Εφαρμογή
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται στην ένδειξη όταν ενεργοποιείται η συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

14.4 Υπομενού για: Συνδέσεις

Υπομενού	Περιγραφή
Wi-Fi	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση: Wi-Fi.
Απομακρυσμένη λειτουργία	Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του απομακρυσμένου ελέγχου. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi.
Λειτουργία με τηλεχειρισμό	Για την εκκίνηση της απομακρυσμένης λειτουργίας αυτόματα αφού πιάσετε το ΕΝΑΡΞΗ. Επιλογή ορατή μόνο μετά την ενεργοποίηση: Wi-Fi.
Δίκτυο	Για τον έλεγχο της κατάστασης δικτύου και της ισχύος σήματος του: Wi-Fi.
Απόρριψη δικτύου	Για την απενεργοποίηση της αυτόματης σύνδεσης του τρέχοντος δικτύου με τη συσκευή.

14.5 Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ❶.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

14.6 Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:					
Γλώσσα	Φωτεινότητα Οθόνης	Ήχοι Πλήκτρων	Ένταση Βομβητή	Σκληρότητα νερού	Ωρα
Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:					
 ON / OFF	 Μενού	 Αγαπημένα	 Χρονοδιακόπτης	 Αισθ. Φαγητού	START / STOP

Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή				
Γρήγορη έναρξη	Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος.	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		Πιέστε παρατεταμένα: ①.	 ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία.	Πιέστε: START .
Γρήγορη Απενεργοποίηση	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή.	① - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.		

Ξεκινήστε το μαγείρεμα				
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
① - πιέστε το για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	 ... - επιλέξτε το πρόγραμμα.	°C - ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	OK - πιέστε για επιβεβαίωση.	START - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Μαγείρεμα με ατμό - Steamify			
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.			
Μαγείρεμα μόνο με ατμό	Ατμός για Μαγειρεύτά φαγητά	Ατμός για Ρόδισμα	Ατμός για Ψήσιμο
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα
Χρησιμοποιήστε τα αυτόματα προγράμματα για να μαγειρέψετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις:

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα				
Μαγειρέμα με βοήθεια	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
	Πατήστε: ①.	Πιέστε: ≡.	Πιέστε: ✂ Μαγειρέμα με βοήθεια.	Επιλέξτε το φαγητό.

Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος	
Βοηθός ολοκλήρωσης 10% Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.	Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το +1λεπ.

Καθαρίστε τη συσκευή με το Καθάρισμα με ατμό		
Βήμα 1 Πιέστε: ≡	Βήμα 2 Πιέστε: ≡/	Βήμα 3 Επιλέξτε τη λειτουργία:
Καθάρισμα με ατμό		Για ελαφρύ καθαρισμό.
Καθάρισμα με ατμό Plus		Για σχολαστικό καθαρισμό.
Αφαίρεση αλάτων		Για τον καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα		Για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért töltse le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.



ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

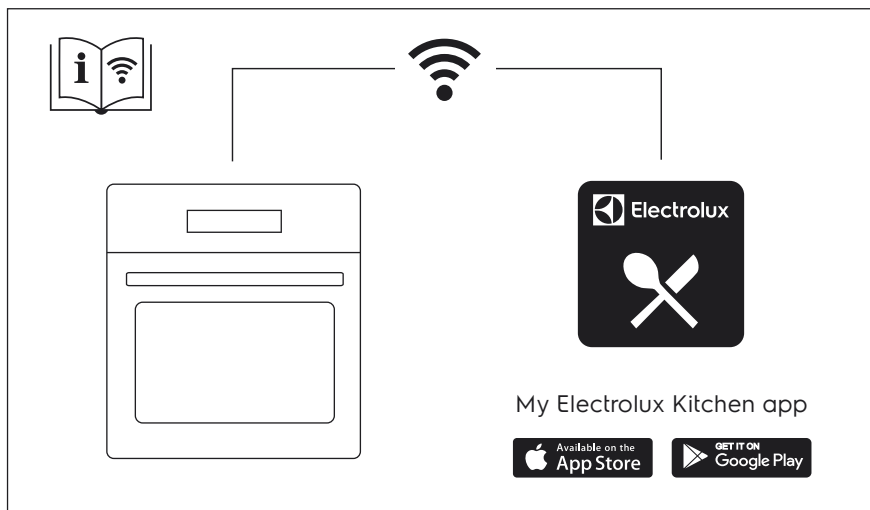
 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	384	2.8 Ártalmatlanítás.....	389
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	384	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	390
1.2 Általános biztonság.....	385	3.1 Általános áttekintés.....	390
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	386	3.2 Tartozékok.....	390
2.1 Üzembe helyezés.....	386	4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA	391
2.2 Elektromos csatlakozás.....	387	4.1 A kezelőpanel áttekintése.....	391
2.3 Használat.....	388	4.2 Kijelző.....	392
2.4 Ápolás és tisztítás.....	389	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	393
2.5 Gőzsütés.....	389	5.1 Kezdeti tisztítás	393
2.6 Belső világítás.....	389	5.2 Első csatlakoztatás.....	393
2.7 Szolgáltatások.....	389	5.3 Vezeték nélküli kapcsolat 	393

5.4 Szoftver licencek.....	394
5.5 Kezdeti előmelegítés.....	394
5.6	
Hogyan állítsa be: Vízkeménység.....	395
6. NAPI HASZNÁLAT.....	396
6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók..	396
6.2 Beállítása: Steamify - Gőzölés	
sütőfunkció.....	396
6.3 Hogyan állítsa be: Előre	
programozott sütés.....	398
6.4 Sütőfunkciók.....	398
6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő	
(nedves) funkcióhoz.....	401
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	401
7.1 Órafunkciók leírása.....	401
7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók....	402
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	404
8.1 Tartozékok behelyezése.....	404
8.2 Hűhőmérő szenzor.....	404
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	406
9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	406
9.2 Funkciózár.....	406
9.3 Automatikus kikapcsolás.....	407
9.4 Hűtőventilátor.....	407
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS	
JAVASLATOK.....	408
10.1 Sütési javaslatok.....	408
10.2 Konvekciós levegő (nedves).....	408
10.3 Konvekciós levegő (nedves) -	
ajánlott tartozékok.....	409
10.4 Ételtészítési táblázatok a	
bevizsgáló intézetek számára.....	409
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	412
11.1 Megjegyzések a tisztítással	
kapcsolatban.....	412
11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	412
11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás	413
11.4 Tisztítás emlékeztető.....	413
11.5 Használata: Vízkőmentesítés....	414
11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető.....	415
11.7 Használata: Öblítés.....	415
11.8 Szárítási emlékeztető.....	415
11.9 Használata: Szárítás.....	415
11.10 Használata: Tartály ürítése.....	416
11.11	
Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	416
11.12 Hogyan cserélje: Lámpa.....	417
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	418
12.1 Mi a teendő, ha	418
12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	420
12.3 A szerviz számára szükséges	
adatok.....	421
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	421
13.1 Termékismertető és	
Termékismertető adatlap.....	421
13.2 Energiatakarékosság.....	422
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	423
14.1 Menü.....	423
14.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	423
14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	424
14.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás..	424
14.5 Almenü ehhez: Beállítás.....	425
14.6	
Almenü a következőhöz: Szervíz.....	425
15. EGYSZERŰ!.....	425
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	427



1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játszanak a készülékkel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen .
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képeztett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm

Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal- ján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó ol- dal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetéket ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.

- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútortalap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútortalap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútortalapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

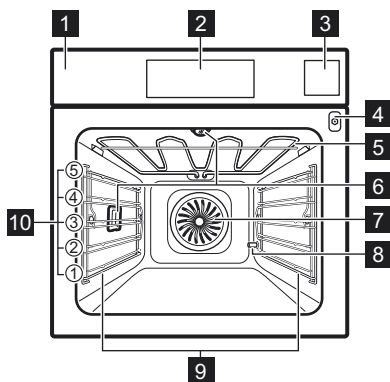
Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.

- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

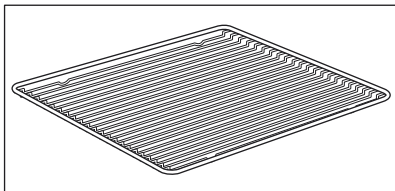


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

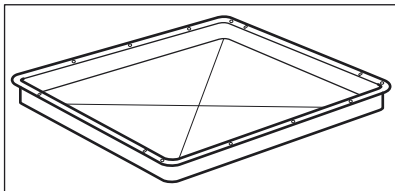
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



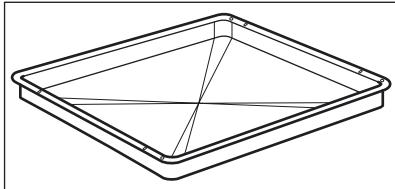
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.

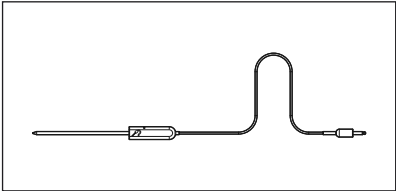


Mély tepszi

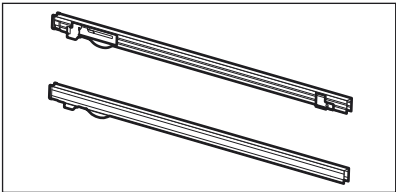
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



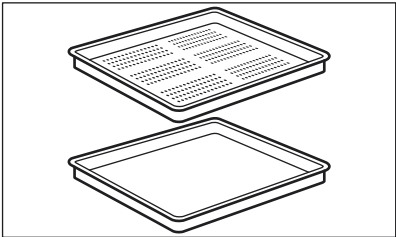
Húshőmérő szenzor
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

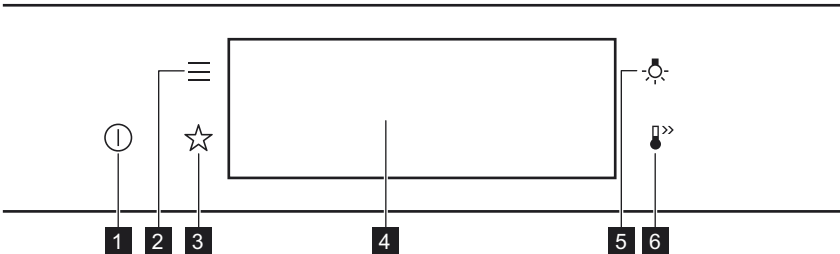


Gőzölő készlet
Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztből és kukoricalisztből készült kása), tészta.



4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 A kezelőpanel áttekintése

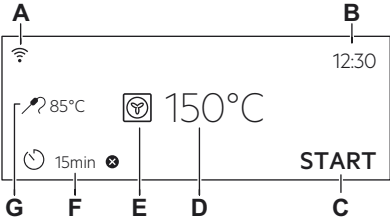


1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.

4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

 Nyomja meg a	 Áthelyezés	 Tartsa nyomva
Érintse meg ujjheggyel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző

	Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal. A. Wi-Fi B. Pontos idő C. START/LEÁLLÍTÁS D. Hőmérséklet E. Sütőfunkciók F. Időzítő G. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.			
 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.	
Időzítő visszajelzők			

 A funkció beállítása: Késleltetett indítás.	 A beállítás törlése.
Wi-Fi visszajelző - a készülék Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható.	
 Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva.	
Távírányítás visszajelző - a készülék távvezérelhető.	
 Távírányítás bekapcsolva.	

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

	FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.	Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg. A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Vezeték nélküli kapcsolat

- A berendezés csatlakoztatásához a következőkre van szüksége:
- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
 - Ugyanahoz a vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

1. lépés	A(z) My Electrolux Kitchen alkalmazás letöltése: Olvassa be az adattáblán található QR-kódot a mobil eszköz kamerájával, amely átírja Önt az Electrolux honlapjára. Az adattábla a sütőtér előlő keretén található. Az alkalmazást közvetlenül az alkalmazásáruházból is letöltheti.
2. lépés	Kövesse az alkalmazás beépített utasításait.
3. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
4. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Beállítások / Csatlakoztatás.
5. lépés	 - csúsztassa vagy nyomja meg a funkció bekapcsolásához: Wi-Fi.
6. lépés	A készülék vezeték nélküli modulja 90 másodpercen belül működni kezd.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. teljesítmény	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi-modul	NIUS-50

5.4 Szoftver licencek

A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az Electrolux elismeri és hálját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért. Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (NIUS mappa).

5.5 Kezdeti előmelegítés

 Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.	
1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja egy óráig működni a sütőt.



Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

3. lépés

Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál: .
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

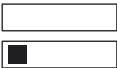
i Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

5.6 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
i Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.			
A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.			

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	lágy
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mérsékelten kemény

Vízkeménység		Indikátorpa- pír	Kalciumtarta- lom (mmol/l)	Kalciumtarta- lom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon ke- mény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot:  . A kijelzőn ez látha- tó: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg:  funkciót.
5. lépés	Nyomja meg:  funkciót. Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármi- kor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

6.2 Beállítása: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.

3. lépés	Nyomja meg: OK . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.
Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C	Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
Gőz sütéshez 105 - 130 °C	Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajttorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sült ételek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. lépés	Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.  FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.
8. lépés	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
12. lépés	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
13. lépés	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőteret.

6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

6.4 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.
 Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Vital Sütés	Zöldségek, köreték és hal párolása
 Páratartalom, magas	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 Páratartalom, alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kerges felületűvé válik.

6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:
IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.
A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.

Órafunkció	Alkalmazás
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszú ideig működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása	
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése	
1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése
Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.
A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1min gombot.

Az időzítő beállításának módosítása	
1. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időzítési értéket.
3. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.

Az időzítő beállításának módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

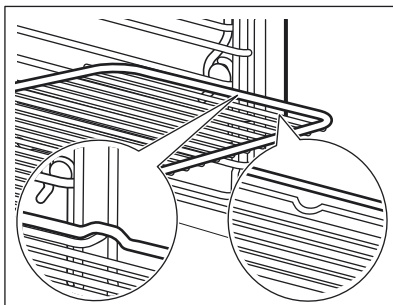
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

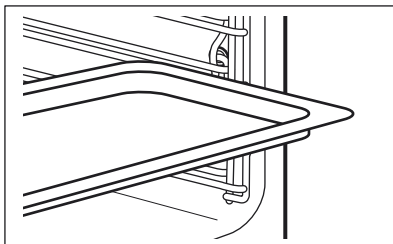
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



Sütő tálca / Mély tepsí:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



8.2 Hűshőmérő szenzor

Hűshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



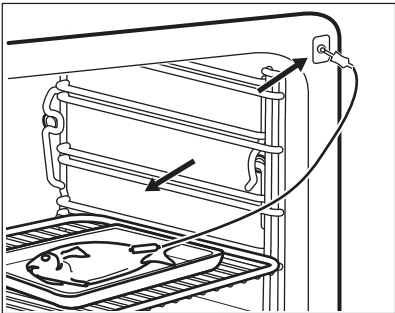
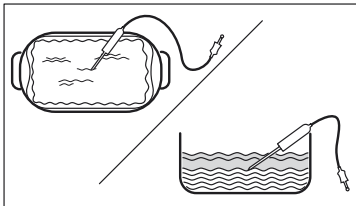
A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.	Ne használja folyékony állagú ételekhez.	Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Használata: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak
Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg arról, hogy a következő leaglább 3/4-e: Húshőmérő szenzor az étel belsejében van.	Helyezze be ennek a hegyét: Húshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Húshőmérő szenzor. A következő hegye: Húshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.
	
4. lépés	Csatlakoztassa Húshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés	• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.
7. lépés	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez.
8. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
9. lépés	Vegye ki Hűshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. FIGYELMEZTETÉS! Égés veszélye áll fenn, mivel Hűshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg:  . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.
 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.  - nyomja meg a beállítás törléséhez.	

9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	☆, 🔔 - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefűvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

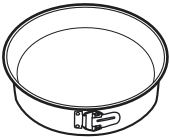
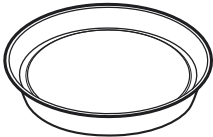
A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (perc)
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptál- ca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptál- ca	180	2	15 - 25

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
Pizzaserpenyő	Sütőedény	Bögrés süte- mény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatük- röző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmé- rő, 5 cm ma- gasság	Sötét, nem visszatük- röző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.
Sütés egy szinten – sütés sütőformában

		 °C	 perc	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2

		 °C	 perc	
Almáspite, 2 forma, átm- érő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átm- érő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hő- fok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30

Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hő- fok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hő- fok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hő- fok	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 perc	
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.
Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bífsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés funkciót.
Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.
Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	 Tartály (Gastro-norm)	 kg		 perc	
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	3	8 - 9	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
Borsó, gyorsfagyasztott	2 x 2/3 perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



**Tisztítósze-
rek**

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszál-
as ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



**Napi haszná-
lat**

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb
maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizáró-
lag mikroszál-ás törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét.



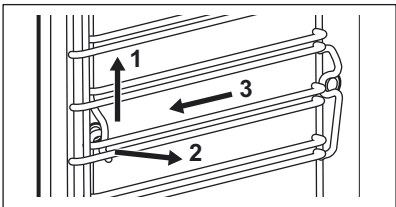
Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikro-
szál-ás törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztí-
tást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel
vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüg- gesztésből.	
3. lépés	Húzza el a polctartó előlő ré- szét az oldalfaltól.	
4. lépés	Húzza ki a tartókat a hátsó fel- függesztésből.	

A polctartókat a kiszerezéssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

1. lépés	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.		
2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.		
Funkció		Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás		Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz		Normál tisztítás Permetezzen mosogatószer a sütő belsejének felületére.	75 perc
3. lépés	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.		
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.		
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.			

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc	
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
3. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
4. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
5. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
6. lépés	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc	
7. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
8. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőtéret.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
ⓘ Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőtelenítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.		

11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.7 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
3. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül
4. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
5. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
① Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

11.8 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

11.9 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.

2. lépés	Vegye ki az összes tartozékot.
3. lépés	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
4. lépés	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.10 Használata: Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

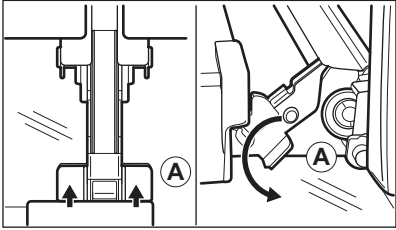
Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

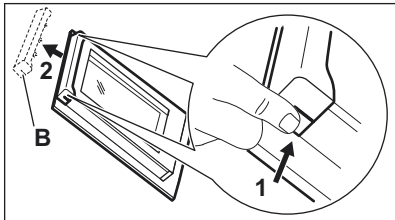
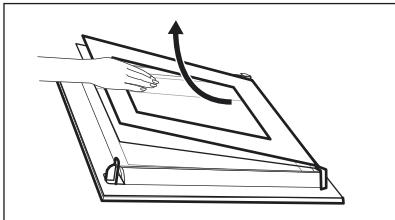
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése. Időtartam: 6 perc
3. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
4. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

	FIGYELMEZTETÉS! Az ajtó nehéz.
	VIGYÁZAT! Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés	Teljesen nyissa ki az ajtót.	
2. lépés	Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.	

3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, más különben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

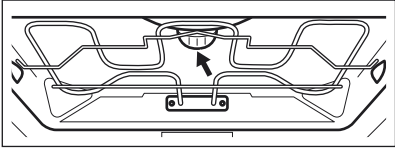
11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.	
2. lépés	Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.	

Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. lépés	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. lépés	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. lépés	Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

	FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

 A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

**A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel****Lehetséges ok****Megoldás**

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát, a részletekért olvassa el az Órafunkciók fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.

**Alkotóelemek****Leírás****Megoldás**

Kiégett az izzó.

Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

**Hibák a WiFi jelnél****Lehetséges ok****Megoldás**

Hiba lépett fel a vezeték nélküli hálózat jelénél.

Ellenőrizze vezeték nélküli hálózatot és az útválasztót (router). Indítsa újra a routert.

 Hibák a WiFi jelnél	
 Lehetséges ok	 Megoldás
Új router került telepítésre, vagy a router beállítása megváltozott.	A készülék és a mobil eszköz ismételt beállításához olvassa el „Az első használat előtt” című fejezet „Vezeték nélküli kapcsolat” c. szakaszát.
Gyenge a vezeték nélküli hálózat jelerőssége.	Helyezze a routert a lehető legközelebb a készülékhez.
A vezeték nélküli jelet megszakította a készülék közelében elhelyezett mikrohullámú sütő.	Kapcsolja ki a mikrohullámú sütőt.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 Kód és leírás	 Megoldás
F111 - A Hűhőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűhőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F601 - hiba merült fel a Wi-Fi jelnél.	Ellenőrizze a hálózati csatlakozását. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F604 - az első Wi-Fi csatlakozási kísérlet nem sikerült.	Kapcsolja ki és be a készüléket, majd próbálja meg ismét. Lásd „Az első használat előtt” fejezet Vezeték nélküli kapcsolat című részét.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

Ha ezen hibaüzenetek egyike folyamatosan megjelenik a kijelzőn, azt jelzi, hogy a hibás alrendszer letiltásra kerülhetett. Ilyen esetben forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez. Ha a fenti hibák egyike előfordul, a többi készülékfunkció továbbra is a szokásos módon működik.

 Kód és leírás	 Megoldás
F602, F603 - a Wi-Fi nem érhető el.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság

Hangerő	70 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillizzók - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkciónál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Csatlakoztatás	A hálózati paraméterek beállítása.
	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Tartály ürítése	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a Gyerekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Csatlakoztatás

Almenü	Leírás
Wi-Fi	Engedélyezés és letiltás: Wi-Fi funkciót.
Távirányítás	A távirányítás engedélyezése és letiltása. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Automatikus távműködtetés	A távirányítás automatikus megkezdése a START megnyomása után. A kiegészítő funkció csak ennek a bekapcsolása után látható: Wi-Fi funkciót.
Hálózat	A hálózati állapot és a jelerősség ellenőrzése: Wi-Fi funkciót.
Hálózat elejtése	Az aktuális hálózat készülékhez való automatikus csatlakozásának letiltása.

14.5 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang el-némítása nem lehetséges a következőnél: ❶ funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.6 Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:					
Nyelv	Kijelző fény-erő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Vízke ménység	Pontos idő

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:					
❶ BE / KI	≡ Menü	☆ Kedvencek	⌚ Időzítő	🔌 Hűshőmérő szenzor	START / STOP

A készülék használatának megkezdése				
Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása				
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következő: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify			
Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.			
Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirítás-hoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét
Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét				
Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg: ① funkciót.	Nyomja meg: ≡ funkciót.	Nyomja meg: ✂ Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat	
10% befejezési segéd Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.	A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a +1perc gombot.

A készülék tisztítása gőztisztítással		
1. lépés Nyomja meg ezt: ≡	2. lépés Nyomja meg ezt: 	3. lépés Válasszon üzemmódot:
Gőz tisztítás		Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz		Alapos tisztításhoz.
Vízkömentesítés		A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.
Öblítés		A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus aprvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

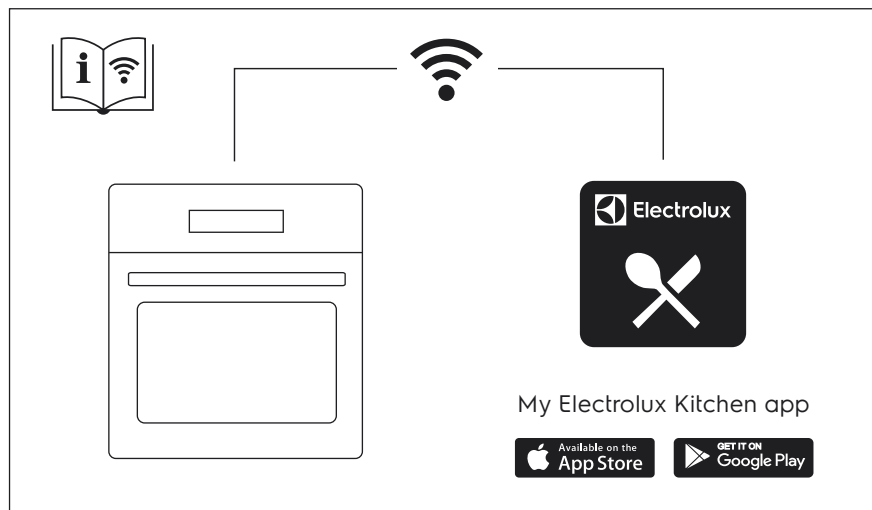
 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	430	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	435
1.1 Bēmu un neaizsargātu personu drošība.....	430	3.1 Vispārējs pārskats.....	435
1.2 Vispārīgā drošība.....	431	3.2 Papildpiederumi.....	436
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	432	4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	437
2.1 Uzstādīšana.....	432	4.1 Vadības paneļa pārskats.....	437
2.2 Elektroītkla savienojums.....	433	4.2 Displejs.....	438
2.3 Lietošana.....	433	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	439
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	434	5.1 Sākotnējā tīrīšana	439
2.5 Gatavošana ar tvaiku.....	434	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	439
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	435	5.3 Bezvadu savienojums	439
2.7 Serviss.....	435	5.4 Programmatūras licences.....	440
2.8 Utilizācija.....	435		

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana.....	440	11.2 Izņemšana. Plauktu balsti	458
5.6 Iestatīšana Ūdens cietība.....	440	11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....	458
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	441	11.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	459
6.1 Iestatīšana.		11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana...	459
Karsēšanas funkcijas.....	441	11.6 Atkaļķošanas atgādinājums.....	460
6.2 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika		11.7 Lietošana Skalošana.....	460
karsēšanas funkcija.....	442	11.8 Žāvēšanas atgādinājums.....	461
6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs...	443	11.9 Izmantošana: Žāvēšana.....	461
6.4 Karsēšanas funkcijas.....	444	11.10 Lietošana Tvertnes	
6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars.		iztukšošana.....	461
ar mitrumu.....	447	11.11	
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	447	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	462
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	447	11.12 Kā nomainīt: Lampa.....	463
7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas.....	447	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	464
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI....	449	12.1 Kā rīkoties, ja.....	464
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	449	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	465
8.2 Termozonde.....	450	12.3 Servisa dati.....	466
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	451	13. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	466
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	451	13.1 Produkta informācija un Produkta	
9.2 Funkciju bloķēšana.....	452	informācijas lapa.....	466
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	452	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	467
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	452	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	468
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	453	14.1 Izvēlne.....	468
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	453	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	468
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	453	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	469
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu -		14.4 Apakšizvēlne: Savienojums.....	469
ieteicamie piederumi.....	454	14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	470
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes		14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne...	470
iestādēm.....	454	15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	470
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	457	16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	457		472



1. ⚠ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmām.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).

- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!
Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm

Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektriķas padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.

- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabāiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpaužiet savu Wi-Fi paroli citām personām.

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku

**BRĪDINĀJUMS!**

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



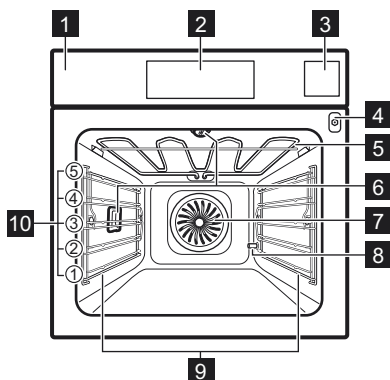
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

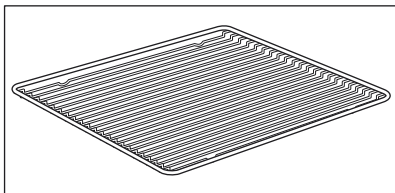


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

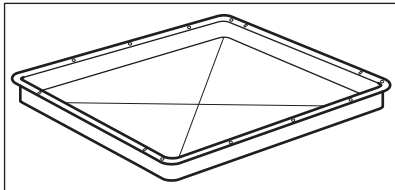
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



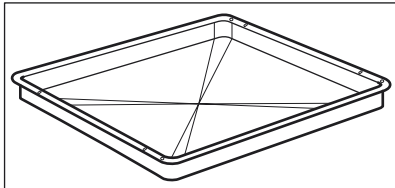
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



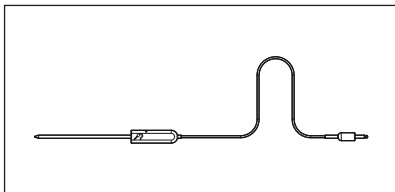
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



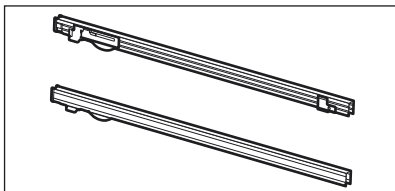
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

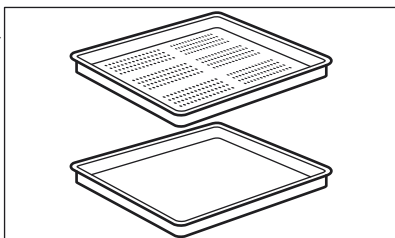
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

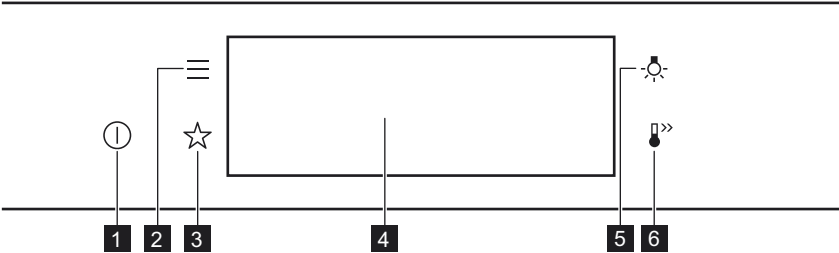
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeņu, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 Piespiediet	 Pavirziet	 Nospiediet un turiet no-spiestu
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 se-kundēm.

4.2 Displejs

The diagram shows a rectangular display with several icons and labels. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. Below it is a thermometer icon with '85°C' labeled 'G'. To the right of that is a clock icon with '15min' labeled 'F'. Further right is a fan icon with '150°C' labeled 'E'. At the top right is a clock icon with '12:30' labeled 'B'. Below the fan icon is a 'START' button labeled 'D'. At the bottom right is a label 'C'.

Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Wi-Fi
- B. Diennakts laiks
- C. SĀKT/PĀRTRAUKT
- D. Temperatūra
- E. Karsēšanas funkcijas
- F. Taimers
- G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.			
OK Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	< Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.	↶ Pēdējās darbības atcelšana.	⏻ Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
Skaņas signāls funkciju indikatori – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.			
🔔 Funkcija ir ieslēgta.	🔔 STOP Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	🔔 Skaņas signāls ir izslēgts.	
Taimera indikatori			
🕒 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.	⌛ Iestatījuma atcelšana.		
Wi-Fi Indikators — ierīcei var izveidot Wi-Fi savienojumu.			
📶 Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.			
Tālvadība Indikators — ierīcei ir pieejama tālvadība.			
📶 Tālvadība ir ieslēgta.			

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	levietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda “Laipni lūdzam!” ziņojumu pēc pirmās savienošanās.
Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Bezvadu savienojums

- Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.
- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
2. solis	Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
3. solis	Ieslēdziet ierīci.
4. solis	Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
5. solis.	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
6. solis	Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

Frekvence	2.4 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana

 Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms pirmās lietošanas.	
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

5.6 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsnī elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe. Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

			
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis

levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nasa-kiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.			
Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.			

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošo kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

6.2 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika karsēšanas funkcija

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.	
2. solis	Nospiediet  . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.	
3. solis	Nospiediet: OK . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.	
4. solis	Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.	
Tvaiks tvaicēšanai 50–100 °C		Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, tēriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
Tvaiks sautēšanai 105–130 °C		Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
Tvaiks vieglai grauzdēšanai 135–150 °C		Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimeru, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C		Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivīm, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, maīniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. solis	Nospiediet OK .
6. solis	Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.
7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.  BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
9. solis	Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.
10. solis	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.
11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana. Tvertnes iztukšošana.
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsi.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

6.4 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.

Karsēšanas funk- cija	Lietošana
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funk- cija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēša- na	Ēdiena uzturēšana siltumā.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnis iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neklūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.
 Tikai tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
 Augsts mitrums	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
 Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsnis ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
2. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet • • • .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet • • • .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis Nospiediet: .

2. solis Iestatiet taimera vērtību.

3. solis Nospiediet: **OK**.

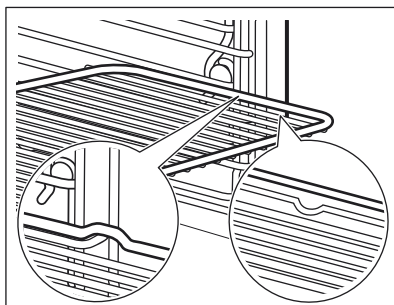
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

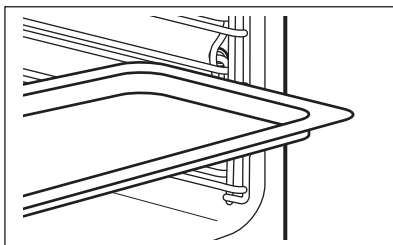
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskarsanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts:
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

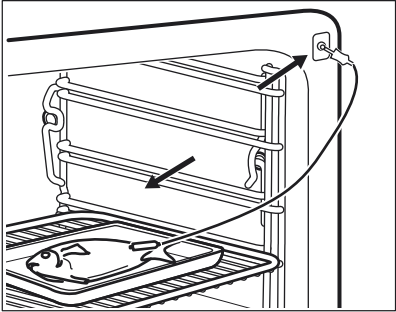
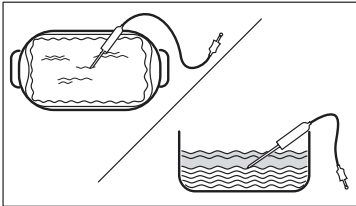
Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
$^{\circ}\text{C}$ Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 $^{\circ}\text{C}$	 Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Lietošana Termozonde

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsns.	
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.	
3. solis	Ievietošana. Termozonde.	
Gaļa, putnu gaļa un zivs		Sautējums terīnē
Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.		Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.

 	
4. solis	lespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	• • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls; • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. BRĪDINĀJUMS! Pastāv apdedzināšanās risks, jo Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	ieslēdziet ierīci.

2. solis	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.
 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.  — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.	

9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	☆, 🔒 – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

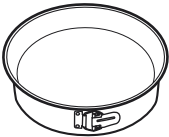
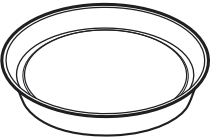
Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.
 Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

		 °C	 min	
Biskvītūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar venti- latoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsē- šana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar venti- latoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsē- šana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkar- sējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkar- sējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilato- ru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni	Karsēšana ar ventilato- ru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvie- lām	Karsēšana ar ventilato- ru	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 min	
Ābolu pīrāgs, 1 veidne kartā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils
 Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.
 Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.
 Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.
 Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	 Tvertne (Gastro-norm)	 kg		 min	
Brokoļi, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uz-karsējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

	 Tvertne (Gastro- norm)	 kg		 min	
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perfo- rēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tem- peratūra aukstāka- jā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

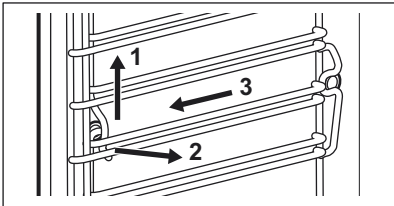
 Tīrīšanas līdzekļi	Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
	Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
	Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

 Lietošana ik- dienā	Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.
	Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.

 Papildpiede- rumi	Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
	Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:		
Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāni, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
1. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.	
2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
3. solis	Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.	
4. solis	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	

 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanai beidzoties:

Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
3. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
4. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
5. solis	Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
6. solis	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.

Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.

7. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
8. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
❗ Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

Kad atkalķošanas process ir beidzies:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsni durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.
❗ Ja pēc atkalķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.		

11.6 Atkalķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkalķot cepeškrāsni. Atkalķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestings atgādinājums	Iesaka atkalķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkalķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsni atkalķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.7 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsni visus piederumus.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.

4. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
5. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

11.8 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.9 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. solis	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
2. solis	Izņemiet visus piederumus.
3. solis	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
4. solis	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.10 Lietošana Tvertnes iztukšošana

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens atvilktnē atlikušo ūdeni.

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana. Ilgums: 6 min
3. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
4. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu sa-skartos to ārpuse.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vēr-stā virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūde-ni un ziepēm. Uzmanīgi nosu-siniet stikla paneli. Nemazgā-jiet stikla paneļus trauku maz-gājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	

9. solis	Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.12 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļāijiet uz tīlpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.	

Sānu lampa

1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. solis	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. solis	Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi.
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.

6. solis	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Pulkstenis nav iestatīts.

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Izdedzis drošinātājs.

Ierīce Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.

Iestatiet pulksteni. Detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Aizvērt durvis līdz galam.

Pārliedzinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: Iespējas.



Detaļas



Apraksts

Spuldze ir izdegusi.



Risinājums

Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

 Problēmas ar Wi-Fi signālu	
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	
Izstrādājuma Nr. (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība

Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsēji ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk. Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

14.5 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.6 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks
Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
① IESLĒGT / IZSLĒGT	≡ Izvēlne	☆ Izlase	⌚ Taimers	🔑 Termozonde	START / STOP

Ierīces lietošanas uzsākšana				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis.	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešu: ①.	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešu ①, līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu				
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
① — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	°C — iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify			
Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.			
Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu
Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu				
Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku	
Funkcija “10 % Finish Assist” Izmantojiet funkciju “10 % Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.	Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet +1 min.

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku		
1. solis Nospiediet: 	2. solis Nospiediet: 	3. solis Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku		Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus		Padziļināta tīrīšana.
Atkalķošana		Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.
Skalošana		Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājssaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukaupta patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support

Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvinių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop



Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

⚠ Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

i Bendroji informacija ir patarimai

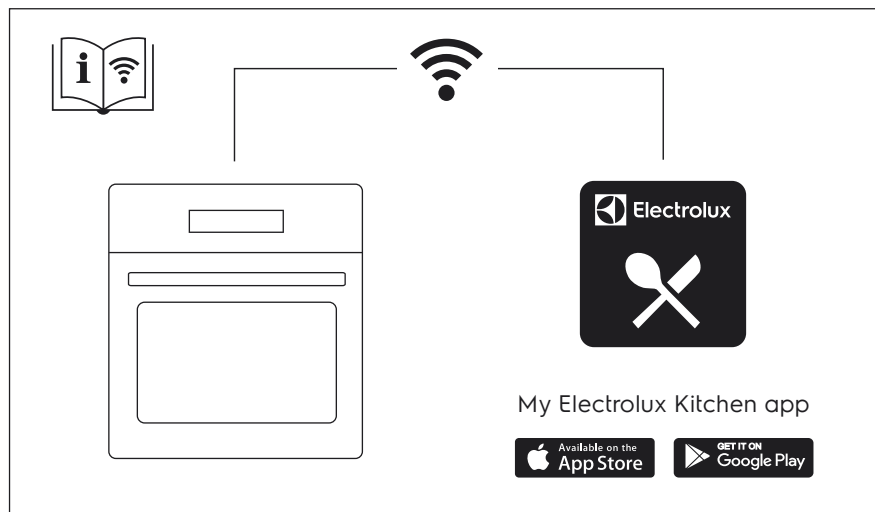
🌿 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	475	2.6 Vidinis apšvietimas.....	480
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	475	2.7 Paslauga.....	480
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	476	2.8 Išmetimas.....	480
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	477	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	481
2.1 Įrengimas.....	477	3.1 Bendroji apžvalga.....	481
2.2 Elektros prijungimas	478	3.2 Priedai.....	481
2.3 Naudojimas.....	478	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....	482
2.4 Priežiūra ir valymas.....	479	4.1 Valdymo skydelio apžvalga.....	482
2.5 Troškinimas garuose.....	480	4.2 Ekranas.....	483

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	484
5.1 Pirminis valymas	484
5.2 Pirmasis prijungimas.....	484
5.3 Belaidis ryšys 	484
5.4 Programinės įrangos licencijos.....	485
5.5 Pirminis pašildymas.....	486
5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....	486
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	487
6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos.....	487
6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija.....	488
6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	489
6.4 Kaitinimo funkcijos.....	490
6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	493
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	493
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	493
7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.....	494
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	496
8.1 Priedų naudojimas.....	496
8.2 Maisto termometras.....	497
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	499
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios.....	499
9.2 Funkcijų užraktas.....	499
9.3 Automatinis išsijungimas.....	500
9.4 Ventilatorius.....	500
10. PATARIMAI.....	501
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	501
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	501
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	502
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigos.....	502
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	505
11.1 Pastabos dėl valymo.....	505
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	506
11.3 Kaip naudoti: Valymas garais.....	506
11.4 Priminimas apie valymą.....	507
11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas.....	507
11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas.....	508
11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas.....	509
11.8 Džiovinimo priminimas.....	509
11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas.....	509
11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas.....	510
11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	510
11.12 Kaip pakeisti: Lemputė.....	511
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	513
12.1 Ką daryti, jeigu.....	513
12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	514
12.3 Naudojimo informacija.....	515
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	515
13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas.....	515
13.2 Energijos taupymas.....	516
14. MENIU STRUKTŪRA.....	517
14.1 Meniu.....	517
14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas.....	518
14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.....	518
14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai.....	519
14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim as.....	519
14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim as.....	519
15. TAI PAPRASTA!.....	520
16. APLINKOS APSAUGA.....	522



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .

- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.

- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

**ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm

Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis dūrelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso dūrelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba dūrelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



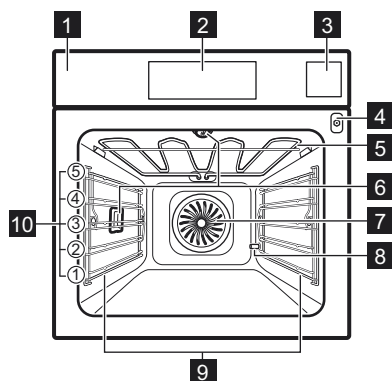
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

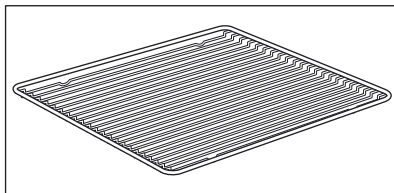


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

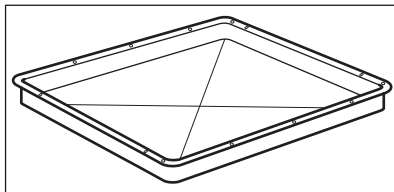
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



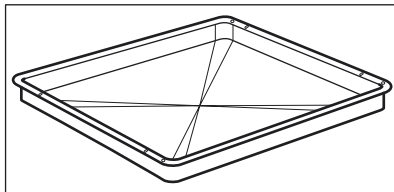
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

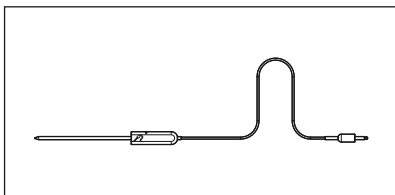
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

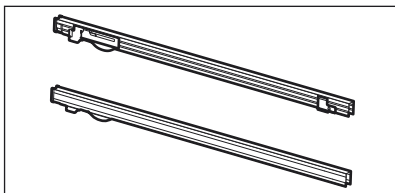
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



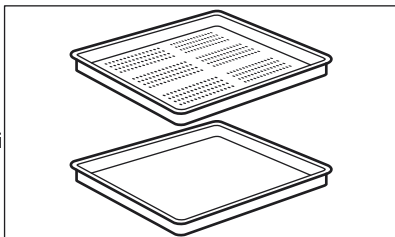
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



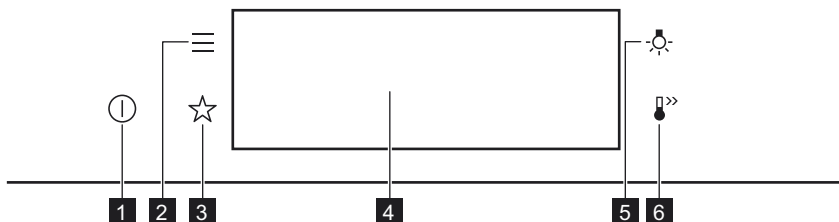
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

4.1 Valdymo skydelio apžvalga

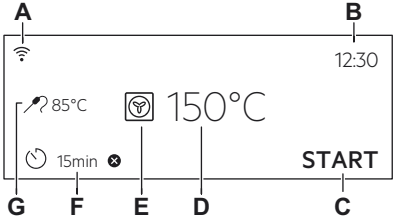


1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Menu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 Laikykite nuspaudę	 Perkelti	 Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas

	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis. A. WiFi ryšys B. Paros laikas C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS D. Temperatūra E. Kaitinimo funkcijos F. Laikmatis G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	 Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.	 Panaikinti pasirinktinį veiksmą.	 Parinktims įjungti ir išjungti.
Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.			
 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.	

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

Laikmačio indikatoriai	
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.	 Atšaukti nustatymą.
WiFi ryšys indikatorius – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.	
 WiFi ryšys ryšys įjungtas.	
Nuotolinis valdymas indikatorius – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.	
 Nuotolinis valdymas yra įjungta.	

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1-as veiksmas	Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2-as veiksmas	Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
4-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
5-as veiksmas	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
6-as veiksmas	Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

5.5 Pirminis pašildymas



Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali sklisti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
 Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo la- pelis	Kalcio nuosė- dos (mmol/l)	Kalcio nuosė- dos (mg/l)	Vandens kla- sifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite tem- peratūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.	
2-as veiksmas	Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.	
3-as veiksmas	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.	
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.	
Garai virimui 50–100 °C		Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškinimui 105–130 °C		Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C		Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C		Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK.	
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.	

7-as veiks-mas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.  ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.
8-as veiks-mas	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiks-mas	Paspauskite START. Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiks-mas	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
11-as veiks-mas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiks-mas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“ Bakelio ištuštinimas.
13-as veiks-mas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitę atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.

6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiks- mas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiks- mas	Paspauskite:  .
3-ias veiks- mas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiks- mas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiks- mas.	Paspauskite: START .

6.4 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepinu- vas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 Pasildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriamas ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal: IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
5-as veiksmas.	Paspauskite Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite Atidėtas paleidimas.
6-as veiksmas	Pasirinkite reikšmę.
7-as veiksmas	Paspauskite: OK . Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatus

**1-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**2-as
veiks-
mas**

Nustatykite laikmačio rodmenį.

**3-ias
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

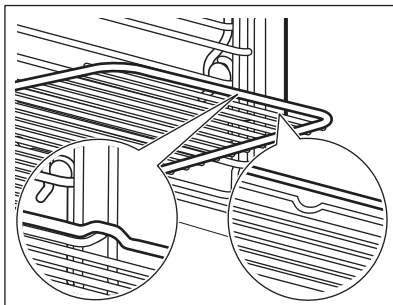
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų naudojimas

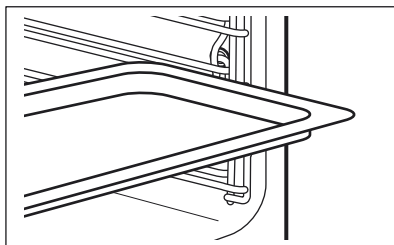
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:
Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

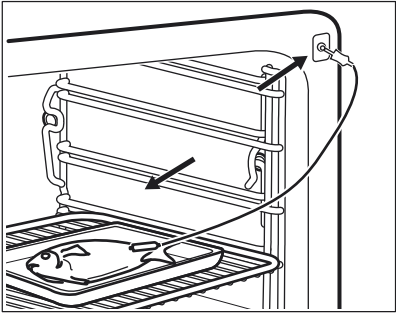
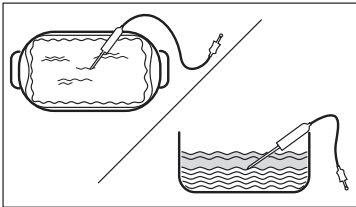
Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.	
$^{\circ}\text{C}$ Orkaitės temperatūra: nuo 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:		
Maisto produktai turi būti kambario temperūros.	Nenaudokite skystiems patiekalams.	Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrį maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-ias veiksmas	Įdėkite: Maisto termometras.
Mėsą, paukštieną ar žuvis	Užkepėlės

	Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.
	Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometrasrankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios. 
4-as veiksmas	Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

9-as veiks- mas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.  ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiks- mas	Įjunkite prietaisą.
2-as veiks- mas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiks- mas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiks- mas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiks- mas	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.	

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiks- mas	Įjunkite prietaisą.

2-as veiks- mas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiks- mas	☆, ⦿ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventiliatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventiliatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vynio- tinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	140	2	15–25
Tartelės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su-renkamoji skarda	180	2	15–25

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

 Picos kepimo skarda	 Kepimo indas	 Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti	 Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Keptas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai
Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20 - 30

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be rie- balų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 min	
Obuolių pyragas, 1 kepi- mo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpu- sėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	 Talpyklė (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkai- tinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perfo- ruota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padė- tyje.
Brokoliai, įkai- tinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perfo- ruota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padė- tyje.

	 Talpyklė (Gastro- norm)	 kg		 min	
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite keptimo sakrą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

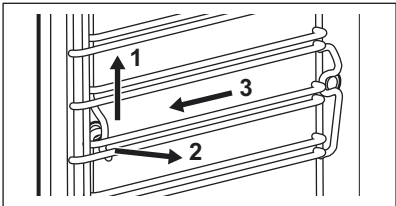
 Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.

 Priedai	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.
1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.	
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.	
Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.

3-ias veiksmas	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.
4-as veiksmas	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.
❗ Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.	

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusauskite ertmę švelnia šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdant:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.	
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.

4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
❗ Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:		
Išjunkite orkaitę.	Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
❗ Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		

11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

11.8 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitę atvėsusi.
2-as veiksmas	Išimkite visus priedus.

3-ias veiks- mas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiks- mas	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

Prieš pradedant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiks- mas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiks- mas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min.
3-ias veiks- mas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.
4-as veiks- mas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nesviečia.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.



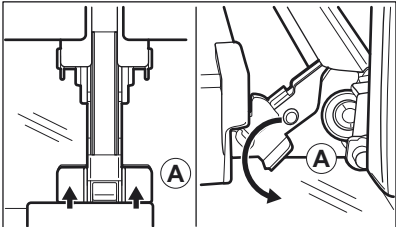
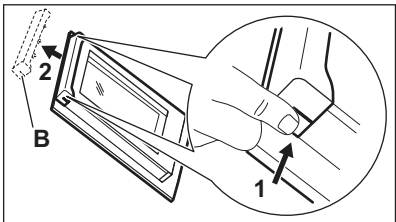
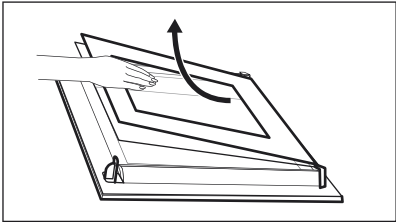
ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.	
4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	
7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiksmas	Pirmausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

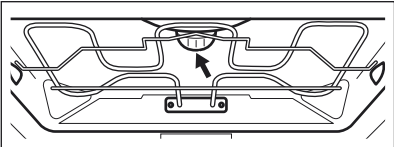


ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
4-as veiksmas	Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.	

Šoninė lemputė

1-as veiksmas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2-as veiksmas	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3-as veiksmas	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.
4-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

5-as veiksmas.	[dėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6-as veiksmas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje Laikrodžio funkcijos. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaiso Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinkty.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegę lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

 „Wi-Fi“ ryšio problemos	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F601 – yra WiFi ryšys signalo triktis.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistemos negalima prisijungti prie valdymo skydelio.	Prietaisui įjungti ir išjungti.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F602, F603 – WiFi ryšys yra nepasiekiamas.	Prietaisui įjungti ir išjungti.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Prekės numeris (PNC)	
Serijos numeris (S.N.)	

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux

Modelio identifikatorius	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lemputę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranėlyje rodomas šis tekstas: Vaikų saugos užraktas. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiame: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRA- DĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiame: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutil- dyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468

Papildomas meniu	Aprašas
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:					
Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kiektumas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
 Įjungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu				
Spartusis paleidimas	Įjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	① – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.

Gaminimo pradžia

① – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kai- tinimo funkciją.	°C – nustatyti tem- peratūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintu- mėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify

Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam ap- kepinimui	Garai kepinimui ir skrudinimui
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytų nuostatų:

Kepimo va- dovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: ①.	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vado- vas.	Pasirinkite patie- kalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas**„10 % Finish Assist“**

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją

1-as veiks- mas Paspauskite 	2-as veiks- mas Paspauskite 	3-ias veiksmas Pasirinkite režimą:
Valymas garais		Lengvam valymui.

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją	
Intensyvus valymas garais	Kruopščiam valymui.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop



За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

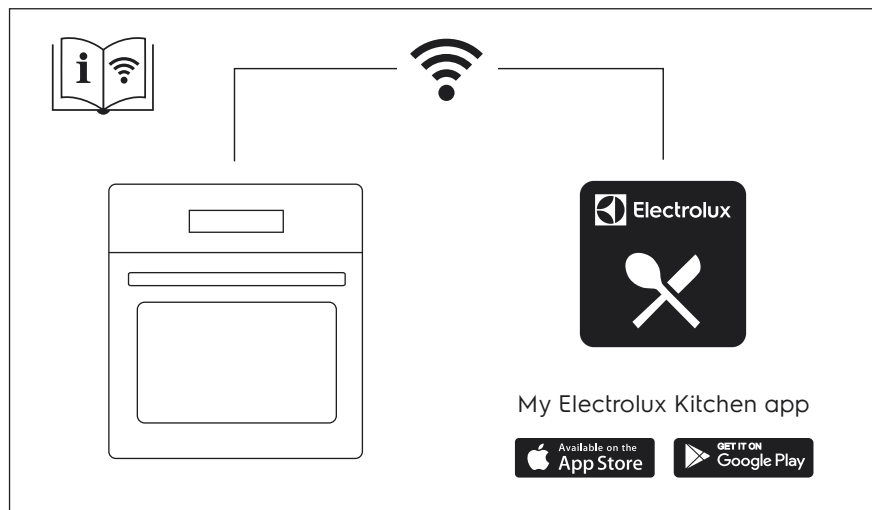
 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	525	2.8 Отстранување.....	530
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	525	3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	531
1.2 Општа безбедност.....	526	3.1 Општ преглед.....	531
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	527	3.2 Додатоци.....	531
2.1 Монтажа.....	527	4. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....	532
2.2 Поврзување на струјата.....	528	4.1 Преглед на контролната табла.....	532
2.3 Употреба.....	529	4.2 Екран.....	533
2.4 Нега и чистење.....	530	5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	534
2.5 Готвење на пареа.....	530	5.1 Првично чистење	534
2.6 Внатрешна светилка.....	530		
2.7 Сервис.....	530		

5.2	Прво поврзување.....	534	11.2	Како да отстранете: Држачи на решетки	554
5.3	Безжично поврзување 	535	11.3	Начин на користење: Чистење со пареа.....	554
5.4	Лиценца за софтвер.....	535	11.4	Потсетник за чистење.....	555
5.5	Прво предзагревање.....	536	11.5	Начин на користење: Отстранување на бигор.....	555
5.6	Како да поставите: Тврдост на водата.....	536	11.6	Потсетник за чистење бигор... ..	556
6.	СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	537	11.7	Начин на користење: Плакнење.....	557
6.1	Како да поставите: Функции на греење.....	537	11.8	Потсетник за сушење	557
6.2	Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа.....	537	11.9	Начин на користење: Сушење.....	557
6.3	Како да поставите: Готвење со помош.....	539	11.10	Начин на користење: Празнење на резервоарот.....	558
6.4	Функции за греење.....	540	11.11	Како да извадите и да монтирате: Врата.....	558
6.5	Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	542	11.12	Како да замените: Светло.....	559
7.	ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	543	12.	РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	560
7.1	Опис на функции на часовникот.....	543	12.1	Што да се направи ако.....	561
7.2	Како да поставите: Функции на часовник.....	543	12.2	Начин на користење: Кодови за грешки.....	562
8.	НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	545	12.3	Сервисни податоци.....	563
8.1	Вметнување на додатоци.....	545	13.	ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	563
8.2	Сензор за храна.....	545	13.1	Информации за производот и лист со информации за производот.....	563
9.	ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	548	13.2	Заштеда на енергија.....	564
9.1	Како да заштедите: Омилени.....	548	14.	СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	565
9.2	Заклучување на копчињата.....	548	14.1	Мени.....	565
9.3	Автоматско исклучување.....	548	14.2	Подмени за: Чистење.....	565
9.4	Вентилатор.....	549	14.3	Подмени за: Опции.....	566
10.	ПОМОШ И СОВЕТИ.....	549	14.4	Подмени за: Врски.....	566
10.1	Препораки за готвење.....	549	14.5	Подмени за: Поставка.....	567
10.2	Печете со влажен воздух.....	549	14.6	Под-мени за: Сервисирање....	567
10.3	Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	550	15.	ЛЕСНО Е!.....	568
10.4	Табели за готвење за институти за тестирање.....	550	16.	ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	570
11.	НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	553			
11.1	Белешки околу чистењето.....	553			



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.

- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.

- **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ:** Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во перна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)

578 (600) mm

Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм
Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	1027 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

2.2 Поврзување на струјата



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата. Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување



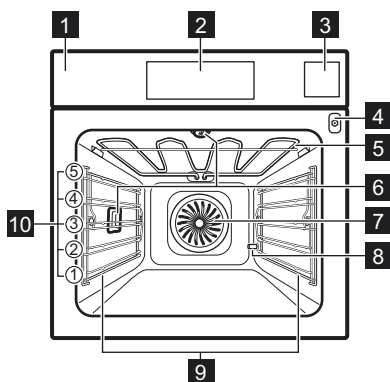
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

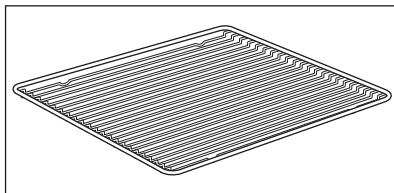


- 1 Контролна табла
- 2 Екран
- 3 Фиока за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Отстранување на бигор од одводната цевка
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

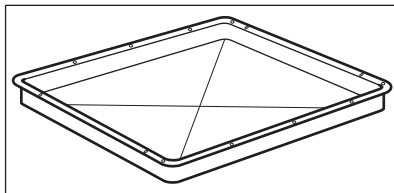
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



Плех за печење

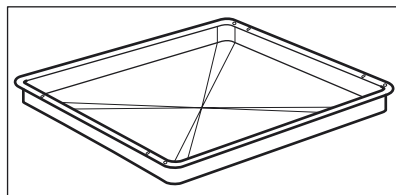
За колачи и бисквити.



КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

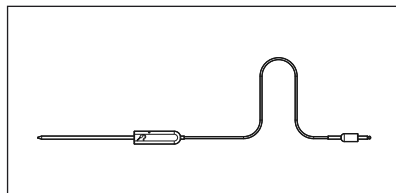
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



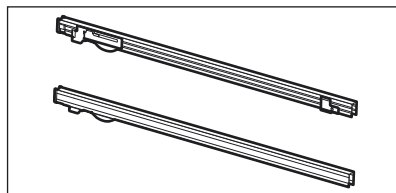
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки

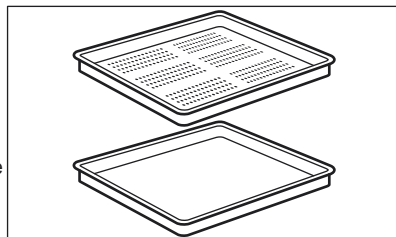
За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



Комплет за пареа

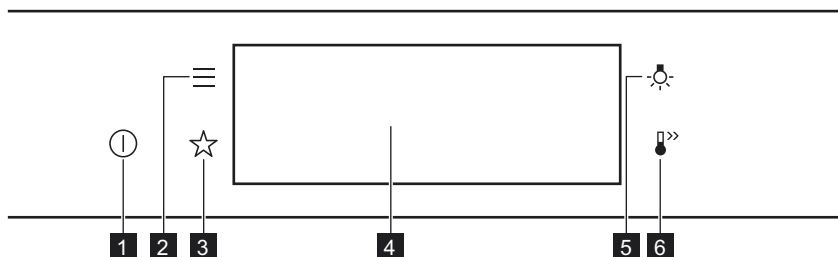
Еден перфориран и еден неперфориран контејнер за храна.

Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа. Употребете го за подготовка на зеленчук, риба, пилешки гради. Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста.



4. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

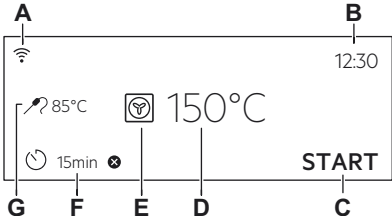
4.1 Преглед на контролната табла



1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
2	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
6	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

		
Притиснете на	Движи	Притиснете и држете
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.

4.2 Екран

	Екран со поставени клучни функции. A. Wi-Fi B. Време во денот C. ПОЧЕТОК/КРАЈ D. Температура E. Функции на греење F. Тајмер G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показни светла за екранот

Основни показатели - за движење на екранот.			
 За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.

Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.



Вклучена е функцијата.



Вклучена е функцијата.
Готвењето запира автоматски.



Звучниот аларм е
исклучен.

Показатели за тајмер



Поставете ја функцијата: Одложено
активирање.



За откажување на поставката.

Wi-Fi показател - апаратот може да се поврзе со Wi-Fi.



Wi-Fi поврзувањето е вклучено.

Работење на далечина показател - апаратот може да биде контролиран далечински.



Работење на далечина е вклучен.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење



Чекор 1

Извадете го сиот
дополнителен прибор и
држачите на решетките што
се вадат од апаратот.



Чекор 2

Исчистете го апаратот и
додатоците само со крпа од
микрофибер, топла вода и
благо средство за чистење.



Чекор 3

Ставете ги додатоците и
држачите на решетките што
се вадат во апаратот.

5.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Тврдост на водата, Време во денот.

5.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан на истата безжична мрежа.

Чекор 1	За да ја преземете апликацијата My Electrolux Kitchen : Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.
Чекор 2	Следете ги упатствата за поврзување со апликацијата.
Чекор 3	Вклучете го апаратот.
Чекор 4	Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.
Чекор 5	 - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.
Чекор 6	Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 секунди.

Фреквенција	2,4 GHz WLAN
	2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фолдер NIUS).

5.5 Прво предзагревање

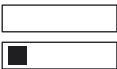
 Загрејте ја празната печка пред првата употреба.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.
2 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи околу еден час.
3 чекор	Поставете ја максималната температура за функцијата:  . Оставете ја печката да работи 15 минути.
 Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.	

5.6 Како да поставите: Тврдост на водата

Кога ја поврзувате печката со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата. Употребете ја приложената хартија за тестирање со комплетот за пареа.

			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 секунда. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.	Истресете ја хартијата за тестирање за да го отстраните вишокот вода.	Почекајте 1 минута и проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.	Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.
 Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Не проверувајте ја тврдоста на водата подоцна од 1 минута по тестот.			
Можете да го смените нивото на тврдоста на водата во менито: Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.			

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на талог на калциум и класификацијата на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.

Тврдост на водата		Хартија за тестирање	Талог на калциум (mmol/l)	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	малку тврда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	многу тврда

Кога нивото на тврдоста на водата е 4, наполнете ја фиоката за вода со негазирана флаширана вода.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
Чекор 2	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
Чекор 3	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: OK На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: OK .
Чекор 5	Притиснете: START . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	
Чекор 6	Исклучете ја печката.

6.2 Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.	
Чекор 2	Притиснете  . Поставете ја функцијата на греење на пареа.	
Чекор 3	Притиснете: OK. На екранот се прикажани поставките за температурата.	
Чекор 4	Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.	
Пареа за варење на пареа 50 - 100 °C		За готвење на пареа на зеленчук, житарици, зрнеста храна, морска храна, терини и десерти за лажица.
Пареа за долго варење 105 - 130 °C		Функцијата е соодветна за готвење на варена и динстана храна како месо или риба, леб и живина, како и торти од сирење и ѓувеч/потпечени јадења.
Пареа за умерено потпекување 135 - 150 °C		За месо, ѓувеч/потпечени јадења, полнет зеленчук, риба и потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина. Ако го поставите тајмерот, скарата се врти автоматски во последните минути на готвењето за да му даде на јадењето крцкава површина.
Пареа за печење 155 - 230 °C		За пржени и печени јадења како месо, риба, живина, лиснато тесто, тартови, мафини, потпечени јадења, зеленчук и печени јадења. Ако сте го посатвиле тајмерот и сте ја ставиле храната на првото ниво на дното, се вклучува автоматски функцијата на греење во последните минути на готвењето за јадењето да добие крцкав долен дел.
Чекор 5	Притиснете: OK.	
Чекор 6	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.	

Чекор 7	Наполнете ја фиоката за вода со студена вода до максимално ниво (околу 950 ml) се додека звучниот сигнал или екранот не покажат порака. Доволно е да се снабдува со вода околу 50 minutes. Не го полнете садот за вода над неговиот максималниот капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот.  ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деминерализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.
Чекор 8	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: START . Пареата се појавува по приближно 2 мин. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
Чекор 10	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода.
Чекор 11	Исклучете ја печката.
Чекор 12	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење. Видете го поглавјето „Нега и чистење“, Празнење на резервоарот.
Чекор 13	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.3 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете:  .

Чекор 3	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

6.4 Функции за греење

СТАНДАРД

Функција на греење	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекнување и потпекување.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функција на греење	Примена
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекнување и потпекување.
 Бавно Готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.
 Одржување на топлина	За чување на храната топла.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА

Функција на греење	Примена
 Steamify	Користете пареа за готвење на пареа, чорби, нежна крцкавост, печење храна и месо.
 Подгревање на пареа	Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.
 Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 Киснато тесто	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.
 Пареа со полна сила	За готвење зеленчук, гарнир, риба на пареа
 Висока влажност	Функцијата е погодна за готвење деликатни јадења како кремове, флан-колачи, терини и риба.
 Ниска влажност	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

6.5 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот.
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK.

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK.

Како да изберете опција за завршување

Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството.
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството.
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да се одложи почетокот на готвењето

Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање.
Чекор 6	Одберете ја вредноста.
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

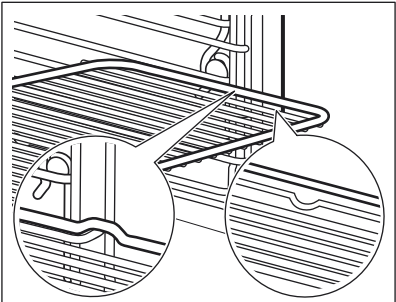
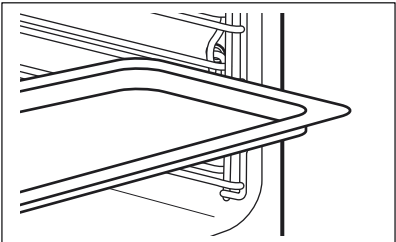
Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

Како да ги промените поставките на тајмерот	
Чекор 1	Притиснете:  .
Чекор 2	Поставете ја вредноста на тајмерот.
Чекор 3	Притиснете: OK.
Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.	

8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

Решетка: Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .	
Плех за печење / Длабока тава: Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.	

8.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Има две температури за поставување:

$^{\circ}\text{C}$ Температурата на печката (минимум 120 $^{\circ}\text{C}$),	 Температурата на средината.

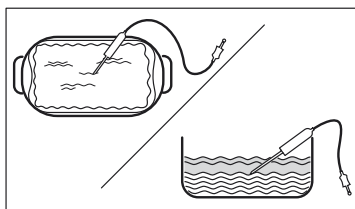
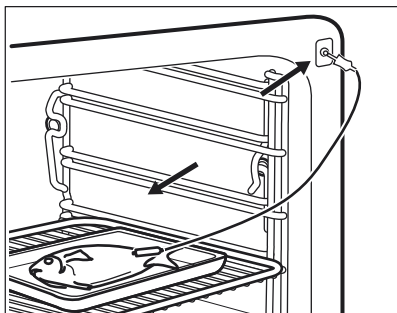
За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1	Вклучете ја печката.	
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.	
Чекор 3	Ставете: Сензор за храна.	
Месо, живина и риба		Ѓувеч
Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.		Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.



Чекор 4	Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.
Чекор 5	 - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
Чекор 6	● ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција: • Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук. • Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.
Чекор 7	Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: OK за да одите на главниот екран.
Чекор 8	Притиснете: START . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.
Чекор 9	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.  ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Одберете ја омилената поставка.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
Чекор 4	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
Чекор 5	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете OK .
 - притиснете за да ја ресетирате поставката.  - притиснете за да ја откажете поставката.	

9.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Поставете функција за греење.
Чекор 3	  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.	

9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно Готвење.

9.4 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење


Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагдувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично. За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуппината на апаратот.

10.2 Печете со влажен воздух

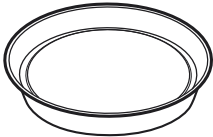
За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (мин)
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамички сад	Рамна тава за печење колачи
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови

		 °C	 МИН	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2

Печење на едно ниво - бисквити

Користете го третото ниво на решетката.

		 °C	 МИН
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30

Печење на повеќе нивоа - бисквити

		 °C	 мин	
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	2 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	25 - 35	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 55	2 / 4
Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см)	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2 / 4

Скара

Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.

Скара со поставка за максимална температура.

		 мин	
Тост	Скара	1 - 2	5
Говедски стек, завртете на половина време	Скара	24 - 30	4

Информации за тестирање

Тестови за функцијата: Пареа со полна сила.

Тестови според IEC 60350-1.

Поставете ја температурата на 100°C.

	 Сад (Gastronorm))	 кг.		 мин	
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Грашок, замрзнат	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Додека температурата на најстудената точка не достигне 85 °C.	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето

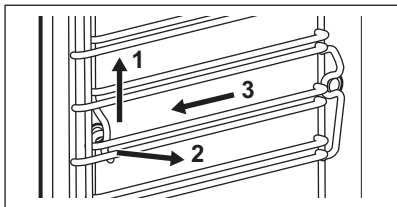
 Средства за чистење	Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
	Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
	Чистете ги дамките со благ детергент.

 Секојдневна употреба	Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
	Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 Додатоци	Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миене садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

Чекор 1	Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	
Чекор 2	Внимателно извлекете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.	
Чекор 3	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.	
Чекор 4	Извлекете ги потпорите од задната дршка.	
Ставете ги полиците по обратен редослед.		

11.3 Начин на користење: Чистење со пареа

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката се додека не се олади.	Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат.	Исчистете го дното на внатрешноста и внатрешната стаклена врата со мека крпа натопена со топла вода и благо средство за чистење.

1 чекор	Полнете ја фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.		
2 чекор	Изберете: Мени / Чистење.		
Функција		Опис	Времетраење
Чистење со пареа		Чистење на светло	30 мин
Чистење со пареа плус		Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент.	75 мин
3 чекор	Притиснете на START . Следете ги упатствата на екранот. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.		
4 чекор	Притиснете кој бил симбол за да го исклучите сигналот.		
 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.			

Кога ќе заврши чистењето:

Вклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.
Користете ја функцијата: Чистење со пареа плус.

11.5 Начин на користење: Отстранување на бигор

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го сиот дополнителен прибор од рерната.	Проверете дали фиоката за вода е празна.

Времетраење на првиот дел: околу 100 мин.	
Чекор 1	Ставете ја длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Ставете 250 ml средство за чистење бигор во фиоката за вода.
Чекор 3	Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 4	Изберете: Мени / Чистење.
Чекор 5	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот. Започнува првиот дел од отстранувањето на бигорот.
Чекор 6	По завршувањето на првиот дел, испразнете ја длабоката тава и ставете ја повторно на првата позиција на решетката.
Времетраење на вториот дел: околу 35 мин.	
Чекор 7	Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 8	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

Кога ќе заврши отстранувањето на бигорот:		
Исклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.
 Ако остатоците од бигор останат во печката после вадењето на бигор, екранот ве потсетува да ја повторите постапката.		

11.6 Потсетник за чистење бигор

Постојат два потсетници што ве потсетуваат да ја исчистите печката од бигор. Потсетникот за чистење бигор не можете да го исклучите.

Тип	Опис
Мек потсетник	Ве потсетува да ја исчистите печката од бигор.
Силен потсетник	Ве обврзува да ја исчистите печката од бигор. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен силниот потсетник, не можете да ги користите функциите со пареа.

11.7 Начин на користење: Плакнење

Пред да почнете:	
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го дополнителниот прибор.

Чекор 1	Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Полнете ја фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 3	Изберете: Мени / Чистење / Плакнење. Времетраење: околу 30 мин.
Чекор 4	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
Чекор 5	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

11.8 Потсетник за сушење

После готвењето со функција за греење на пареа, дисплејот ве известува да ја исушите печката.

Притиснете на ДА за да ја исушите печката.

11.9 Начин на користење: Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа или чистење на пареа за да ја исушите внатрешноста.

1 чекор	Проверете дали печката е ладна.
2 чекор	Извадете ги сите додатоци.
3 чекор	Одберете го менито: Чистење / Сушење.

4 чекор	Следете ги упатствата на екранот.

11.10 Начин на користење: Празнење на резервоарот

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа за да ја отстраните преостанатата вода од фиоката за вода.

Пред да почнете:	
Исклучете ја печката и почекајте да се олади.	Извадете го дополнителниот прибор.

Чекор 1	Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Изберете: Мени / Чистење / Празнење на резервоарот. Времетраење: 6 мин.
Чекор 3	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
Чекор 4	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
❗ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

11.11 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.



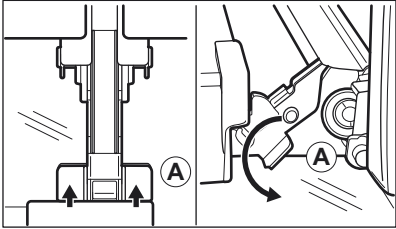
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

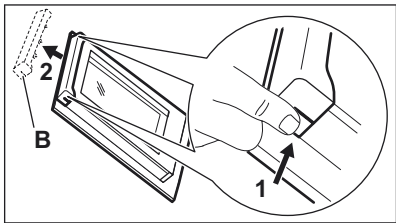
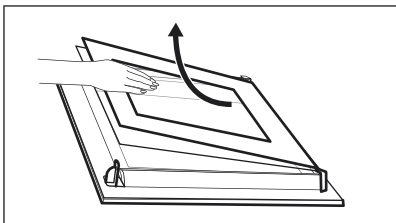
Вратата е тешка.



ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

Чекор 1	Целосно отворете ја вратата.	
Чекор 2	Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.	

Чекор 3	Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.	
Чекор 4	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпусти заптивката.	
Чекор 5	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.	
Чекор 6	Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.	
Чекор 7	Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
Чекор 8	После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.	
Чекор 9	Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.	

11.12 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

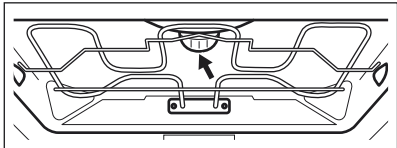
Пред да ја замените светилката:

1 чекор	2 чекор	3 чекор

Пред да ја замените светилката:

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.	
Чекор 2	Отстранете го металниот прстен и исчистете го стакленото капаче.	
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.	
Чекор 4	Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.	

Странична светилка

Чекор 1	Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.
Чекор 2	Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.
Чекор 3	Отстранете ја и исчистете ја металната рамка и изолацијата.
Чекор 4	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 5	Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.
Чекор 6	Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

 Апаратот не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, видете во поглавјето Функции на часовник за повеќе детали, Како да поставите: Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Блок. за безбедност на децата на апаратот е вклучен.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.

 Компоненти	
 Опис	 Решение
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекинон на електрична енергија.

 Проблеми со бежичниот сигнал	
 Можна причина	 Решение
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.
Бежичниот сигнал е прекинат од друга микробранова печка која е ставена до апаратот.	Исклучете ја микробрановата печка.

12.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во штекерот.	Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со сигналот Wi-Fi.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклуен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

 Код и опис	 Решение
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	
Број на производ (PNC)	
Сериски број (SN.)	

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Индекс на енергетска ефикасност	61.9
Класа на енергетска ефикасност	A++
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/cycle

Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	70 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	COB8S39WZ	35.5 кг
	EOB8S39WX	35.5 кг
	EOB8S39WZ	35.5 кг
	KOBBS39WX	35.5 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Ако е активирана програма со Времетраење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот. Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

Ставка во мени		Примена
Готвење со помош		Ги листа автоматските програми.
Чистење		Ги листа програмите за чистење.
Омилени		Ги листа омилените поставки.
Опции		За поставување на конфигурацијата на апаратот.
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Сушење	Процедура за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Празнење на резервоарот	Процедура за отстранување на преостанатата вода од фиоката за вода по употреба на функции со пареа.
Чистење со пареа	Чистење на светлото.

Подмени	Примена
Чистење со пареа плус	Темелно чистење.
Отстранување на бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење	Процедура за плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува текстот Блок. за безбедност на децата кога ќе го вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена опцијата.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

14.4 Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.

Подмени	Опис
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

14.5 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновни на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Тврдост на водата	Ја поставува тврдоста на водата.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

14.6 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.

Под мени	Опис
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

15. ЛЕСНО Е!

Пред првата употреба мора да поставите:					
Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Тврдост на водата	Време во денот

Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:					
 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилени	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP

Почнете да го користите апаратот				
Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		Притиснете и држете:  .	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето				
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температурата.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Готвење на пареа - Steamify

Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.

Пареа за варење на пареа	Пареа за долго варење	Пареа за умерено потпекување	Пареа за печење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете како да готвите брзо

Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете:  .	Притиснете:  .	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење**10 % Помош на крај**

Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1мин.**

Исчистете го апаратот со Чистење со пареа

Чекор 1 Притиснете: 	Чекор 2 Притиснете: 	Чекор 3 Одберете го режимот:
Чистење со пареа		За лесно чистење.
Чистење со пареа плус		За темелно чистење.
Отстранување на бигор		За чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење		За плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zaprojektowano z myślą o użytkowniku. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Zapraszamy na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop



Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze stosować oryginalne części zamienne.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 573

- 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....573
- 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. 574

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE

BEZPIECZEŃSTWA..... 575

- 2.1 Instalacja.....575
- 2.2 Podłączenie elektryczne..... 576
- 2.3 Sposób używania.....577
- 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... 578

2.5 Pieczenie parowe..... 578

2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... 578

2.7 Serwis..... 579

2.8 Utylizacja..... 579

3. OPIS URZĄDZENIA.....579

3.1 Ogólne informacje.....579

3.2 Akcesoria..... 579

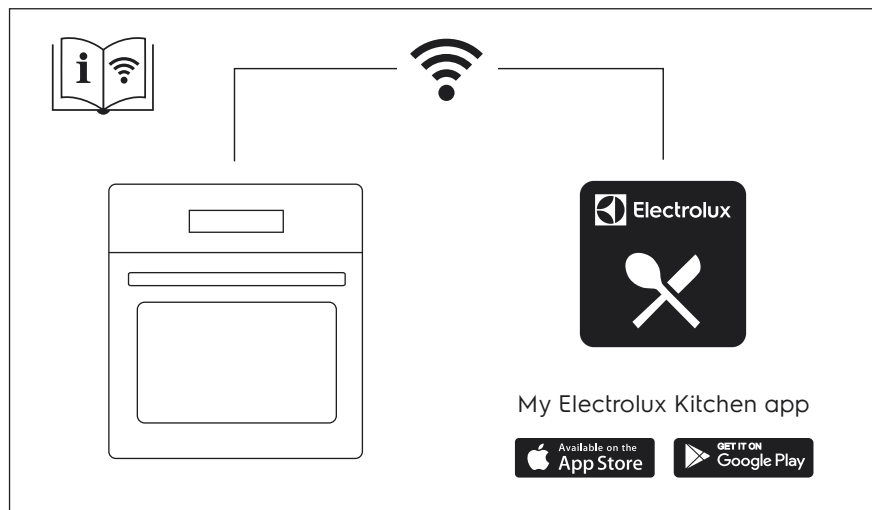
4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE

URZĄDZENIA..... 580

4.1 Widok panelu sterowania.....580

4.2 Wyświetlacz..... 581

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	582
5.1 Czyszczenie wstępne	582
5.2 Pierwsze połączenie.....	583
5.3 Połączenie bezprzewodowe 	583
5.4 Licencje na oprogramowanie.....	584
5.5 Wstępne nagrzewanie.....	584
5.6 Jak ustawić: Twardość wody.....	584
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	585
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... ..	585
6.2 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego.....	586
6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	587
6.4 Funkcje pieczenia.....	588
6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	590
7. FUNKCJE ZEGARA.....	591
7.1 Opis funkcji zegara.....	591
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	591
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	593
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	593
8.2 Termosonda.....	593
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	595
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	595
9.2 Blokada panelu.....	596
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	596
9.4 Wentylator chłodzący.....	596
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	597
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. ..	597
10.2 Termoobieg wilgotny.....	597
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	598
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	598
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	600
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... ..	601
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	601
11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe.....	602
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu....	602
11.5 Obsługa urządzenia: Odkamieniani e.....	603
11.6 Przypomnienie o odkamienianiu.....	604
11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie... ..	604
11.8 Przypomnienie o osuszeniu.....	604
11.9 Sposób użycia: Osuszanie.....	604
11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika.....	605
11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzw i.....	605
11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	606
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	607
12.1 Co zrobić, gdy.....	608
12.2 Jak postępować: Kody błędów.. ..	609
12.3 Dane serwisowe.....	610
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	610
13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*.....	610
13.2 Oszczędzanie energii.....	611
14. STRUKTURA MENU.....	612
14.1 Menu.....	612
14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	612
14.3 Podmenu: Opcje.....	613
14.4 Podmenu: Połączenia.....	613
14.5 Podmenu: Konfiguracja.....	614
14.6 Podmenu opcji: Serwis.....	614
15. TO PROSTE!.....	615
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	617



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

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

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

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu

niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.

- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna

wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.

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

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępny od innych urządzeń i mebli.

- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.

- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

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



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.

- Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
- Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
- Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja



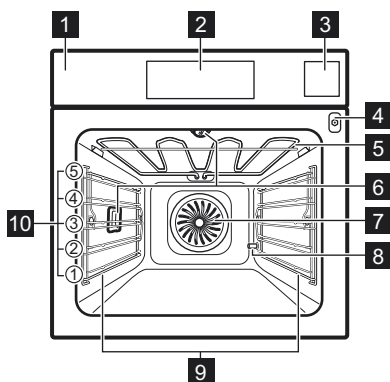
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

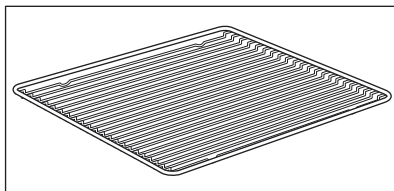


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

Ruszt

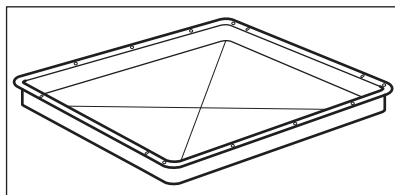
Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

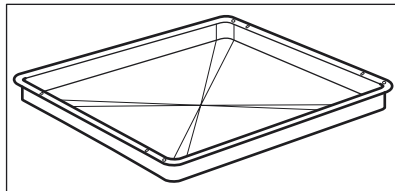
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



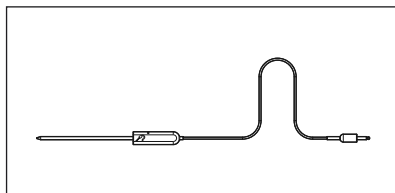
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



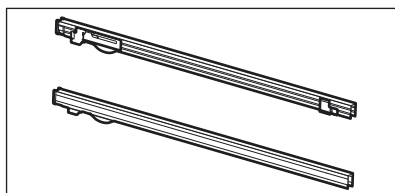
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

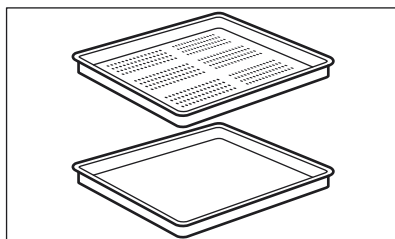
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

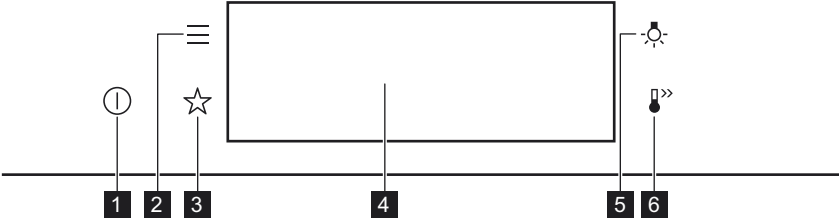
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

4.1 Widok panelu sterowania



1	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Naciskaj przycisk	Przesunięcie	Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz

	Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami. A. Wi-Fi B. Aktualna godzina C. START/STOP D. Temperatura E. Funkcje pieczenia F. Timer G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.			
 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.	
Wskaźniki timera			
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.	 Anulowanie ustawienia.		
Wi-Fi wskaźnik – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.			
 Wi-Fi połączenie jest włączone.			
Operacja zdalna wskaźnik – urządzeniem można sterować zdalnie.			
 Operacja zdalna jest wł.			

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

Krok 1	Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
Krok 2	Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
Krok 3	Włączyć urządzenie.
Krok 4	Nacisnąć:  . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
Krok 5	 — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.
Krok 6	Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	WLAN 2,4 GHz
	2400–2483,5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksymalna moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój. Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (folder NIUS).

5.5 Wstępne nagrzewanie

 Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.	

5.6 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody. Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

			
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
 Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.			
Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	miękka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Naciśnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i naciśnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Naciśnąć: OK.
Krok 5	Naciśnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — naciśnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

6.2 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.	
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.	
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.	
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.	
Para do gotowania na parze 50 - 100 °C		Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C		Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.
Para do zapiekania 135 - 150 °C		Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C		Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK.	
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.	

Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody wystarczy na około 50 minut. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.  OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.
Krok 8	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START. Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, . Opróżnianie zbiornika.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.

Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

6.4 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
 Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia	
Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

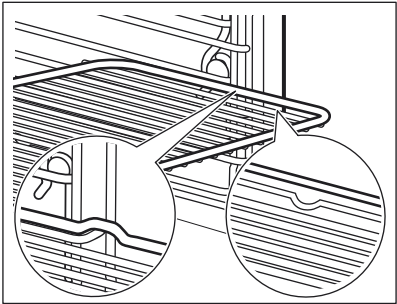
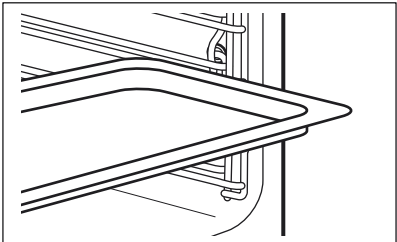
Jak wydłużyć czas pieczenia	
Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.	
Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia.	

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

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

Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.	
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.	

8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

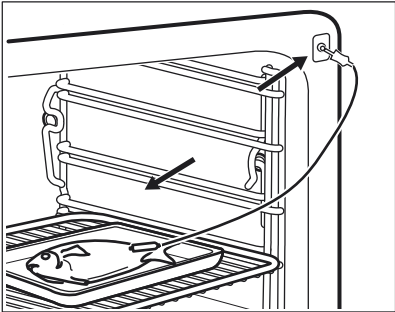
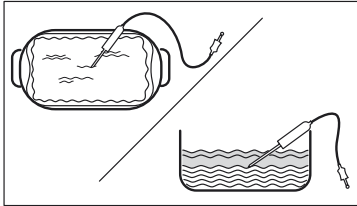
$^{\circ}\text{C}$ Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.		Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.
		

Krok 4	Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: • Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. • Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK.
 — nacisnąć, aby zresetować ustawienie.  — nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć urządzenie.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	☆, 🔒 — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączanie

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

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

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

9.4 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



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

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

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

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Termoobieg wilgotny

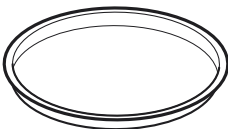
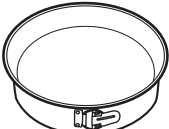
Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

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

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2

		 °C	 min	
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka
Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill
Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

	 Naczynie (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokuły, wstępnie na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie na- grzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perfo- rowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.
Groszek, mro- żony	2 x 2/3 perfo- rowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż tempe- ratura w najzim- niejszym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE**OSTRZEŻENIE!**

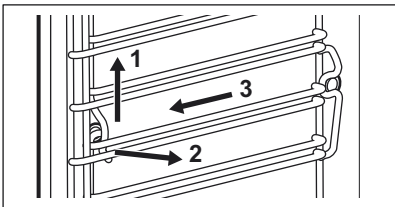
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.
 Akcesoria	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	
Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.		

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zaprzeczyć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wymieniane przewodnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.	
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.		

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

Krok 7	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku zostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

① Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.9 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.

Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

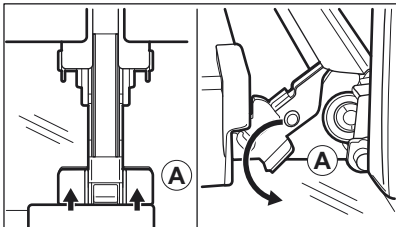
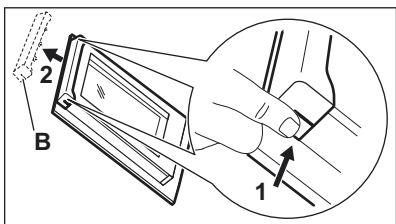
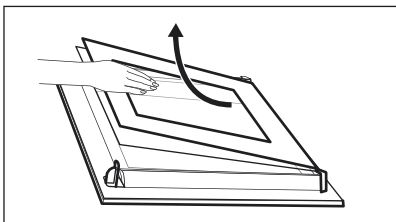
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
Krok 3	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 4	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

	OSTRZEŻENIE! Drzwi są ciężkie.

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

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	
Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



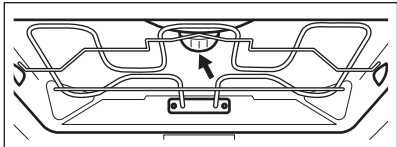
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW**OSTRZEŻENIE!**

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić zegar. Szczegółowe informacje podano w rozdziale Funkcje zegara Ustawianie. Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Urządzenie Blokada uruchomienia jest włączone.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 Podzespoły	
 Opis	 Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

 Problemy z sygnałem Wi-Fi	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustaw router jak najbliżej urządzenia.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchni.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 – nieprawidłowe podłączenie Termosonda do gniazda.	Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.	Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F604 – nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z siecią Wi-Fi.	Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F602, F603 – funkcja Wi-Fi jest niedostępna.	Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

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

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl

Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

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

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

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

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło reszkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła reszkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

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

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

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

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

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

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tekst Blokada uruchomienia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacja zdalna	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

Podmenu	Opis
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

14.5 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:					
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:					
 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia				
Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Nacisnąć: START .
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify
Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Gotowanie na parze – Steamify			
Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaga- ne	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	Nacisnąć: ≡.	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
10% — wykończenie potrawy Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć +1min.

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: ≡	Nacisnąć: 	Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe		Czyszczenie lekkich zabrudzeń
Czyszczenie parowe plus		Dokładne czyszczenie.
Odkamienianie		Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie		Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальный и стильный, он создавался с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой прибор, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop



Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ

БЕЗОПАСНОСТИ..... 620

- 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... 620
- 1.2 Общая безопасность..... 621

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... 622

- 2.1 Установка..... 622
- 2.2 Подключение к электросети..... 624
- 2.3 Использование..... 624
- 2.4 Уход и чистка..... 625
- 2.5 Приготовление на пару..... 626

2.6 Внутреннее освещение..... 626

2.7 Сервис..... 626

2.8 Утилизация..... 626

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... 627

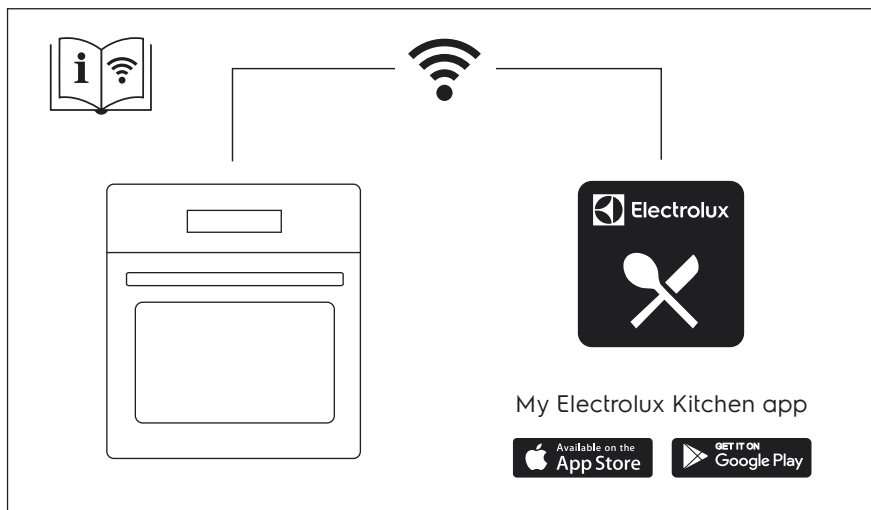
3.1 Общий обзор..... 627

3.2 Аксессуары..... 627

4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА..... 628

- 4.1 Общий вид панели управления..... 628
- 4.2 Дисплей..... 629

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	630	11. УХОД И ОЧИСТКА.....	649
5.1 Первоначальная очистка	630	11.1 Примечание по очистке.....	649
5.2 Первое подключение.....	630	11.2 Снятие: Направляющие для противней.....	650
5.3 Беспроводное соединение 	631	11.3 Применение: Очистка паром...650	
5.4 Лицензии на программное обеспечение.....	631	11.4 Напоминание О Чистке.....	651
5.5 Первый разогрев.....	632	11.5 Применение: Удаление накипи.....	651
5.6 Способ настройки: Жесткость воды.....	632	11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи.....	652
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	633	11.7 Применение: Ополаскивание.....	653
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева.....	633	11.8 Напоминание о сушке.....	653
6.2 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром.....	634	11.9 Применение: Сушка.....	653
6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	635	11.10 Применение: Опустошение резервуара.....	654
6.4 Режимы нагрева.....	636	11.11 Извлечение и установка: Дверца.....	654
6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция.....	638	11.12 Замена лампы освещения....	655
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	639	12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	656
7.1 Описание функций часов.....	639	12.1 Что делать, если.....	657
7.2 Способ настройки: Функции часов.....	639	12.2 Управление: Коды ошибок.....	658
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	641	12.3 Данные о техническом обслуживании.....	659
8.1 Установка принадлежностей.....	641	13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	660
8.2 Термощуп.....	641	13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии.....	660
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	643	13.2 Экономия электроэнергии.....	660
9.1 Сохранение: Любимые программы.....	643	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	661
9.2 Блокировка кнопок.....	644	14.1 Меню.....	661
9.3 Автоматическое отключение.....	644	14.2 Подменю для: Очистка.....	662
9.4 Вентилятор охлаждения.....	645	14.3 Подменю для: Опции.....	662
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	645	14.4 Подменю для: Подключения...663	
10.1 Рекомендации по приготовлению.....	645	14.5 Подменю для: Настройка.....	663
10.2 Влажная конвекция.....	645	14.6 Подменю для: Сервис.....	664
10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	646	15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	664
10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	646	16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	666



1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его

эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.

- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.

- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

**ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация



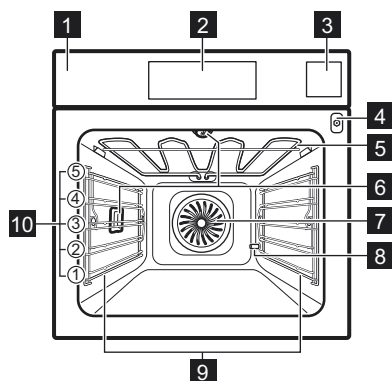
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

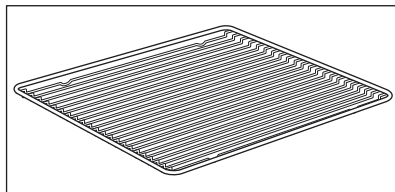


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

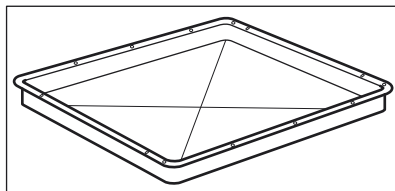
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



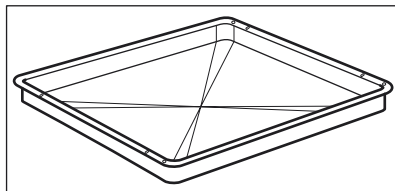
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



Глубокий эмалированный противень для гриля

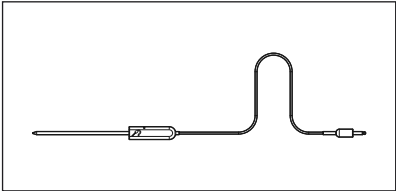
Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

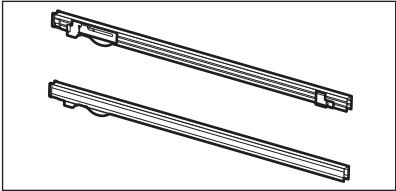
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие

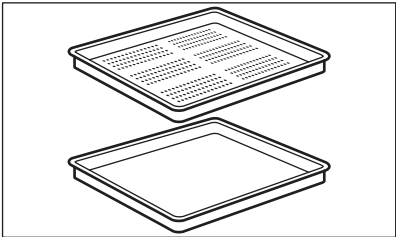
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



Набор противней для приготовления на пару

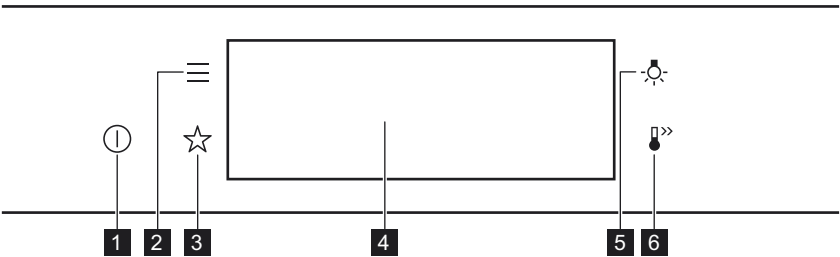
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

4.1 Общий вид панели управления

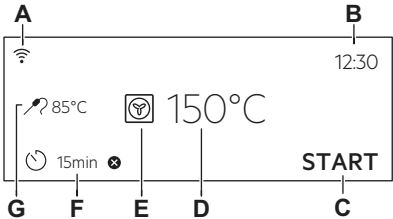


1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций прибора.

3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

		
Нажимайте кнопку	Переместите	Нажмите и удерживайте
Коснитесь поверхности кончиком пальца.	Проведите кончиком пальца по поверхности.	Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей

	Дисплей с набором кнопок. A. Wi-Fi B. Установка Времени Суток C. ПУСК/СТОП D. Температура E. Режимы нагрева F. Таймер G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.			
ОК Подтверждение выбора / параметра настройки.	< Возврат на один уровень в меню.	↶ Отмена последнего действия.	🔘 Включение и выключение опций.
Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.			

 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.
Индикаторы таймеров		
 Установка функции: Отложенный запуск.	 Отмена настройки.	
Wi-Fi индикатор — прибор можно подключить к Wi-Fi.		
 Wi-Fi подключение произведено.		
Удаленное управление индикатор — прибором можно управлять дистанционно.		
 Удаленное управление включено.		

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.	Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.	Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

Шаг 1	Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу Electrolux; Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
Шаг 2	Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
Шаг 3	Включите прибор.
Шаг 4	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 5	Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.
Шаг 6	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2,4 ГГц WLAN
	2400–2483,5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта. Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимыми условиями лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

5.6 Способ настройки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

			
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.	Стряхните с полоски лишнюю воду.	Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.	Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.
Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.			
Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.			

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Индикатор- ная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классифи- кация воды
Уровень	dH				
1.	0–7		0–1,3	0–50	мягкая
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умеренно жесткая
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жесткая
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жест- кая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

**ВНИМАНИЕ!**
См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK. На дисплее отображается температура.
Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK.
Шаг 5	Нажмите: START . Термощуп – щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

6.2 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.	
Шаг 2	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.	
Шаг 3	Нажмите: OK. На дисплее отобразятся настройки температуры.	
Шаг 4	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.	
На пару 50–100°C		Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.
Тушение (с паром) 105–130°C		Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
Запекание (с паром) 135–150°C		Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использования таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C		Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.
Шаг 5	Нажмите: OK.	
Шаг 6	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.	

Шаг 7	Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели.  ВНИМАНИЕ! Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.
Шаг 8	Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	Нажмите START . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.
Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка», Опустошение резервуара.
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.

6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше

Шаг 1	Включите духовой шкаф.

Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .

6.4 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

ПАР

Режим нагрева	Применение
 Steamify	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Горячий пар (25%)	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого от-счета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите: Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.

Выбор опции окончания приготовления

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите  .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действи.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
Шаг 7	Нажмите:  . Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления

Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите  .
Шаг 5	Нажмите: Отложенный запуск.
Шаг 6	Выберите требуемое значение.
Шаг 7	Нажмите:  . Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

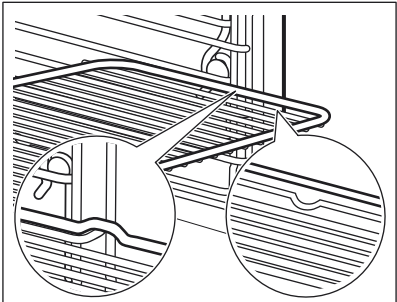
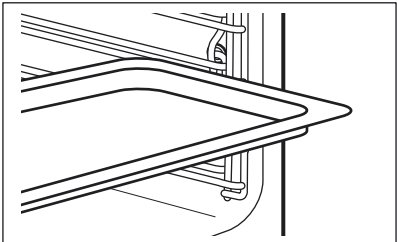
Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера	
Шаг 1	Нажмите  .
Шаг 2	Задайте значение таймера.
Шаг 3	Нажмите ОК.
Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.	

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

Решетка: Вставьте решетку между направляющими.	
Эмалированный противень / Противень для жарки: Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.	

8.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

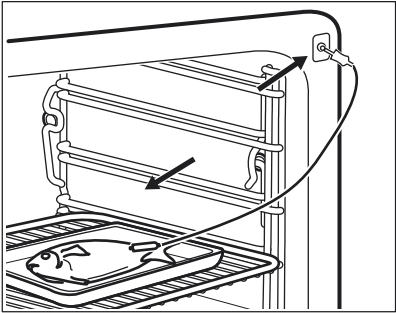
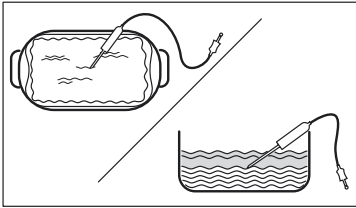
Необходимо установить два значения температуры:	
°C Температура духового шкафа: минимум 120°C.	 Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:		
Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.	Не используйте при приготовлении жидких блюд.	Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.	
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.	
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.	
Мясо, птица и рыба		Запеканки
Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.		Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.

	
Шаг 4	Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.
Шаг 5	Для установки температуры внутри продукта нажмите  .
Шаг 6	Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: • Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал. • Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.
Шаг 7	Выберите опцию и несколько раз нажмите: OK для перехода на главный экран.
Шаг 8	Нажмите: START. Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.
Шаг 9	Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Выберите необходимую настройку.
Шаг 3	Нажмите:  . Выберите: Любимые программы.
Шаг 4	Выберите: Сохранить текущие настройки.
Шаг 5	Нажмите + , чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите OK .
 — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки.	

9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1	Включите прибор.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	 ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.
Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.	

9.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению

Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

10.2 Влажная конвекция

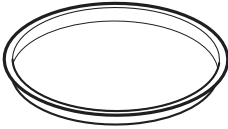
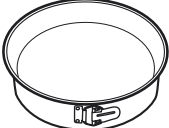
Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (мин)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций

Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.
Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2

		 °C	 МИН	
Нежирный бисквит	Традиционное при- готовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное при- готовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное при- готовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.

		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пустого ду- хового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предвари- тельный разогрев пустого ду- хового шкафа	Традиционное пригото- вление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 МИН	
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.

		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm))	 кг		 МИН	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эмалированный противень на первый уровень.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 мин	
Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

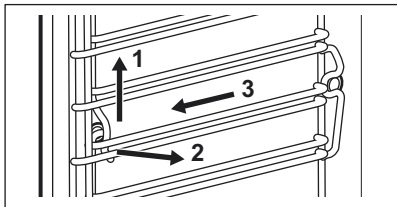
11.1 Примечание по очистке

 Чистящие средства	Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.
	Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
	Очищайте пятна мягким моющим средством.

 Ежедневное использование	Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию. Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.
 Аксессуары	Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине. Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1	Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	
Шаг 2	Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.	
Шаг 3	Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.	
Шаг 4	Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.	
Установка направляющих выполняется в обратном порядке.		

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.	Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягком моющим средством.

Пункт 1	Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.		
Пункт 2	Выберите Меню / Очистка.		
Функция		Описание	Продолжительность
Очистка паром		Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс		Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин
Пункт 3	Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.		
Пункт 4	Для отключения сигнала нажмите на любой символ.		
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.			

По истечении времени очистки:		
Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:		
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.	Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.
Продолжительность первого этапа — около 100 мин		

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.
Шаг 3	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 4	Выберите: Меню / Очистка.
Шаг 5	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.
Шаг 6	По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.
Продолжительность второго этапа — около 35 мин	
Шаг 7	Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 8	По окончании работы функции извлеките сотейник.
❗ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
❗ Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.		

11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

11.7 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.

Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее.
Шаг 3	Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин
Шаг 4	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 5	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

11.8 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.9 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

Пункт 1	Убедитесь, что духовой шкаф остыл.
Пункт 2	Извлеките все аксессуары.

Пункт 3	Выберите меню Очистка / Сушка.
Пункт 4	Следуйте экранным инструкциям.

11.10 Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

Прежде чем начать:	
Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности.
Шаг 1	Установите сотейник на первый уровень.
Шаг 2	Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин
Шаг 3	Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
Шаг 4	По окончании работы функции извлеките сотейник.
 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.	

11.11 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



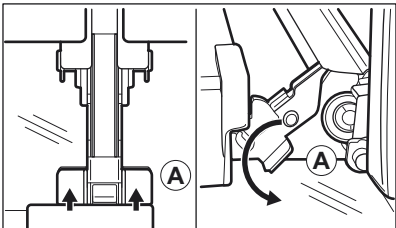
ВНИМАНИЕ!

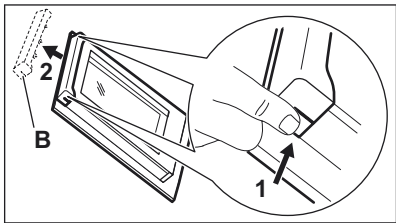
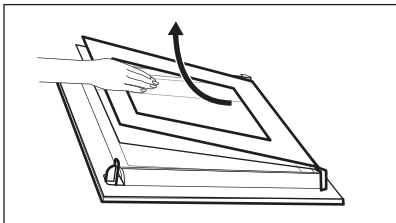
Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.	

Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.	

11.12 Замена лампы освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

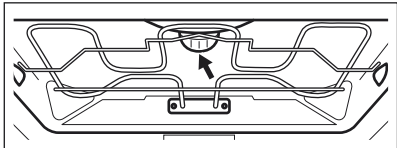
Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3

Перед заменой лампы:

Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1	Чтобы снять плафон, поверните его.	
Шаг 2	Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.	
Шаг 3	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 4	Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.	

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
Шаг 2	Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
Шаг 3	Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
Шаг 5	Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
Шаг 6	Установите левую направляющую для противня.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

 Прибор не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Способ устранения
Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.
Не установлено время.	Установите текущее время. Для получения дополнительной информации см. главу Функции часов, раздел Настройка функции: Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.
На приборе включена функция Защита детей.	См. главу «Меню», подменю: Опции.

 Компоненты	
 Описание	 Способ устранения
Лампа перегорела.	Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

 Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi	
 Возможная причина	 Способ устранения
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Способ устранения
F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

 Код и описание	 Способ устранения
F604 - ошибка первого подключения к Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 Способ устранения
F602, F603 - отсутствует подключение Wi-Fi.	Включите и выключите прибор.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)	
Продуктовый номер (PNC)	
Серийный номер (S.N.)	

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux	
Модель	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.9	
Класс энергетической эффективности	A++	
Потребление энергии в стандартном режиме (ECelectric cavity)	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECelectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Объём камеры (V)	70 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	COB8S39WZ	35.5 кг
	EOB8S39WX	35.5 кг
	EOB8S39WZ	35.5 кг
	KOBBS39WX	35.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Элемент меню	Применение
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.
Любимые программы	Список любимых настроек.
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.

Элемент меню		Применение
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Опустошение резервуара	Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.

Подменю	Применение
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение «Защита детей». Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

14.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

14.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.

Подменю	Описание
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

14.6 Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:					
Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Жесткость воды	Установка Времени Суток

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:					
① ВКЛ / ВЫКЛ	≡ Меню	☆ Любимые программы	⌚ Таймер	🔧 Термощуп	START / STOP

Начните пользоваться прибором				
Быстрый пуск	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте: ①.	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	① — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		

Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
① - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите режим нагрева.	°C — установите температуру .	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару — Steamify			
Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.			
На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Быстро освоите приготовление
Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

Быстро освоите приготовление				
Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите  .	Нажмите:  .	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.	
Последний штрих 10% Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.	Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1мин.

Выполните очистку прибора паром		
Шаг 1 Нажмите: 	Шаг 2 Нажмите: 	Шаг 3 Выберите режим:
Очистка паром		Для легкой очистки.
Очистка паром, плюс		Для тщательной очистки.
Удаление накипи		Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.
Ополаскивание		Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop



За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

⚠ Упозорење/опрез – информације о безбедности

i Опште информације и савети

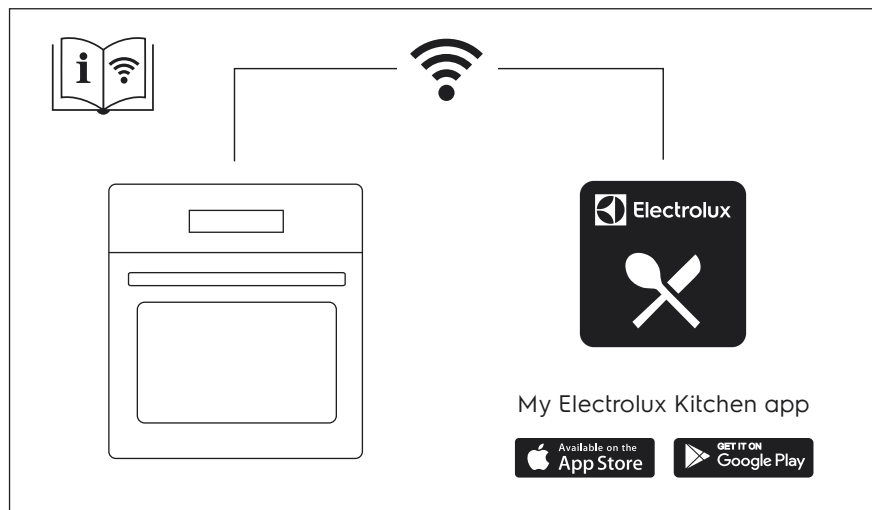
📄 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	669	2.7 Сервисирање.....	674
1.1 Безбедност деце и осетљивих		2.8 Одлагање.....	674
особа.....	669	3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	675
1.2 Опште мере безбедности.....	670	3.1 Општи приказ.....	675
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	671	3.2 Прибор.....	675
2.1 Монтажа.....	671	4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ	
2.2 Прикључење на електричну		УРЕЂАЈ.....	676
мрежу.....	672	4.1 Преглед командне табле.....	676
2.3 Употреба.....	673	4.2 Дисплеј.....	677
2.4 Нега и чишћење.....	674	5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	678
2.5 Кување на пари.....	674	5.1 Прво чишћење	678
2.6 Унутрашње осветљење.....	674		

5.2 Прво прикључивање.....	678
5.3 Бежична веза 	679
5.4 Софтверске лиценце.....	679
5.5 Иницијално предгревање.....	680
5.6 Како да подесите: Тврдоћа воде.....	680
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	681
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	681
6.2 Како се подешава: Steamify – функција загревања на пари.....	681
6.3 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	683
6.4 Функције загревања.....	684
6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	686
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	687
7.1 Опис функција сата.....	687
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	687
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	689
8.1 Убацивање прибора.....	689
8.2 Температурни сензор.....	689
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	691
9.1 Како да сачувате: Омиљено.....	691
9.2 Контролна брава.....	692
9.3 Аутоматско искључивање.....	692
9.4 Вентилатор за хлађење.....	692
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	693
10.1 Препоруке у вези са печењем.....	693
10.2 Влажно печење уз вентилатор.....	693
10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	694
10.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	694
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	697
11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	697
11.2 Како да извадите: Носачи решетке.....	698
11.3 Како да користите: Чишћење паром.....	698
11.4 Подсетник за чишћење.....	699
11.5 Како да користите: Уклањање каменца.....	699
11.6 Подсетник за уклањање каменца.....	700
11.7 Како да користите: Испирање.....	701
11.8 Подсетник за сушење.....	701
11.9 Како да користите: Сушење.....	701
11.10 Како да користите: Пражњење резервоара.....	701
11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата.....	702
11.12 Како да замените: Лампица.....	703
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	704
12.1 Шта учинити ако.....	705
12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке.....	706
12.3 Подаци о сервисирању.....	707
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	707
13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу.....	707
13.2 Уштеда енергије.....	708
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	709
14.1 Мени.....	709
14.2 Подмени за: Чишћење.....	709
14.3 Подмени за: Опције.....	710
14.4 Подмени за: Везе.....	710
14.5 Подмени за: Конфигурација.....	711
14.6 Подмени за: Сервисирање.....	711
15. ЛАКО ЈЕ!.....	712
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	714



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.

- **УПОЗОРЕЊЕ:** Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода.

Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за перну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни кад отварате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



УПОЗОРЕЊЕ!

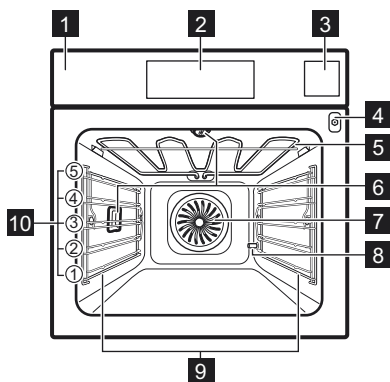
Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.

- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

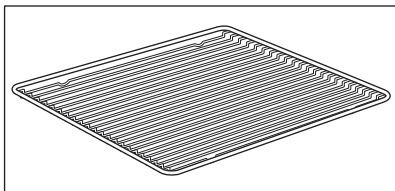


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

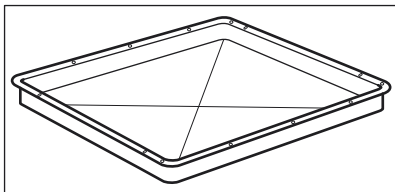
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



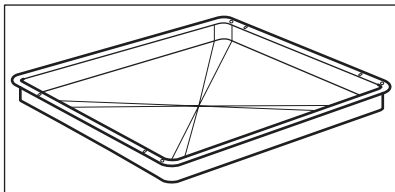
Плех за печење

За колаче и кексе.



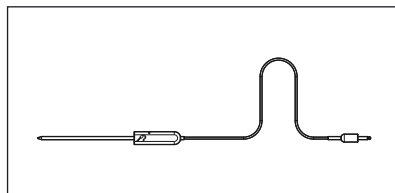
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



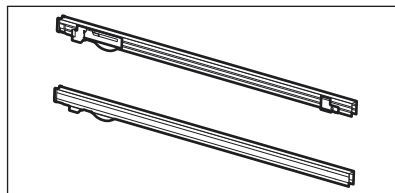
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

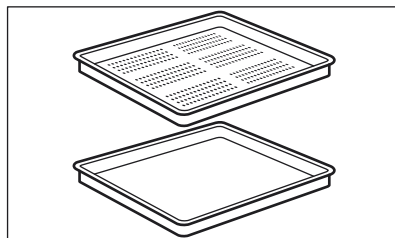
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



Комплет за кување на пари

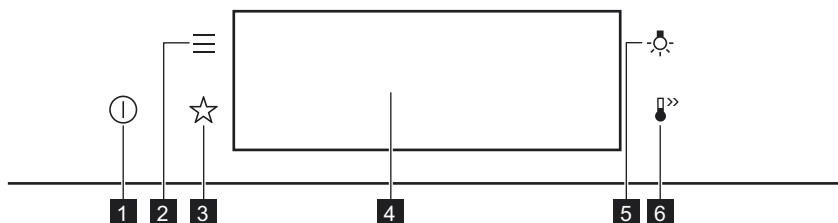
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

4.1 Преглед командне табле

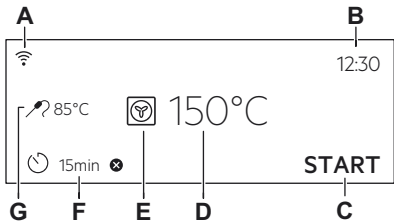


1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.

4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

		
Притисните дугме	Померите	Притисните и задржите
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј

	Дисплеј са подешеним кључним функцијама. A. Вај-фај B. Доба дана C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ D. Температуре E. Функције загревања F. Тајмер G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.			
OK За потврђивање изабране ставке/подешавања.	 За враћање за један ниво уназад у менију.	 За поништавање последње активности.	 За укључивање и искључивање опција.
Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.			

 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски преки- да.	 Звук аларма је искључен.
Индикатори времена		
 За подешавање функције: Одложени старт.	 За отказивање подешавања.	
Вај-фај индикатор – уређај може да се повеже на Wi-Fi.		
 Вај-фај веза је укључена.		
Даљинско управљање индикатор – уређај може да се контролише даљински.		
 Даљинско управљање је укључен.		

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.	Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

Корак 1	Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR кођ на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.
Корак 2	Следите упутства за повезивање апликације.
Корак 3	Укључите апарат.
Корак 4	Притисните:  . Изаберите: Подешавања / Везе.
Корак 5	 - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.
Корак 6	Бежични модул апарата ће се покренути у року од 90 секунди.

Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz
	2400–2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фасцикла NIUS).

5.5 Иницијално предгревање

 Претходно загрејте рерну пре прве употребе.	
Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута.
 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

5.6 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде. Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.	Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.	Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.	Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.
 Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.			
Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.			

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Тврдоћа воде		Тест трачица	Наслаге калцијума (mmol/l)	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	мека
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умерено тврда
3	15–21		2,6–3,8	101–150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
Корак 2	Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.
Корак 3	Одаберите функцију загревања и притисните: OK . Дисплеј приказује: температуру.
Корак 4	Подесите температуру. Притисните: OK .
Корак 5	Притисните: START . Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
Корак 6	Искључите рерну.

6.2 Како се подешава: Steamify – функција загревања на пари

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.	
Корак 2	Притисните  . Подесите функцију загревања на пари.	
Корак 3	Притисните: ОК. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.	
Корак 4	Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.	
Пара за кување на пари 50–100°C		За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
Пара за крчкање на пари 105–130°C		За кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
Пара за нежно румењење 135–150°C		За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
Пара за печење 155–230°C		За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.
Корак 5	Притисните: ОК.	
Корак 6	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.	

Корак 7	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не прикаже порука. Резерва воде је довољна за приближно 50 мин. Немојте пунити Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.  УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.
Корак 8	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 9	Притисните: START. Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 10	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
Корак 11	Искључите рерну.
Корак 12	Испразните фиоку за воду када се кување заврши. Погледајте одељак „Нега и чишћење“, Пражњење резервоара.
Корак 13	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

6.3 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните:  .

Корак 3	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .

6.4 Функције загревања

СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро кување	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА

Функција загревања	Примена
 Steamify	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.
 Регенерисање паре	Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
 Пара пуне снаге	За поврће кувано на пари, прилоге, рибу
 Висока влажност	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.
 Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Притисните: Доба дана.
Корак 2	Подесите тајмер. Притисните: ОК.

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: ОК.

Како да изаберете опцију за завршетак	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ● .
Корак 5	Притисните: Крај активности.
Корак 6	Изаберите жељени: Крај активности.
Корак 7	Притисните: ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања	
Корак 1	Подесите функцију загревања и температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ● .
Корак 5	Притисните: Одложени старт.
Корак 6	Изаберите вредност.
Корак 7	Притисните: ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

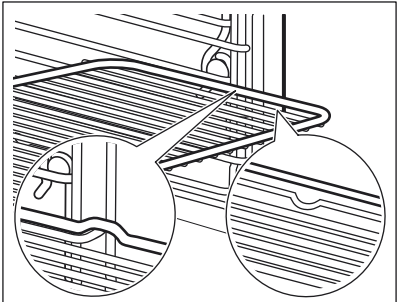
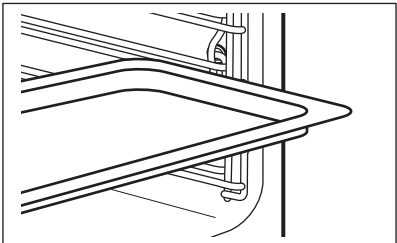
Како се продужава времена кувања
Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.
Притисните +1min да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера	
Корак 1	Притисните:  .
Корак 2	Подесите вредност тајмера.
Корак 3	Притисните: ОК.
Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.	

8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решеткаста полица: Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.	
Плех за печење / Дубоки тигањ: Гурните плех између вођица на носачу решетке.	

8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

°C Температура рерне: минимум 120°C.	 Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.	Не користите за течна јела.	Током кувања мора да остане унутар хране.

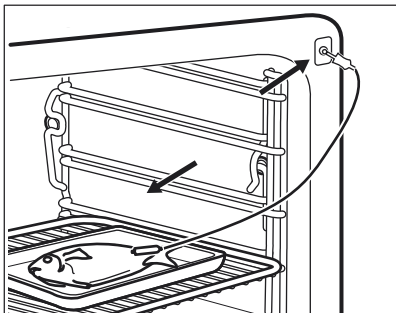
Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.

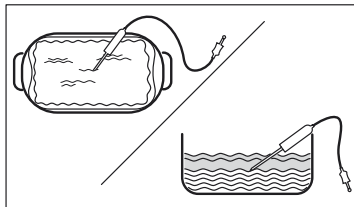
Месо, живина и риба

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.



Касерола

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
Корак 6	• • • - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и рерна престаје са радом.
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 9	Извуците Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и водите из јела.

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните OK .
 – притисните да бисте поништили подешавање.  – притисните да бисте отказали подешавање.	

9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	☆, P>> - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

9.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан. Још прпрепорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте PNC број на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости уређаја.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

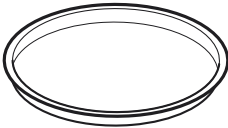
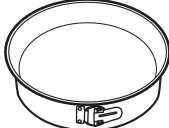
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке зе-мичке, 16 кома-да	плех за печење или по-суда за скупљање ма-сноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ро-лат	плех за печење или по-суда за скупљање ма-сноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или по-суда за скупљање ма-сноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 ко-мада	плех за печење или по-суда за скупљање ма-сноће	180	2	20 - 30
Колачи-макаро-ни, 24 комада	плех за печење или по-суда за скупљање ма-сноће	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерелефтујући Пречник 28 cm

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима

		 °C	 мин	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/ одоздо	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс

Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 мин
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30

Печење на више нивоа – кекс

		 °C	 мин	
Шкотски колачић	Печење уз равни вен-тил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вен-тил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вен-тил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вен-тил.	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 мин	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените ка-да истекне половина време-на	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови у складу са IEC 60350-1.

Подесите температуру на 100°C.

	 Контејнер (Gastro- norm)	 kg		 мин	
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 пер- форирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 пер- форирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.
Грашак, смрзнути	2 x 2/3 пер- форирано	2 x 1,5	2 и 4	Док тем- пература на нај- хладни- јем месту не достигне 85°C.	Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

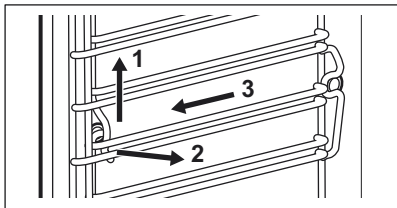
 Средства за чишћење	Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
	Користите раствор за чишћење металних површина.
	Флеке очистите благим детерџентом.

 Свакодневна употреба	Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
	Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.

 Прибор	Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.
	Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.	
Корак 3	Измуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 4	Извадите носаче из задњег држача.	
Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.		

11.3 Како да користите: Чишћење паром

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и подршке решетке.	Обришите дно унутрашњости и унутрашње стакло на вратима меком крпом, топлом водом и благим детерџентом.
Корак 1	Фиоку за воду напуните до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.	

Корак 2	Изаберите: Мени / Чишћење.	
Функција	Опис	Трајање
Чишћење паром	Благо чишћење	30 мин
Чишћење паром плус	Нормално чишћење Испрскајте унутрашњост детерџентом.	75 мин
Корак 3	Притисните START . Пратите упутство на дисплеју. Сигнал се оглашава кад се чишћење заврши.	
Корак 4	Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.	
 Кад ради ова функција, лампица је угашена.		

Кад се чишћење заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
Користите функцију: Чишћење паром плус.

11.5 Како да користите: Уклањање каменца

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Уверите се да је фиока за воду празна.
Трајање првог дела: око 100 min		
Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.	

Корак 2	Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
Корак 3	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 4	Изаберите: Мени / Чишћење.
Корак 5	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
Корак 6	Када се први део заврши, извуците дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке.
Трајање другог дела: око 35 min	
Корак 7	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 8	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
❗ Када ова функција ради, лампица је искључена.	

Када се уклањање каменца заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.
❗ Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, диспеј ће приказати обавештење да се процедура понови.		

11.6 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

Врста	Опис
Подсетник за препоручену меру	Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне.
Подсетник за обавезујућу меру	Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре.

11.7 Како да користите: Испирање

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.

Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Напуните фиоку за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 3	Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање. Трајање: око 30 мин
Корак 4	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
Корак 5	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 Када ова функција ради, лампица је искључена.	

11.8 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције грејања паром, дисплеј тражи да се рерна осуши.
За сушење рерне притисните ДА.

11.9 Како да користите: Сушење

Користите га након кувања помоћу функције грејања паром или чишћења паром за сушење унутрашњости.

Корак 1	Проверите да ли је рерна хладна.
Корак 2	Уклоните сав прибор.
Корак 3	Изаберите мени: Чишћење / Сушење.
Корак 4	Пратите упутства на екрану.

11.10 Како да користите: Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.

Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара. Трајање: 6 min
Корак 3	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
Корак 4	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
❗ Када ова функција ради, лампица је искључена.	

11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.



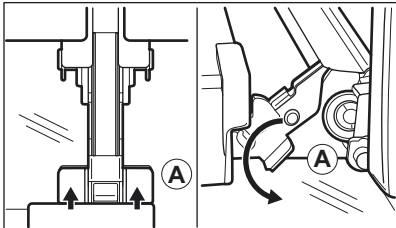
УПОЗОРЕЊЕ!

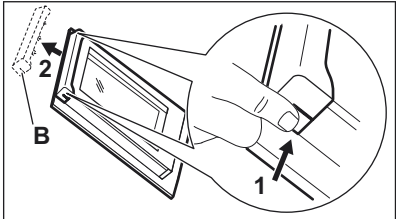
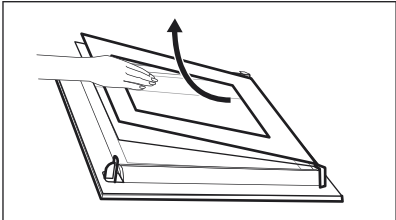
Врата су тешка.



ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1	Отворите врата до краја.	
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуке (A) на обема шаркама врата.	
Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	

Корак 4	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 6	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	
Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 8	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

11.12 Како да замените: Лампица



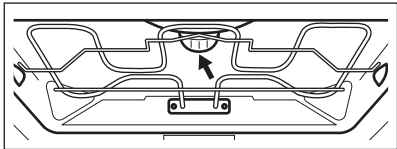
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
Корак 2	Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
Корак 4	Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.	

Бочна сијалица

Корак 1	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
Корак 2	За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
Корак 3	Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.
Корак 4	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 5	Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
Корак 6	Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

 Апарат се не укључује или не загрева	
 Могући узрок	 Решење
Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Сат није подешен.	Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље , Како да подесите: Функције сата.
Врата нису правилно затворена.	Скроз затворите врата.
Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Уређај Блок. за безб. деце је укључен.	Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.

 Компоненте	
 Опис	 Решење
Лампица је прегорела.	Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

 Проблеми са Wi-Fi сигналом	
 Могући узрок	 Решење
Проблем са бежичним мрежним сигналом.	Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.
Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.	Да бисте поново конфигурисали апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што ближе апарату.
Микроталасна пећница постављена близу апарата омета бежични сигнал.	Угасите микроталасну пећницу.

12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Шифра и опис	 Решење
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убациите Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 - постоји проблем са Вај-фај сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 - прво повезивање на Вај-фај није успело.	Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције апарата наставиће да раде као и обично.

 Шифра и опис	 Решење
F602, F603 - Вај-фај није доступан.	Искључите и укључите уређај.

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус

Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	70 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Празњење резервоара	Поступак уклањања преостале воде из фиоке за воду после коришћења функција са паром.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.

Подмени	Примена
Испирање	Поступак испирања и чишћења кружног тока генератора паре након честе употребе функција са паром.

14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, кад укључите уређај на дисплеју се појављује текст Блок. за безб. деце. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абecedном реду. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	Да бисте омогућили и онемогућили: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.

Подмени	Опис
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

14.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

15. ЛАКО ЈЕ!

Пре прве употребе треба да подесите:

Језик	Осветље-ност дис-плеја	Звукови та-стера	Јачина звучног сиг-нала	Тврдоћа во-де	Доба дана

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Темпера-турни сен-зор	START / STOP

Почните да користите апарат

Брзи почетак	Укључите апа-рат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функ-ције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите:  .	 ... - изабе-рите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо ис-кључивање	Искључите апа-рат, било који екран или пору-ку у било ком тренутку.	 - притисните и држите док се апарат не искључи.		

Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
 - притисните да укључите уре-ђај.	 ... - изаберите функцију загревања.	 – подесите тем-пературу.	ОК - притисните да бисте потврди-ли.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Купање на пари - Steamify

Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене темпе-ратуре.

Кување на пари - Steamify			
Пара за кување на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно ру-мењење	Пара за печење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогну-та припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања	
Функција „10% Finish Assist” Користите функцију „10% Finish Assist” да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.	Да бисте продужили време кувања, притисните +1мин.

Очистите апарат парочистачем		
Корак 1 Притисните: 	Корак 2 Притисните: 	Корак 3 Изаберите режим:
Чишћење паром		За благо чишћење.
Чишћење паром плус		За темељно чишћење.
Уклањање каменца		За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање		За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

www.electrolux.com/shop



Stiahnite si aplikáciu **My Electrolux Kitchen** pre viac receptov, užitočných tipov a návodov na riešenie problémov.



STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

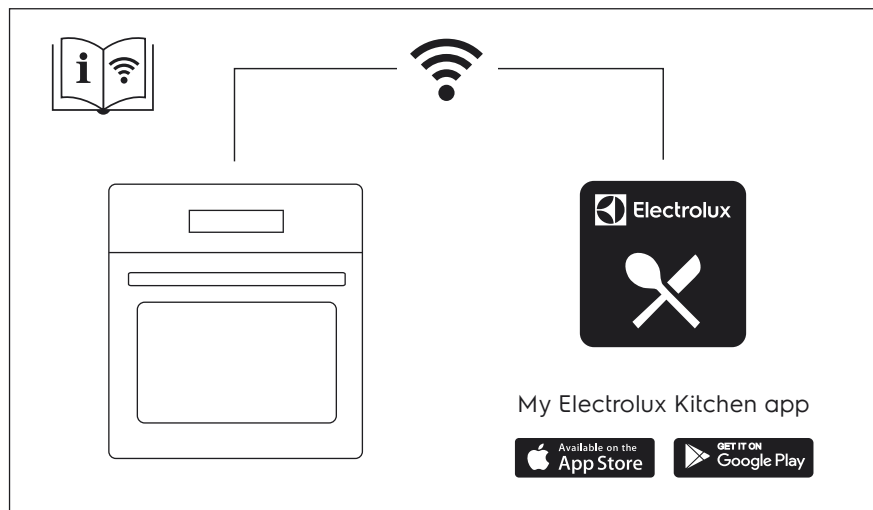
 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	717	2.7 Servis.....	722
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	717	2.8 Likvidácia.....	722
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	718	3. POPIS VÝROBKU.....	723
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	719	3.1 Všeobecný prehľad.....	723
2.1 Montáž.....	719	3.2 Príslušenstvo.....	723
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	720	4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA.....	724
2.3 Použitie.....	721	4.1 Prehľad ovládacieho panela.....	724
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	721	4.2 Displej.....	725
2.5 Parné pečenie.....	722		
2.6 Vnútné osvetlenie.....	722		

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	726	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	746
5.1 Prvé čistenie	726	11.3 Používanie: Parné čistenie.....	746
5.2 Prvé pripojenie.....	726	11.4 Pripomienka čistenia.....	747
5.3 Bezdrôtové pripojenie 	726	11.5 Spôsob používania: Odvápňovanie...	747
5.4 Licencie na softvér.....	727	11.6 Pripomienka odvápnenia.....	748
5.5 Počiatočný predohrev.....	728	11.7 Spôsob používania: Oplachovanie....	749
5.6 Ako nastaviť: Tvrdosť vody.....	728	11.8 Pripomienka sušenia.....	749
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	729	11.9 Spôsob používania: Sušenie.....	749
6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu.....	729	11.10 Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu.....	749
6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou	729	11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka..	750
6.3 Nastavenie: Sprievodca pečením.....	731	11.12 Výmena: Osvetlenie.....	751
6.4 Funkcie ohrevu.....	732	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	752
6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	734	12.1 Čo robiť, ak.....	753
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	735	12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy.....	754
7.1 Popis časových funkcií.....	735	12.3 Servisné údaje.....	755
7.2 Nastavenie: Časové funkcie.....	735	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	755
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	737	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku.....	755
8.1 Vloženie príslušenstva.....	737	13.2 Úspora energie.....	756
8.2 Teplotná sonda.....	738	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	757
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	740	14.1 Ponuka.....	757
9.1 Ako uložiť: Obľúbené.....	740	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	757
9.2 Blokovanie ovládania.....	740	14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie.....	758
9.3 Automatické vypínanie.....	740	14.4 Podponuka pre: Pripojenia.....	758
9.4 Chladiaci ventilátor.....	741	14.5 Podponuka pre: Nastavenie.....	759
10. TIPY A RADY.....	741	14.6 Podponuka pre: Servis.....	759
10.1 Odporúčania pre varenie.....	741	15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	759
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	741	16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	761
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	742		
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	743		
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	745		
11.1 Poznámky k čisteniu.....	745		



1. ⚠ **BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE**

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 **Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb**

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom a mobilnými zariadeniami My Electrolux Kitchen nebudú hrať.

- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.

- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stykače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokkými rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevývíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie príсад s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.
- Nezdierajte vaše WiFi heslo.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.

- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácych spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



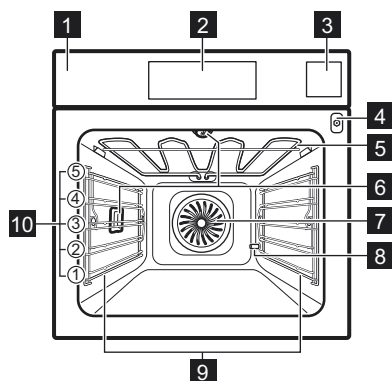
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

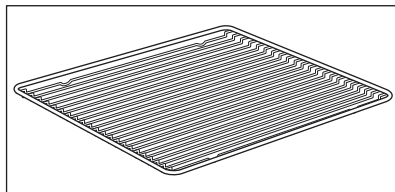


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

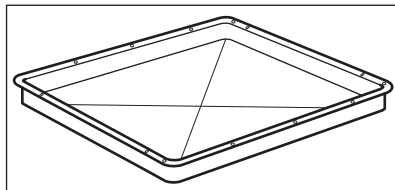
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



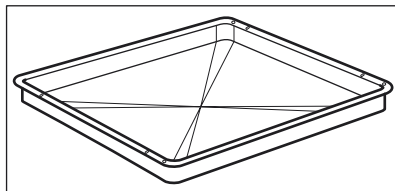
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



Hlboký pekáč

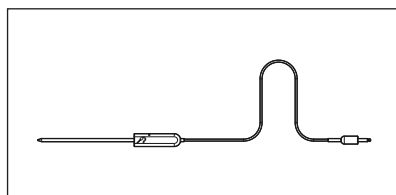
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

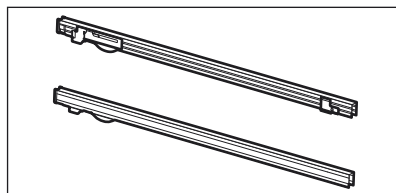
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

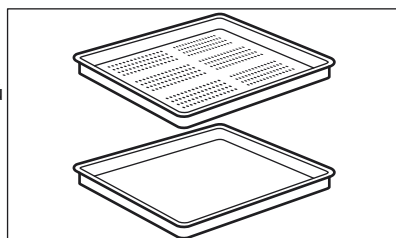
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



Parná súprava

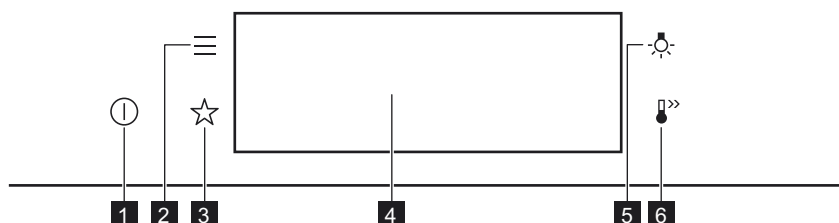
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

4.1 Prehľad ovládacieho panela

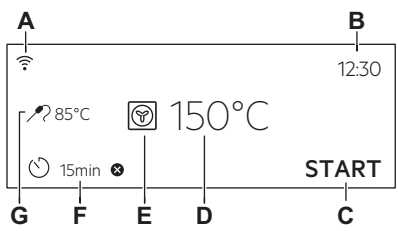


1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Oblíbené	Zoznam obľúbených nastavení.

4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 Stláčajte	 Presunutie	 Stlačte a podržte tlačidlo
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej

 The diagram shows a rectangular display area. At the top left is a Wi-Fi icon labeled 'A'. At the top right is a clock icon labeled 'B' showing '12:30'. Below the Wi-Fi icon is a fan icon labeled 'G' with '85°C' next to it. Below the fan icon is a clock icon labeled 'F' with '15min' next to it. In the center is a thermometer icon labeled 'E' with '150°C' next to it. To the right of the thermometer is a 'START' button labeled 'C'. Below the thermometer is a label 'D'. The labels A, B, C, D, E, F, and G are positioned around the display area.	Displej s nastavenými kľúčovými funkciami. A. WiFi B. Presný čas C. ŠTART/STOP D. Teplota E. Funkcie ohrevu F. Časovač G. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.			
OK Potvrdenie výberu/nastavenia.	 Návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Vrátenie posledného úkonu.	 Zapnutie a vypnutie voľiteľných funkcií.
Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.			
 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový signál je vypnutý.	
Ukazovatele časovača			

 Nastavenie funkcie: Odložený štart.	 Ak chcete zrušiť nastavenia.
WiFi Ukazovateľ – spotrebič možno pripojiť k sieti WiFi.	
 WiFi Pripojenie je zapnuté.	
Diaľkové ovládanie Ukazovateľ – spotrebič možno ovládať na diaľku.	
 Diaľkové ovládanie Je zapnuté.	

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

		
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty.	Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zásuvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Bezdrôtové pripojenie

Na pripojenie spotrebiča potrebujete:

- bezdrôtovú sieť s internetovým pripojením,
- Mobilné zariadenie pripojené k rovnakej bezdrôtovej sieti.

Krok č. 1	Stiahnutie aplikácie My Electrolux Kitchen : Pomocou fotoaparátu na mobilnom zariadení naskenujte QR kód na typovom štítku. Budete presmerovaní na domovskú stránku spoločnosti Electrolux. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Aplikáciu si môžete stiahnuť aj priamo v obchode s aplikáciami.
Krok č. 2	Postupujte podľa pokynov na pripojenie aplikácie.
Krok č. 3	Zapnite spotrebič.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Nastavenia/Pripojenia.
Krok č. 5	Posunutím alebo stlačením  zapnite: WiFi.
Krok č. 6	Bezdrôtový modul spotrebiča sa spustí do 90 sekúnd.

Frekvencia	2,4 GHz WLAN
	2400 – 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Max. výkon	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wifi modul	NIUS-50

5.4 Licencie na softvér

Softvér používaný v tomto výrobku obsahuje komponenty, ktoré sú založené na bezplatnom softvéri z otvorených zdrojov. Spoločnosť Electrolux uznáva príspevok komunit v oblasti otvoreného softvéru a robotiky k projektu vývoja.

Ak chcete získať prístup k zdrojovému kódu týchto bezplatných softvérových súčastí open-source, ktorých licenčné podmienky vyžadujú zverejnenie, a zobrazíť ich úplné informácie o autorských právach a príslušné licenčné podmienky, navštívte stránku: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (príčinok NIUS).

5.5 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.

Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  Rúru nechajte spustenú 15 minút.

i Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

5.6 Ako nastaviť: Tvrdosť vody

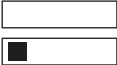
Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potraste testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

i Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK . Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
Krok č. 6	Vypnite rúru.

6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.	
Krok č. 2	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.	
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.	
Krok č. 4	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.	
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C		Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
Para na dusenie 105 – 130 °C		Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C		Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
Para na pečenie 155 – 230 °C		Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK.	
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.	

Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapĺňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.  VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.
Krok č. 8	Zásuvku na vodu zasunúť do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START. Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu. Pozrite si kapitolu „Starostlivosť a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

6.3 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

6.4 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Teplovzdušné Pe- čenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcí

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.
Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia	
Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

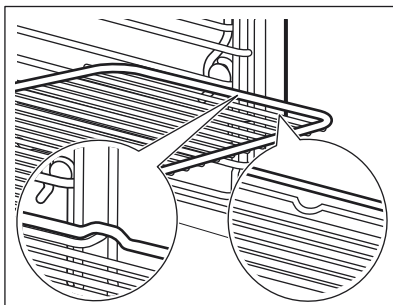
8. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

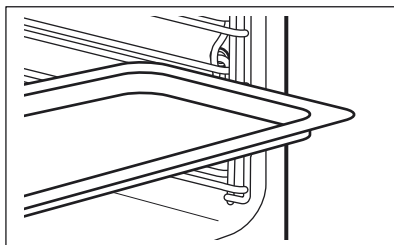
Drôtený rošt:

Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.

**8.2 Teplotná sonda**

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

$^{\circ}\text{C}$ Teplota rúry: minimálne 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Teplota vo vnútri.

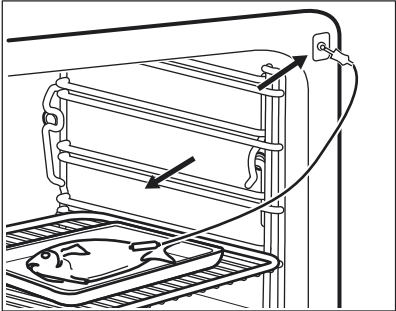
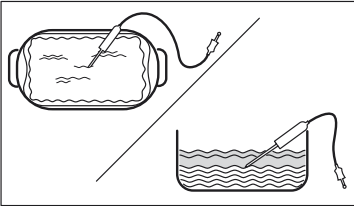
Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekáciu nádobu

Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.	Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.
	
Krok č. 4	Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.
Krok č. 5	Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.
Krok č. 6	Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu: • Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál, • Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
Krok č. 7	Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.
Krok č. 8	Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.
Krok č. 9	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.  VAROVANIE! Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie


Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad. Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

10.2 Vlhký horúci vzduch

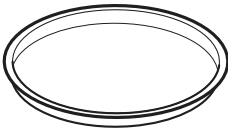
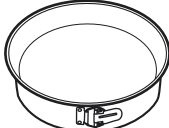
V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35

		 (° C)		 (min)
Pískotová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus

Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách

		 °C	 min	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótový koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30

Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/ plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100 °C.

	 Nádoba (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierko- vaná	0.3	3	8 - 9	Plech na peče- nie zasunúť do prvej úrovne v rúre.

	 Nádoba (Gastro- norm)	 kg		 min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	1 x 2/3 dierko- vaná	Max.	3	10 - 11	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 dierko- vaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchlad- nejší bod nedosiah- ne teplotu 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

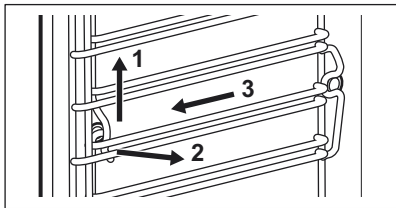
11.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace pro- striedky	Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákién namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvrny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom.
 Každodenné používanie	Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákién.

 Príslušenstvo	Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu. Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.		

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
Krok č. 1	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.	
Krok č. 2	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min

Parné čistenie plus		Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim pro- striedkom.	75 min
Krok č. 3	Stlačte START . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.		
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.		
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.			

Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomienka čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min	
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
Krok č. 3	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 4	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
Krok č. 5	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odváňňovania.
Krok č. 6	Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min	
Krok č. 7	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
Krok č. 8	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

Po skončení odváňňovania:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
i Ak po odváňňovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.		

11.6 Pripomienka odváňňenia

Na odváňňenie rúry vás vyzvú dve pripomienky. Pripomienka odváňňenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odváňňiť rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odváňňiť rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodváňňíte, zablokujú sa parné funkcie.

11.7 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
Krok č. 3	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
Krok č. 4	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 5	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

11.8 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry.
Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.9 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

Krok č. 1	Skontrolujte, či je rúra studená.
Krok č. 2	Vyberte všetko príslušenstvo.
Krok č. 3	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
Krok č. 4	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.10 Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použite po varení s funkciou ohrevu parou na odstránenie zvyškovej vody zo zásuvky na vodu.

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Prázdna nádržka na vodu.
Trvanie: 6 min

Krok č. 3 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.

Krok č. 4 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

❗ Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



VAROVANIE!

Dvierka sú ťažké.

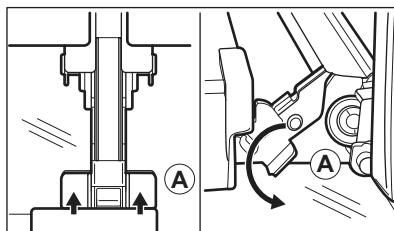


UPOZORNENIE!

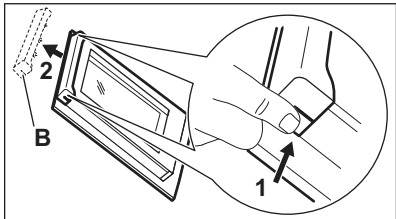
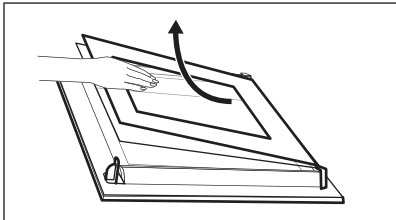
So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

Krok č. 2 Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.



Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.

Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatláčajte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvolte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dierok prehriať.	

11.12 Výmena: Osvetlenie



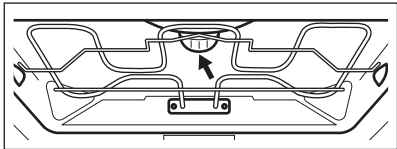
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

Bočná žiarovka

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
Krok č. 2	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
Krok č. 3	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.
Krok č. 4	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 5	Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky.
Krok č. 6	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

 Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva	
 Možná príčina	 Náprava
Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.	Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie Nastavenie: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Spotrebič Detská poistka je zapnutý.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliiteľné funkcie.

 Komponenty	
 Popis	 Náprava
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

 Problémy s WiFi signálom	
 Možná príčina	 Náprava
Problém so signálom bezdrôtovej siete.	Skontrolujte svoju bezdrôtovú sieť a router. Reštartujte router.

 Problémy s WiFi signálom	
 Možná příčina	 Náprava
Nainštalovaný nový router alebo zmenená konfigurácia routera.	Pokyny k opätovnej konfigurácii spotrebiča a mobilného zariadenia nájdete v časti Bezdrtové pripojenie v kapitole „Pred prvým použitím“.
Sila signálu bezdrôtovej siete je slabá.	Smerovač premiestnite čo najbližšie k spotrebiču.
Bezdrtový signál je rušený inou mikrovlnnou rúrou umiestnenou blízko spotrebiča.	Vypnite mikrovlnnú rúru.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

 Kód a popis	 Náprava
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý do zásuvky.	Plne zasunite Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F601 – vyskytol sa problém s WiFi signálom.	Skontrolujte sieťové pripojenie. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrtové pripojenie.
F604 – pripojenie k sieti WiFi zlyhalo.	Spotrebič vypnite a zapnite a skúste to znova. Pozrite si kapitolu „Pred prvým použitím“, Bezdrtové pripojenie.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

Keď je na displeji naďalej zobrazené jedno z týchto chybových hlásení, znamená to, že mohol byť deaktivovaný chybný podsystem. V takomto prípade kontaktujte predajcu alebo autorizované servisné stredisko. Ak sa vyskytne jedna z týchto chýb, zvyšné funkcie spotrebiča budú pracovať ako zvyčajne.

 Kód a popis	 Náprava
F602, F603 – WiFi nie je k dispozícii.	Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	
Číslo produktu (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina

Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblíbené		Zoznam oblíbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Pripojenia	Nastavenie konfigurácie siete.
	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Pripojenia

Podponuka	Popis
WiFi	Zapnutie a vypnutie: WiFi.
Diaľkové ovládanie	Zapnutie a vypnutie diaľkového ovládania. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Automatické diaľkové ovládanie	Automatické spustenie prevádzky na diaľku po stlačení ŠTART. Voliteľná funkcia je viditeľná iba keď zapnete: WiFi.
Sieť	Kontrola stavu siete a intenzity signálu: WiFi.
Zabudnúť sieť	Deaktivovanie automatického pripojenia spotrebiča k aktuálnej sieti.

14.5 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.6 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:					
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
① ZAP. / VYP.	≡ Ponuka	☆ Obľúbené	⌚ Časovač	🔧 Teplotná sonda	START / STOP

Spustenie spotrebiča				
Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START.
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	① – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		

Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
① – stlačením zapnete spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo:  .	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia**10 % sprievodca dokončením**

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte **+ 1min.**

Spotrebič vyčistite parným čistením**Krok č. 1**

Stlačte tlačidlo:

**Krok č. 2**

Stlačte tlačidlo:

**Krok č. 3**

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.

Odvápňovanie

Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop



Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

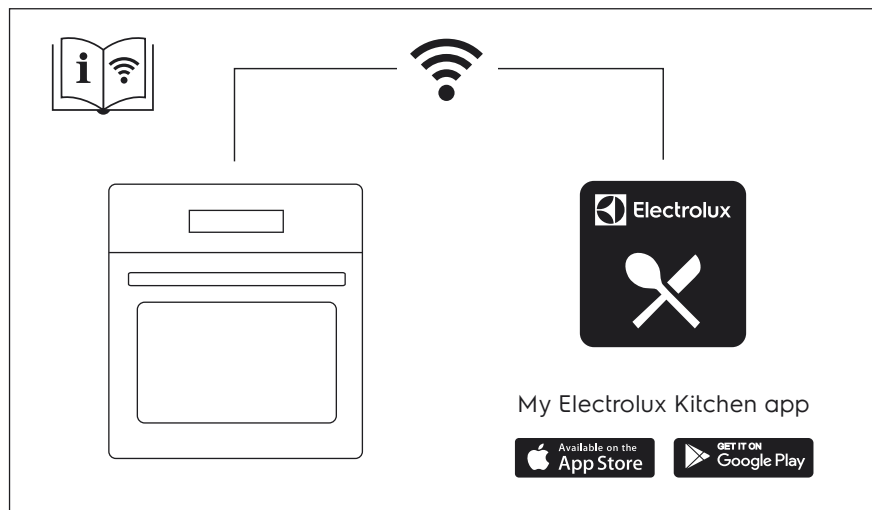
 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	764	3. OPIS IZDELKA.....	770
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	764	3.1 Splošni pregled.....	770
1.2 Splošna varnost.....	765	3.2 Dodatna oprema.....	770
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	766	4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI	
2.1 Montaža.....	766	NAPARAVO.....	771
2.2 Električne povezave.....	767	4.1 Pregled upravljalne plošče.....	771
2.3 Uporaba.....	767	4.2 Prikazovalnik.....	772
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	768	5. PRED PRVO UPORABO.....	773
2.5 Kuhanje v sopari.....	769	5.1 Začetno čiščenje	773
2.6 Notranja osvetlitev.....	769	5.2 Prva povezava.....	773
2.7 Servis.....	769	5.3 Brezžična povezava 	773
2.8 Odlaganje.....	769	5.4 Licence za programsko opremo..	774

5.5 Začetno predgrevanje.....	774	11.3 Uporaba: Čiščenje s paro.....	792
5.6 Nastavitev: Trdota vode.....	775	11.4 Opomnik za čiščenje.....	793
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	776	11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna.....	793
6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	776	11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna.....	794
6.2 Nastavitev: Steamify - Funkcija gretja s paro.....	776	11.7 Uporaba: Izpiranje.....	794
6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	778	11.8 Opomnik sušenja.....	795
6.4 Funkcije pečice.....	778	11.9 Uporaba funkcije: Sušenje.....	795
6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	781	11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo.....	795
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	781	11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	796
7.1 Opis časovnih funkcij.....	781	11.12 Zamenjava: Luči.....	797
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	782	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	798
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	783	12.1 Kaj storite v primeru	798
8.1 Vstavljanje opreme.....	783	12.2 Obvladovanje: Kode napak.....	799
8.2 Sonda za hrano.....	784	12.3 Servisni podatki.....	800
9. DODATNE FUNKCIJE.....	786	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	800
9.1 Način shranjevanja: Priljubljene...786		13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek.....	800
9.2 Zaklepanje tipk.....	786	13.2 Varčevanje z energijo.....	801
9.3 Samodejni izklop.....	786	14. STRUKTURA MENIJA.....	802
9.4 Ventilator za hlajenje.....	787	14.1 Meni.....	802
10. NAMIGI IN NASVETI.....	787	14.2 Podmeni za: Čiščenje.....	802
10.1 Priporočila za pečenje.....	787	14.3 Podmeni za: Možnosti.....	803
10.2 Vlažno pečenje.....	787	14.4 Podmeni za: Povezave.....	803
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	788	14.5 Podmeni za: Nastavitev.....	804
10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	788	14.6 Podmeni za: Servis.....	804
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	791	15. PREPROSTO JE!.....	804
11.1 Opombe o čiščenju.....	791	16. SKRB ZA OKOLJE.....	806
11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	792		



1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.

- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm

Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprti-na na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vo-galu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.

- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



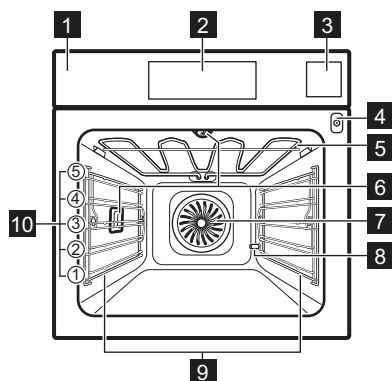
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

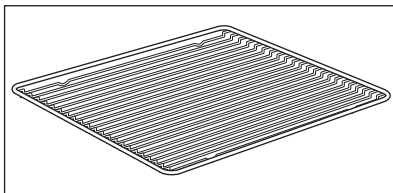


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Predal za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

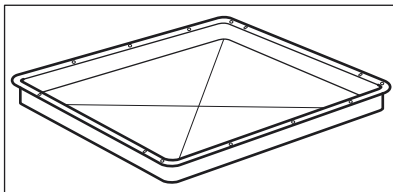
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



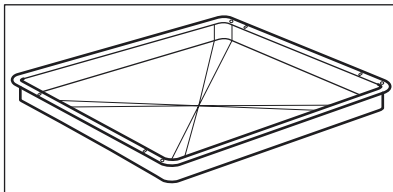
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



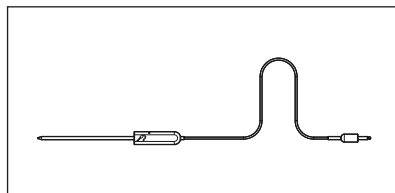
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



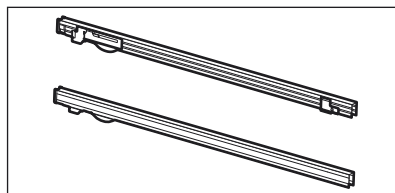
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

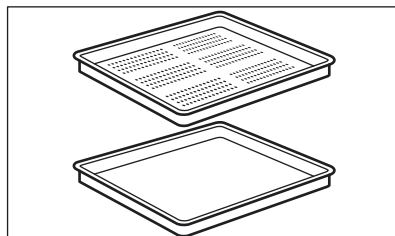


Komplet za paro

Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.

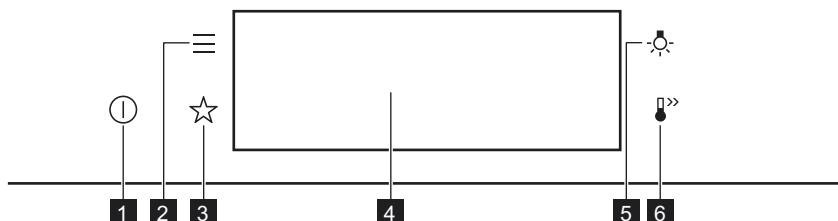
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi.

Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

4.1 Pregled upravljalne plošče

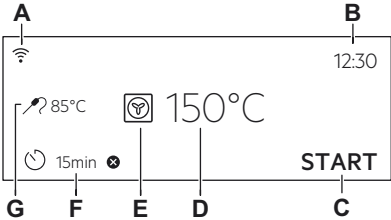


1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Priljubljene	Naševa priljubljene nastavitve.

4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

 Pridržite tipko	 Premaknite	 Pritisnite in zadržite
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik

	Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami. A. Wi-Fi B. Ura C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV D. Temperatura E. Funkcije pečice F. Časovnik G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.			
 Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
Aktiviraj alarm indikatorji funkcije – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
Prikazovalniki programske ure			

 Za nastavitve funkcije: Zakasnen vklop.	 Za preklic nastavitve.
Wi-Fi indikator - napravo lahko priključite na Wi-Fi.	
 Wi-Fi Povezava je vklopljena.	
Daljinsko upravljanje indikator - z napravo lahko upravljate na daljavo.	
 Daljinsko upravljanje je vklopljen.	

5. PRED PRVO UPORABO

	OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

		
1. korak	2. korak	3. korak
Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura

5.3 Brezžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. korak	Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. korak	Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. korak	Vklopite napravo.
4. korak	Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.
5. korak	 – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.
6. korak	Brezžični modul naprave se zažene v 90 sekundah.

Frekvenca	2,4 GHz WLAN
	2400–2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu. Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS).

5.5 Začetno predgrevanje

 Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.

 Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  Pečica naj deluje 15 minut.
i Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

5.6 Nastavitev: Trdota vode

Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode. Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.	Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.	Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.	Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.
i Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.			
Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.			

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitve vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mmol/l)	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
1	0–7		0–1,3	40–50	mehko

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mmol/l)	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
2	8–14		1,4–2,5	51–100	srednje trda
3	15–21		2,6–3,2	101–150	trda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Sonda za hrano – sondo za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

6.2 Nastavitev: Steamify - Funkcija gretja s paro

1. korak	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Pritisnite  . Nastavite funkcijo gretja s paro.

3. korak	Pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže temperatura.	
4. korak	Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljenе temperature.	
Para za kuhanje v sopari 50–100 °C		Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro.
Para za obaro 105–130 °C		Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvirkov.
Para za nežno hrustljivost 135–150 °C		Za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.
Para za peko in praženje 155–230 °C		Za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.
5. korak	Pritisnite: OK .	
6. korak	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.	
7. korak	Predal za vodo polnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), dokler se ne oglasi signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Količina zadošča za približno 50 minut. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.  OPOZORILO! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.	
8. korak	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.	
9. korak	Pritisnite: START. Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.	

10. korak	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
11. korak	Izklopite pečico.
12. korak	Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Izpraz. posodo za vodo.
13. korak	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

6.4 Funkcije pečice

STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 Pečenje z nizko temp	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 Steamify	Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.
 Pogrevanje s paro	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari
 Vlaga visoka	Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.

Časovne funkcije	Aplikacija
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.
2. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavitev časa kuhanja	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●.
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite zeleni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

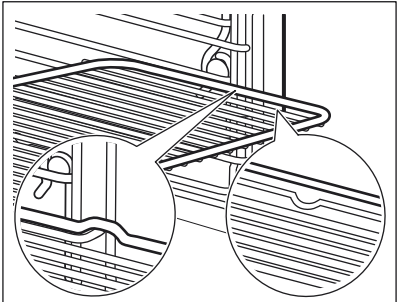
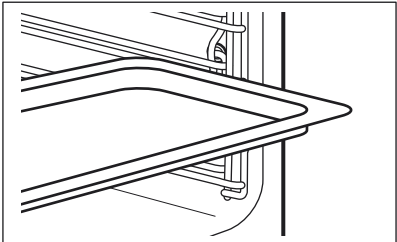
Podaljšanje časa priprave
Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.
Pritisnite +1min , da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitve programske ure	
1. korak	Pritisnite:  .
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .	
Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.	

8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

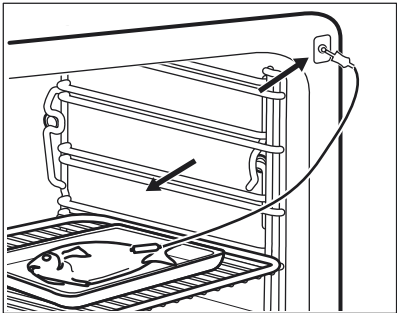
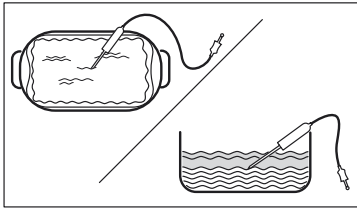
Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
°C Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.	 Temperaturo jedra.

Za najboljše rezultate kuhanja:		
Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe		Zloženska
Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano hrano v jedi.		Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.
		
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	
6. korak	● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.	
7. korak	Izberite funkcijo in pritisčajte: OK, da odprete glavni zaslon.	
8. korak	Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.	

9. korak	Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. OPOZORILO! Obstaja tveganje opeklin, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Izberite želeno nastavev.
3. korak	Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite +, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve.	

9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Nastavev funkcije pečice.
3. korak	 ,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.

Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

10.2 Vlažno pečenje

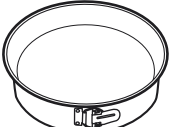
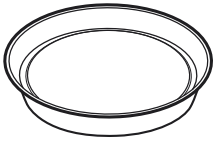
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

		 Majhne posodice za pečenje in serviranje	
Posoda za pico	Pekač za peko		Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti

Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30

Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 min	
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Nastavite temperaturo na 100°C.

	 Vsebnik (Gastro-norm)	 kg		 min	
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.

	 Vsebnik (Gastro- norm)	 kg		 min	
Grah, zamrznjen	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

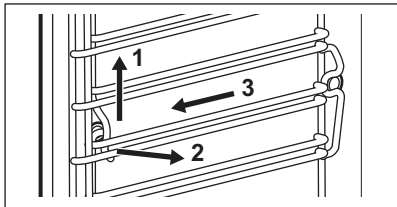
Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju

 Čistilna sredstva	Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.
	Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
	Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.
 Vsakodnevna uporaba	Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.
	Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.
 Pripomočki	Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
	Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.	
3. korak	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
4. korak	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.	
Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.		

11.3 Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

1. korak:	Predal za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.		
2. korak:	Izberite: Meni / Čiščenje.		
Funkcija		Opis	Trajanje
Čiščenje s paro		Rahlo čiščenje	30 min.
Čiščenje s paro Plus		Običajno čiščenje Notranjost pečice popržite s čistilnim sredstvom.	75 min.
3. korak:	Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.		
4. korak:	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.		

 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico.

Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

Pred začetkom:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Preverite, ali je predal za vodo prazen.

Trajanje prve faze: približno 100 min

1. korak Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.

2. korak V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

3. korak Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.

4. korak Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje.

5. korak Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.

6. korak Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk.

Trajanje druge faze: približno 35 min

7. korak	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
8. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
i Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.
i Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.		

11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

Vrsta	Opis
Blagi opomnik	Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici.
Močan opomnik	Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.7 Uporaba: Izpiranje

Pred začetkom:	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	Predal za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
3. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut

4. korak	Vklopите funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
5. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

11.8 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice. Pritisnite DA, da posušite pečico.

11.9 Uporaba funkcije: Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. korak:	Prepričajte se, da je pečica hladna.
2. korak:	Odstranite vso opremo.
3. korak:	Izberite meni: Čiščenje / Sušenje.
4. korak:	Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

Pred začetkom:	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo. Trajanje: 6 min
3. korak	Vklopите funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
4. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



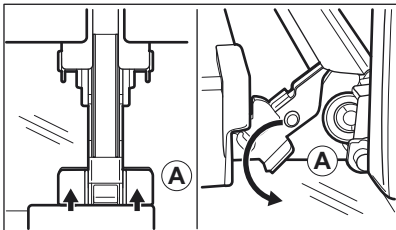
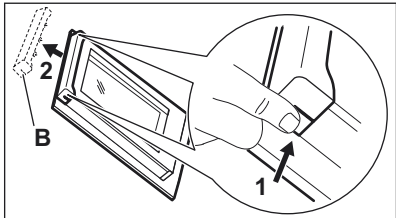
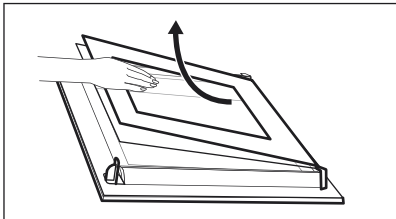
OPOZORILO!

Vrata so težka.



POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
3. korak	Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	

9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.12 Zamenjava: Luči

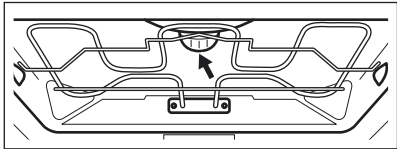


OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:		
1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.	

Stranska žarnica

1. korak	Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. korak	Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. korak	Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo.
4. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. korak	Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. korak	Namestite levi nosilec rešetk.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...



Naprava se ne vklopi ali se ne segreje



Možni vzrok



Rešitev

Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.

Ura ni nastavljena.

Nastavite uro; za podrobnosti si preberite poglavje Časovne funkcije, Kako nastaviti: Časovne funkcije.

Vrata niso pravilno zaprta.

Povsem zaprite vrata.

Pregorela je varovalka.

Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Naprava Varovalo za otroke je vklopljena.

Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



Komponente



Opis



Rešitev

Luč je pregorela.

Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

 Težave s signalom Wi-Fi	
 Možni vzrok	 Rešitev
Težave s signalom brezžičnega omrežja.	Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.
Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.	Za ponovno konfiguracijo naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.	Izklopite mikrovalovno pečico.

12.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

 Koda in opis	 Rešitev
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela.	Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Ko se eno izmed teh sporočil o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije naprave še naprej delovale kot običajno.

 Koda in opis	 Rešitev
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Za vklop in izklop naprave.

12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	
Produktna številka (PNC)	
Serijska številka (S.N.)	

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Indeks energijske učinkovitosti	61.9
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel
Število votlin pečice	1
Toplotni vir	Električna energija

Prostornina	70 l	
Vrsta peči	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, peči, parne peči in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno. Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Naštevna samodejne programe.
Čiščenje		Naštevna programe čiščenja.
Priljubljene		Naštevna priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitve konfiguracije naprave.
Nastavitve	Povezave	Za nastavitve omrežne konfiguracije.
	Nastavitev	Za nastavitve konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Izpraz. posodo za vodo	Postopek za odstranitev preostale vode iz predala za vodo po uporabi funkcij s paro.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Postopek za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku ob vklopu naprave prikaže besedilo Varovalo za otroke. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

14.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Daljinsko upravljanje	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja z napravo.

14.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

14.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

15. PREPROSTO JE!

Pred prvo uporabo morate nastaviti:					
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Trdota vode	Ura

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:					
① VKLOP / IZ- KLOP	≡ Meni	☆ Priljubljene	⌚ Časovnik	🔑 Sonda za hrano	START / STOP

Začnite uporabljati napravo				
Hitri začetek	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite: ①.	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START.
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	① – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① – pritisnite za vklop naprave.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.

Priprava jedi s paro – Steamify			
Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.			
Para za kuhanje v sopari	Para za obaro	Para za nežno hrustljivost	Para za peko in praženje
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Spoznajte, kako hitro peči				
Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:				
Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: 	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

10-odstotno dodatno zapekanje

Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min.**

Napravo očistite s parnim čiščenjem

1. korak

Pritisnite: 

2. korak

Pritisnite: 

3. korak

Izberite način:

Čiščenje s paro

Za rahlo čiščenje.

Čiščenje s paro Plus

Za temeljito čiščenje.

Odstr. vodnega kamna

Za čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.

Izpiranje

Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yenilikçi ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop



Daha fazla tarifler, ipuçları, sorun giderme için **My Electrolux Kitchen** uygulamasını indirin.



MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.



Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri



Genel bilgiler ve ipuçları



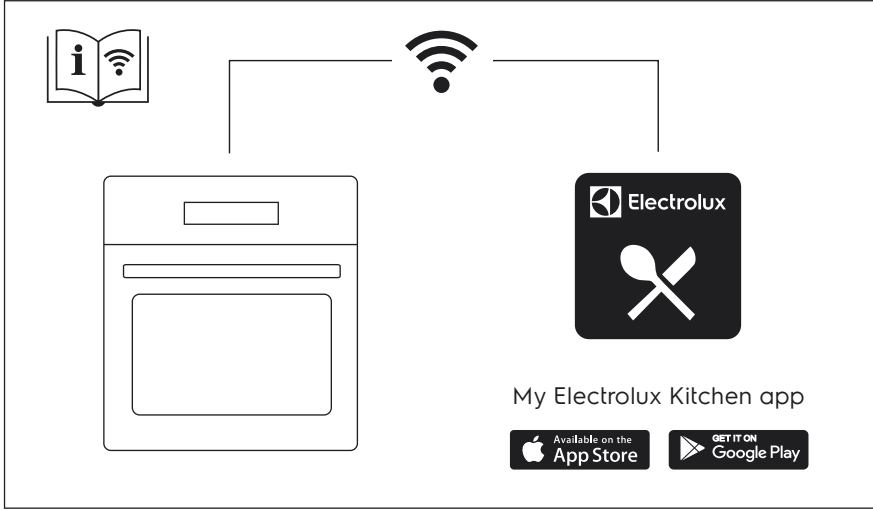
Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... 809	2.8 Elden Çıkarma..... 814
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....809	3. ÜRÜN TANIMI.....814
1.2 Genel Güvenlik..... 810	3.1 Genel bakış.....814
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....811	3.2 Aksesuarlar..... 815
2.1 Montaj.....811	4. CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR.... 816
2.2 Elektrik bağlantısı..... 812	4.1 Kontrol paneline genel bakış..... 816
2.3 Kullanım.....812	4.2 Gösterge Ekranı.....817
2.4 Bakım ve temizlik.....813	5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....818
2.5 Buharlı Pişirme..... 813	5.1 İlk Temizleme 818
2.6 Dahili ışık.....814	5.2 İlk bağlantı..... 818
2.7 Servis.....814	5.3 Kablosuz bağlantı 818

5.4 Yazılım lisansları.....	819	11.2 Çıkarma: Raf destekleri	835
5.5 İlk ön ısıtma.....	819	11.3 Kullanım şekli: Buharla Temizleme.....	836
5.6 Ayarlama: Su sertliği.....	819	11.4 Temizlik Uyarısı.....	837
6. GÜNLÜK KULLANIM.....	820	11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme.....	837
6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları.....	820	11.6 Kireç çözme uyarısı.....	838
6.2 Ayarlama: Steamify - Buharlı ısıtma fonksiyonu.....	821	11.7 Kullanım şekli: Durulama.....	838
6.3 Ayarlama: Yardımlı Pişirme.....	822	11.8 Kurutma uyarısı.....	839
6.4 Isıtma fonksiyonları.....	823	11.9 Kullanım şekli: Kurutma.....	839
6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli.....	825	11.10 Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor.....	839
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	826	11.11 Çıkarma ve takma: Kapak.....	839
7.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	826	11.12 Değiştirme şekli: Lamba.....	840
7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları.....	826	12. SORUN GİDERME.....	841
8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR.....	828	12.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	842
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	828	12.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	843
8.2 Yemek Sensörü.....	828	12.3 Servis bilgileri.....	844
9. EK FONKSİYONLAR.....	830	13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	844
9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler.....	830	13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası.....	844
9.2 Fonksiyon kilidi.....	830	13.2 Enerji tasarruflu.....	845
9.3 Otomatik kapanma.....	831	14. MENÜ YAPISI.....	846
9.4 Soğutma fanı.....	831	14.1 Menü.....	846
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	831	14.2 Katalitik temizleme için alt menü.....	846
10.1 Pişirme önerileri.....	831	14.3 Şunun alt menüsü: Opsiyonlar...	847
10.2 Sıcak Hava Nemli.....	831	14.4 Bağlantılar için alt menü.....	847
10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar.....	832	14.5 Kurulum için alt menü.....	848
10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları.....	833	14.6 Şuna ait alt menü: Servis.....	848
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	835	15. BU KADAR KOLAY!.....	848
11.1 Temizleme ile ilgili notlar.....	835	16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	850



1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla ve My Electrolux Kitchen bulunan mobil cihazlarla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.

- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.

- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

**UYARI!**

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastre birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	578 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm

Cihazın derinliđi	567 mm
Cihazın ankastre derinliđi	546 mm
Kapak açıkken derinliđi	1027 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluđu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliđi en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.

- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumda cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.
- Wi-Fi şifrenizi paylaşmayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekeler neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:

- Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
- Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.6 Dahili Işık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma



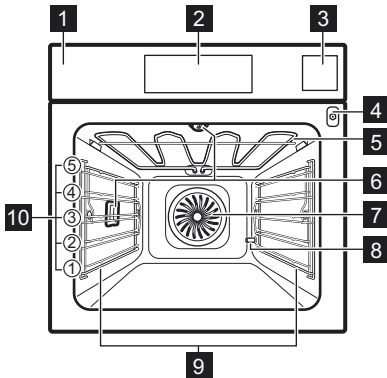
UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış

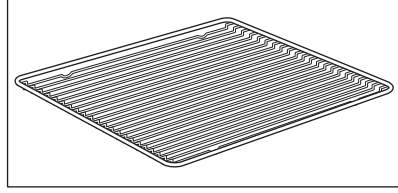


- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge ekranı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

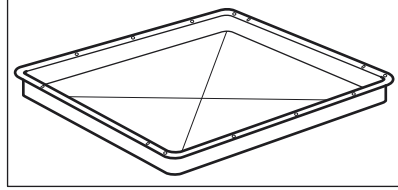
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



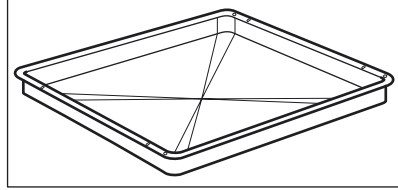
Pişirme tepsisi

Kekler ve bisküviler için.



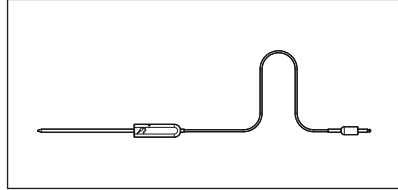
Tava/Pişirme kabı

Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.



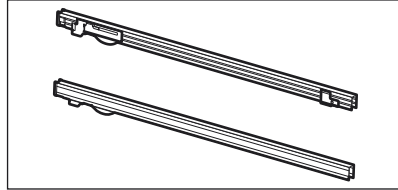
Yemek sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.



Teleskobik ray sistemleri

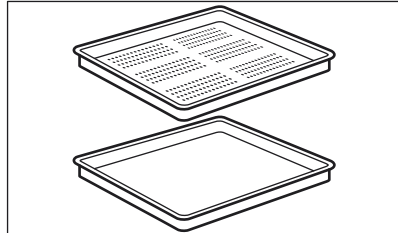
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.



Buhar seti

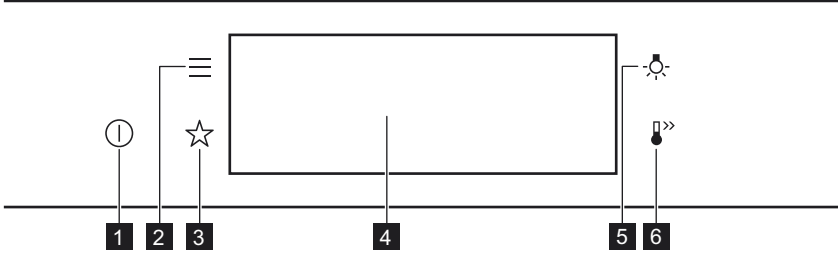
Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekte tahliliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.



4. CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

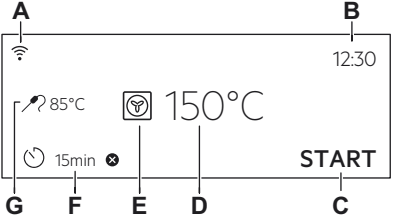
4.1 Kontrol paneline genel bakış



1	AÇIK / KAPALI	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü	Cihaz fonksiyonlarını sıralar.
3	Favoriler	Favori ayarları listeler.
4	Gösterge ekranı	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

 Şuna basın:	 Taşıyın	 Basılı tutun
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüzey üzerinde kaydırınız.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.

4.2 Gösterge Ekranı

	Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı. A. Wi-Fi B. Günün saati C. BAŞLAT/DURDUR D. Sıcaklık E. Isıtma fonksiyonları F. Zamanlayıcı G. Yemek sensörü (sadece belirli modellerde bulunur)

Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.			
 Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.	 Menüde bir seviye geri gitmek için.	 Son eylemi iptal etmek için.	 Seçenekleri açmak ve kapatmak için.
Sesli uyarı Fonksiyon göstergeleri: Ayarlanan pişirme süresi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.			
 Fonksiyon açık.	 Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	 Sesli alarm kapalı.	
Zamanlayıcı göstergeleri			
 Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.		 Ayarı iptal etmek içindir.	
Wi-Fi göstergesi - cihaz Wi-Fi'a bağlanabilir.			
 Wi-Fi bağlantısı açık.			
Uzaktan kontrol göstergesi - cihaz uzaktan kontrol edilebilir.			
 Uzaktan kontrol açık.			

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk Temizleme

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.	Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.

5.2 İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.

5.3 Kablosuz bağlantı

Cihaza bağlanmak için şunlar gerekir:

- İnternet bağlantılı kablosuz ağ.
- Mobil cihazınız aynı kablosuz ağa bağlı olmalıdır.

Adım 1	My Electrolux Kitchen uygulamasını indirmek için: Electrolux Ana Sayfasına yönlendirilmek için mobil cihazınızdaki kamera ile bilgi etiketindeki QR kodunu tarayın. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Uygulamayı doğrudan uygulama mağazasından da indirebilirsiniz.
Adım 2	Uygulamaya alıştırma talimatlarını izleyin.
Adım 3	Cihazı çalıştırın.
Adım 4	Şuna basın:  : Şunu seçin: Ayarlar / Bağlantılar.
Adım 5	 : Açmak için kaydırın veya basın: Wi-Fi.
Adım 6	Cihazın kablosuz ağ modülü 90 saniye içinde etkinleştirilir.

Frekans	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimum Güç	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modülü	NIUS-50

5.4 Yazılım lisansları

Bu üründeki yazılım ücretsiz ve açık kaynaklı yazılımlar üzerine kurulmuş bileşenler içermektedir. Electrolux açık yazılımların ve robotik topluluklarının bu geliştirme projesine katkılarını kabul etmektedir.

Lisans koşullarının yayınlanmasını gerektiren bu ücretsiz ve açık kaynak yazılım bileşenlerinin kaynak koduna erişmek ve telif hakkı bilgilerinin tamamını ve geçerli lisans koşullarını görmek için şu adresi ziyaret edin: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (klasör NIUS).

5.5 İlk ön ısıtma



Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.

Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dakika çalıştırın.
ⓘ Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.	

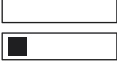
5.6 Ayarlama: Su sertliği

Fırını şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamanız gerekir. Buhar setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4

Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.	Fazla suyu gidermek için test kağıdını sallayın.	Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.	Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.
❗ Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçtiyse su sertliğini kontrol etmeyin.			
Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.			

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

Su sertliği		Test kağıdı	Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı
Seviye	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	yumuşak
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	orta derecede sert
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	sert
4	≥22		≥ 3,9	≥151	çok sert

Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

6. GÜNLÜK KULLANIM

⚠	UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

Adım 1	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.
Adım 2	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine basın.
Adım 3	Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. OK. Ekranda sıcaklık gösterilir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK.

Adım 5	Şuna basın: START . Yemek Sensörü : Sensörü pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman takabilirsiniz.
STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.	
Adım 6	Fırını kapatın.

6.2 Ayarlama: Steamify - Buharlı ısıtma fonksiyonu

Adım 1	Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.	
Adım 2	 ye basın. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.	
Adım 3	Şuna basın: OK . Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.	
Adım 4	Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.	
Sadece buharla pişirme 50 - 100°C		Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahnı ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.
Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme 105-130°C		Et/balık yahnı, kavurma, ekmek, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.
Orta ısı ve buharla pişirme 135-150°C		Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son 10 dakikasında otomatik olarak devreye girer.
Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme 155 - 230°C		Kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile börekler, tartlar, muffinler, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.
Adım 5	Şuna basın: OK .	
Adım 6	Su haznesini kapağına bastırarak açın.	

Adım 7	Su çekmesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su beslemesi yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.  UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkolü sıvıları su çekmesine koymayın.
Adım 8	Su haznesini ilk konumuna getirin.
Adım 9	Şuna basın: START . Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.
Adım 10	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun.
Adım 11	Fırını kapatın.
Adım 12	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. "Bakım ve Temizlik" bölümüne bakın. Su tankı boşaltılıyor.
Adım 13	Fırın boşluğunda yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.

6.3 Ayarlama: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıkölçer
- Yemek Sensörü

Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.

Adım 4	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
Adım 5	Şuna basın: START .

6.4 Isıtma fonksiyonları

STANDART

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Sıcaklığı için 20 - 40 °C'den daha düşüğe ayarlayın. Alt+üst ısıtma
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt Isıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

ÖZEL FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Tabak Isıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş Piştirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.
 Sıcak Tutma	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon piştirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.

BUHARLI FONKSİYONLAR

Piştirme fonksiyonu	Uygulama
 Steamify	Sadece buharla piştirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, piştirme ve kızartma için buhar kullanın.
 Buharla Tekrar Isıtma	Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz.
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmişe benzer ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 Hamur Kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.
 Tam buhar	Sebze, garnitür ve balıkları buğulamak içindir
 Yüksek buhar	Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur.
 Düşük buhar	Bu fonksiyon et, kümes hayvanları, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur.

6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 direktifleri uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için piştirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Piştirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları açıklaması

Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz.

7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Şuna basın: Günün saati.
Adım 2	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .
Adım 3	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .

Bitiş seçeneğinin seçilmesi	
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: İşlemi Sonlandır.
Adım 6	İstediğinizi seçin: İşlemi Sonlandır.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

Pişırmenin gecikmeli başlatılması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın: ☺.
Adım 3	Pişirme süresini ayarlayın.
Adım 4	Şuna basın: ● ● ● .
Adım 5	Şuna basın: Gecikmeli başlatma.
Adım 6	Değeri seçin.
Adım 7	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

Pişirme süresinin uzatılması
Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.
Pişirme süresini uzatmak için +1 dk seçeneğine basın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi	
Adım 1	Şuna basın: ☺.
Adım 2	Zamanlayıcı değerini ayarlayın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi**Adım 3**

Şuna basın: OK.

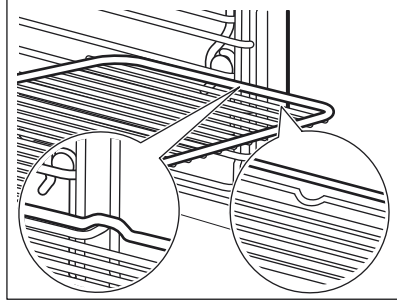
Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR**8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi**

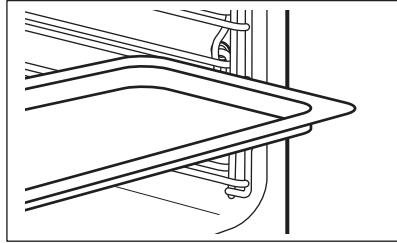
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.

**Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı:**

Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.

**8.2 Yemek Sensörü**

Yemek Sensörü - yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:

°C

Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,



İç sıcaklığı.

En iyi pişirme sonuçları için:

Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.

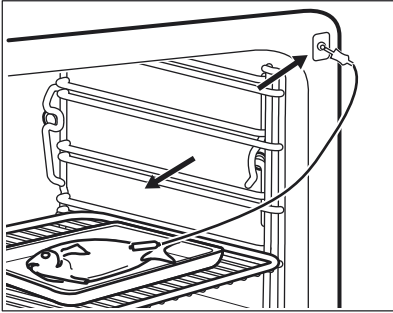
Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü

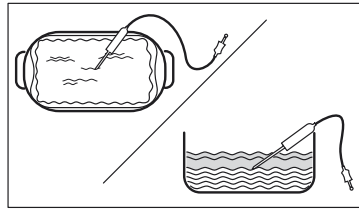
Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.

Et, tavuk ve balık

am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. En az 3/4'ünün Yemek Sensörü yemeğin içinde olduğundan emin olun.

**Güveç**

am olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü tam olarak güvecin merkezinde. Yemek Sensörü Pişirme işlemi esnasında bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. silikon sapını desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü. Ucu Yemek Sensörü pişirme kabının tabanına temas etmemelidir.



Adım 4 Fiş Yemek Sensörü fişini takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.

Adım 5  İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.

Adım 6	• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın: • Sesli uyarı : Yiyecek iç sıcaklığı ulaştığında, sinyal sesi duyulur. • Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma : Yiyecek iç sıcaklığı ulaşıldığında sesli uyarı duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.
Adım 7	Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için: OK düğmesine art arda basın.
Adım 8	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 9	Kaldır Yemek Sensörü fişini çekin ve yemeği fırından çıkarın.  UYARI! Isındığı için yanma riski Yemek Sensörü vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	İstediğiniz ayarı seçin.
Adım 3	Şuna basın:  : Şunu seçin: Favoriler.
Adım 4	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.
Adım 5	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. OK'ye basın.
 : Ayarı sıfırlamak için buna basın.  : Ayarı iptal etmek için buna basın.	

9.2 Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.

Adım 2	Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
Adım 3	☆, 🔥 : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.	

9.3 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Bitiş, Yavaş Pişirme.

9.4 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri


Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız. Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair ipuçlarını bulabilmek için cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.

10.2 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dk)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	15 - 25
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

 Pizza tavaşı	 Pişirme kabı	 Peynirli tartlar	 Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350, IEC 60350.

Tek seviyede pişirme - kalıpta pişirme

		 °C	 dk	
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	160	45 - 60	2
Yağsız sünger kek	Alt+üst ısıtma	160	45 - 60	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	160	55 - 65	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	180	55 - 65	1
Kısa ekmek	Sıcak Hava	140	25 - 35	2
Kısa ekmek	Alt+üst ısıtma	140	25 - 35	2

Tek seviyede pişirme - bisküviler

Üçüncü raf konumunu kullanın.

		 °C	 dk
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150	20 - 30
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	170	20 - 30

Çok seviyeli pişirme - bisküviler

		 °C	 dk	
Kısa ekmek	Sıcak Hava	140	25 - 45	2 / 4

		 °C	 dk	
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150	25 - 35	1 / 4
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	160	45 - 55	2 / 4
Elmalı turta, ızgara başına 1 kalıp (Ø 20 cm)	Sıcak Hava	160	55 - 65	2 / 4

Izgara

Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.

Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

		 dk	
Tost	Izgara	1 - 2	5
Sığır biftek, sürenin yarısı dolduğunda çevirin	Izgara	24 - 30	4

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar.

IEC 60350-1 uyarınca testler.

Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	 Kap (Gastro- norm)	 kg		 dk	
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	0.3	3	8 - 9	Piştirme tepsi- ni ilk raf konu- muna koyun.
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	maks.	3	10 - 11	Piştirme tepsi- ni ilk raf konu- muna koyun.

	 Kap (Gastro-norm)	 kg		 dk	
Bezelye, dondurulmuş	2 x 2/3 delikli	2 x 1,5	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca ya kadar.	Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun.

11. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

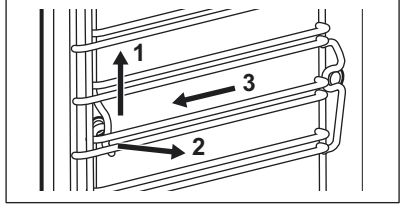
 Temizlik Maddeleri	Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin.
	Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.

 Günlük Kullanım	Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulayın.

 Aksesuarlar	Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.
	Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

11.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	
Adım 2	Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.	
Adım 3	Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.	
Adım 4	Destekleri arka askıdan çekin.	
Raf desteklerini ters sırayla takın.		

11.3 Kullanım şekli: Buharla Temizleme

Başlamadan önce:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.	Fırın boşluğunun alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.

Adım 1	Su haznesini sinyal sesi duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.		
Adım 2	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.		
Fonksiyon		Açıklama	Süre
Buharla Temizleme		Kapsamlı olmayan temizlik	30 dk.
Buharla yoğun temizleme		Normal temizlik Boşluğa deterjan püskürtün.	75 dk.
Adım 3	Şuna basın: START . Ekrandaki talimata uyun. Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.		
Adım 4	Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.		
 Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.			

Temizleme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.	Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin.

11.4 Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.
Şu fonksiyonu kullanın: Buharla yoğun temizleme.

11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme

Başlamadan önce:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.	Su haznesinin boş olduğundan emin olun.

Birinci bölümün süresi: Yaklaşık 100 dk.	
Adım 1	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
Adım 3	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
Adım 4	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.
Adım 5	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar.
Adım 6	İlk aşama tamamlandığında, derin pişirme kabını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin.
İkinci bölümün süresi: Yaklaşık 35 dk.	
Adım 7	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
Adım 8	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.

i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

Kireç çözme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın.

Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurula-
layın.

Fırının kapağını açık bırakın
ve boşluk kuruyana kadar
bekleyin.

i Kireç çözme işleminden sonra fırında biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamanız iste-
nir.

11.6 Kireç çözme uyarısı

Sizden fırındaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

Tip	Açıklama
Yumuşak uyarı	Fırında kireç çözme işlemi yapmanızı önerir.
Sert uyarı	Fırındaki kireci çözmenizi zorunlu tutar. Sert uyarı açıkken fırının kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.

11.7 Kullanım şekli: Durulama

Başlamadan önce:

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.

Tüm aksesuarları çıkarın.

Adım 2	Derin pişirme kabını ilk raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.
Adım 3	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Durulama. Süre: Yaklaşık 30 dk.
Adım 4	Fonksiyonu kapatın ve ekrandaki talimatlara uyun.
Adım 5	Fonksiyon sona erdiğinde, derin pişirme kabını çıkarın.
i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

11.8 Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran fırının kurutulmasını ister. Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.

11.9 Kullanım şekli: Kurutma

Fırın boşluğunu kurutmak için pişirmöeden sonra buharlı bir ısıtma fonksiyonuyla veya buharlı temizlemeyle kullanın.

Adım 1	Fırının soğuduğundan emin olun.
Adım 2	Tüm aksesuarları çıkarın.
Adım 3	Şu menüyü seçin: Katalitik temizleme / Kurutma.
Adım 4	Ekrandaki talimatlara uyun.

11.10 Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor

Su çekmecesindeki kalan suyu gidermek için pişirmeden sonra buharlı ısıtma fonksiyonuyla kullanın.

Başlamadan önce:	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.

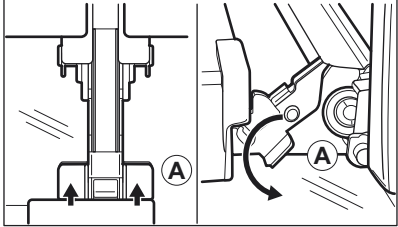
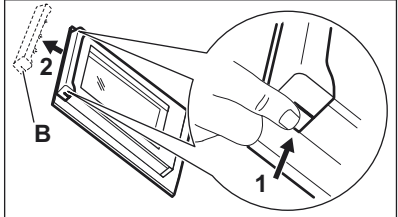
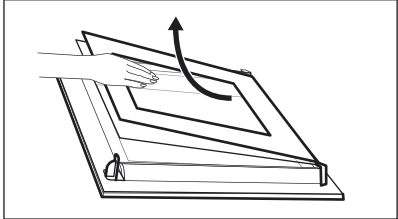
Adım 1	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Su tankı boşaltılıyor. Süre: 6 dk.
Adım 3	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun.
Adım 4	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.

 Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.

11.11 Çıkarma ve takma: Kapak

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

	UYARI! Kapak ağırdır.
	DİKKAT! Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

Adım 1	Kapağı tamamen açın.	
Adım 2	İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarını (A) kaldırın ve bastırın.	
Adım 3	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı 70°). Kapağı her iki tarafından tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun.	
Adım 4	Kapak kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
Adım 5	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
Adım 6	Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın.	
Adım 7	Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
Adım 8	Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.	
Adım 9	Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.	

11.12 Değiştirme şekli: Lamba



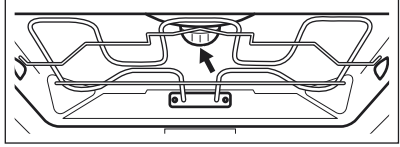
UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:

1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

Üst lamba

Adım 1	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.	
Adım 2	Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.	
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.	
Adım 4	Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun.	

Yan lamba

Adım 1	Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
Adım 2	Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
Adım 3	Metal çerçeveyi ve contayı çıkarıp temizleyin.
Adım 4	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
Adım 5	Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
Adım 6	Sol raf desteğini takın.

12. SORUN GİDERME**UYARI!**

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

 Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 Çözüm
Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için Saat fonksiyonları bölümüne bakın, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Cihaz Çocuk Kilidi açık.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 Bileşenler	
 Açıklama	 Çözüm
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.

Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

 Wi-Fi sinyali ile ilgili problemler	
 Olası sebep	 Çözüm
Kablosuz ağ sinyali ile ilgili sorun.	Kablosuz ağını ve yönlendiricinizi kontrol edin. Yönlendiriciyi yeniden başlatın.

 Wi-Fi sinyali ile ilgili problemler	
 Olası sebep	 Çözüm
Yeni yönlendirici kurulmuş veya yönlendirici yapılandırması değişmiştir.	Cihazı ve mobil cihazı tekrar yapılandırmak için bk. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
Kablosuz ağ sinyali zayıf.	Yönlendiriciyi mümkün olduğunca cihaza yaklaştırın.
Cihazın yanına bir mikrodalga fırın konması kablosuz sinyali olumsuz etkiliyor.	Mikrodalga fırını kapatın.

12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F111 - Yemek sensörü prize doğru şekilde takılmamış.	Yemek sensörü prize tam olarak takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.
F601 - Wi-Fi sinyalinde bir sorun var.	Ağ bağlantınızı kontrol edin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F604 - Wi-Fi ile ilk bağlantı yapılamadı.	Cihazı kapatıp açın ve tekrar deneyin. Bkz. "İlk kullanımdan önce" bölümü, Kablosuz bağlantı.
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.	Cihazı açıp kapamak için.

Bu hata mesajlarından biri ekranda görünmeye devam ederse arızalı bir alt sistem devre dışı bırakılmış olabilir. Böyle bir durumda satıcınıza veya bir Yetkili Servise başvurun. Bu hatalardan biri meydana gelirse cihaz fonksiyonlarının geri kalanı normal şekilde çalışmaya devam edecek.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F602, F603 - Wi-Fi kullanılamaz.	Cihazı açıp kapamak için.

12.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)	
Ürün numarası (PNC)	
Seri numarası (S.N.)	

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100
Enerji Verimliliği Endeksi	61.9
Enerji verimliliği sınıfı	A++
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik
Hacim	70 l

Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	COB8S39WZ	35.5 kg
	EOB8S39WX	35.5 kg
	EOB8S39WZ	35.5 kg
	KOBBS39WX	35.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

13.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Süre özelliği olan bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, ısıtıcı elemanlar bazı cihaz fonksiyonlarında otomatik olarak kapanır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirir. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin. Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

14. MENÜ YAPISI

14.1 Menü

Menü ögesi		Uygulama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Katalitik temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Bağlantılar	Ağ yapılandırmasını ayarlamak için.
	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

14.2 Katalitik temizleme için alt menü.

Alt menü	Uygulama
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür.
Su tankı boşaltılıyor	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma prosedürü.
Buharla Temizleme	Hafif temizleme.
Buharla yoğun temizleme	Yoğun temizleme.
Kireç Çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarından temizlenmesi.
Durulama	Buhar fonksiyonlarını sık sık kullandıktan sonra buhar üretim devresini durulama ve temizleme prosedürü.

14.3 Şunun alt menüsü: Opsiyonlar

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Seçenek açık olduğunda, Çocuk Kilidi cihazı açtığınızda metin ekranda görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Bu seçenek açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

14.4 Bağlantılar için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Wi-Fi	Şunu etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için: Wi-Fi.
Uzaktan kontrol	Uzaktan kontrolü etkinleştirmek ve devre dışı bırakmak için. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Otomatik uzaktan çalıştırma	BAŞLAT ögesine bastıktan sonra uzaktan çalışmayı otomatik olarak başlatmak için. Seçenek sadece şu açıldıktan sonra görünür: Wi-Fi.
Ağ	Ağ durumunu ve şunun sinyal gücünü kontrol etmek için: Wi-Fi.
Ağı unut	Mevcut ağın, cihaza otomatik bağlanmasını devre dışı bırakmak için.

14.5 Kurulum için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

14.6 Şuna ait alt menü: Servis

Alt menü	Açıklama
Demo modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

15. BU KADAR KOLAY!

İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:					
Dil	Ekran Parlaklığı	Tuş sesleri	Sinyal sesi seviyesi	Su sertliği	Günün saati

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:					
① AÇIK / KAPALI	≡ Menü	☆ Favoriler	⌚ Zamanlayıcı	🔑 Yemek sensörü	START / STOP

Cihazı kullanmaya başlayın				
Hızlı başlatma	Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun: ①.	 ... : İstediğiniz fonksiyonu seçin.	Şuna basın: START .
Hızlı Kapatma	Cihazı herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	① - cihaz kapanana kadar basılı tutun.		

Pişirme işlemi başlatın				
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5
① - cihazı açmak için bu tuşa basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	°C - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Pişirme işlemi başlatmak için buna basın.

Buharlı pişirme - Steamify			
Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.			
Sadece buharla pişirme	Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme	Orta ısı ve buharla pişirme	Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Hızlı pişirme hakkında bilgi edinin				
Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:				
Yardımlı Pişirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın: ①.	Şuna basın: 	Şuna basın:  Yardımlı Pişirme.	Yemeği seçin.

Pişirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın	
%10 Son Dokunuş Pişirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.	Pişirme süresini uzatmak için +1 dk seçeneğine basın.

Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin		
Adım 1 Şuna basın: 	Adım 2 Şuna basın: 	Adım 3 Modu seçin:
Buharla Temizleme		Kapsamlı olmayan temizlik için.
Buharla yoğun temizleme		Kapsamlı temizlik için.
Kireç Çözme		Buhar üretim devresini kireç kalıntılarından temizlemek için kullanılır.
Durulama		Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulamak ve temizlemek için kullanılır.

16. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop



Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

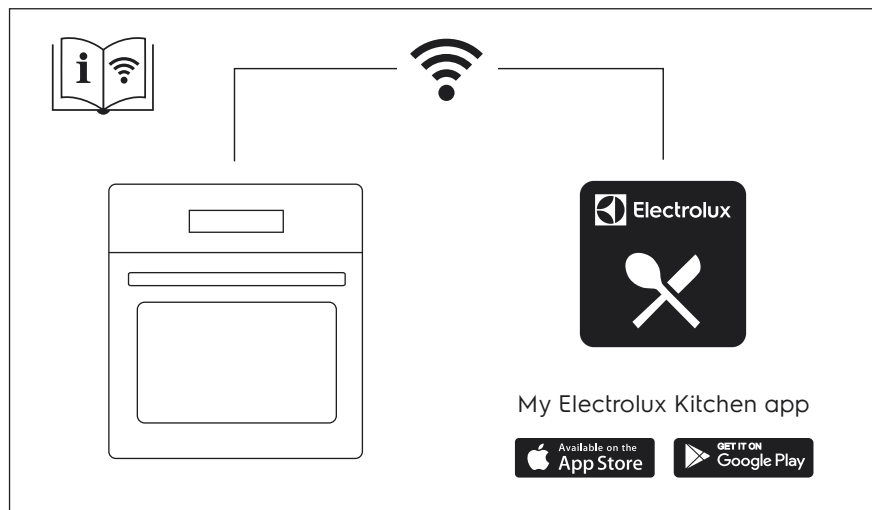
 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....	853	3. ОПИС ВИРОБУ.....	859
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....	853	3.1 Загальний огляд.....	859
1.2 Загальна безпека.....	854	3.2 Аксесуари.....	859
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	855	4. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА	
2.1 Встановлення.....	855	ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ.....	860
2.2 Під'єднання до електромережі.....	856	4.1 Огляд панелі керування.....	860
2.3 Користування.....	857	4.2 Дисплей.....	861
2.4 Догляд і чищення.....	858	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	
2.5 Приготування на парі.....	858	862	
2.6 Внутрішня підсвітка.....	858	5.1 Первинне очищення	862
2.7 Сервіс.....	859	5.2 Перше підключення.....	863
2.8 Утилізація.....	859		

5.3 Бездротове підключення	863
5.4 Ліцензії на програмне забезпечення	864
5.5 Попереднє прогрівання	864
5.6 Налаштування: Жорсткість води	864
6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ	865
6.1 Налаштування: Функції нагріву	865
6.2 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання парю	866
6.3 Налаштування: Допомога при готуванні	867
6.4 Функції нагрівання	868
6.5 Примітки до: Волога конвекція	870
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА	871
7.1 Опис функцій годинника	871
7.2 Налаштування: Функції годинника	871
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ	873
8.1 Встановлення аксесуарів	873
8.2 Термощуп	873
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ	875
9.1 Як зберегти: Улюблене	875
9.2 Блокування функції	876
9.3 Автоматичне вимикання	876
9.4 Вентилятор охолодження	876
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ	877
10.1 Рекомендації щодо приготування	877
10.2 Волога конвекція	877
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари	878
10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ	878
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА	881
11.1 Примітки щодо чищення	881
11.2 Як зняти: Опорні рейки	882
11.3 Як користуватися: Чищення парю	882
11.4 Нагадування про очищення	883
11.5 Спосіб використання: Видалення накипу	883
11.6 Нагадування про видалення накипу	884
11.7 Спосіб використання: Полоскання	884
11.8 Нагадування про сушіння	885
11.9 Спосіб використання: Сушіння	885
11.10 Спосіб використання: Спорожнення резервуару	885
11.11 Як зняти та встановити: Дверцята	886
11.12 Як замінити: Лампа	887
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ	888
12.1 Дії в разі виникнення проблем	888
12.2 Як керувати: Коды помилок	889
12.3 Дані щодо технічного обслуговування	890
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ	891
13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу	891
13.2 Енергозбереження	891
14. СТРУКТУРА МЕНЮ	892
14.1 Меню	892
14.2 Підменю для: Очищення	893
14.3 Підменю для: Опції	893
14.4 Підменю для: З'єднання	894
14.5 Підменю для: Установка	894
14.6 Підменю для: Сервіс	895
15. ЦЕ ЛЕГКО!	895
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ	897



1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення приладу.
- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.

- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.

- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітий прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;

- будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.6 Внутрішня підсвітка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

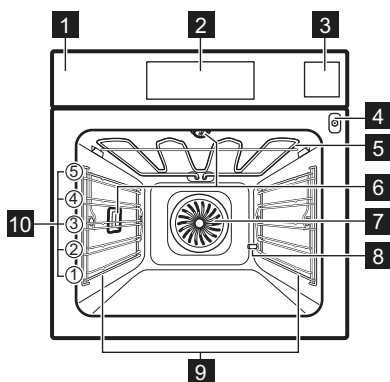
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

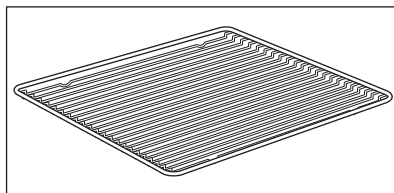


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

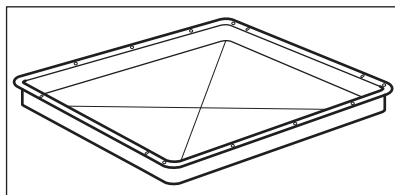
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



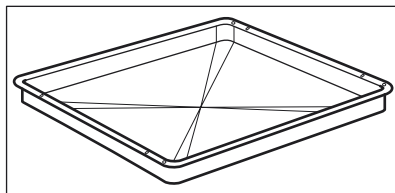
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



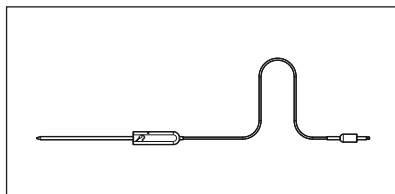
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



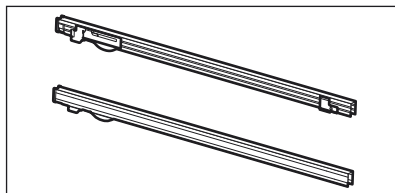
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

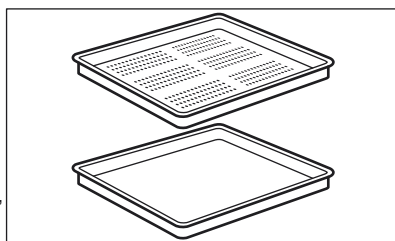
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



Паровий комплект

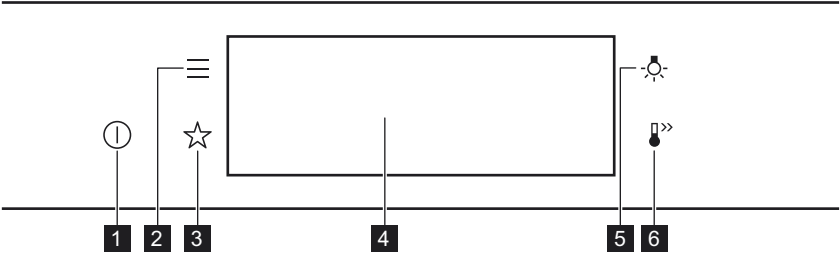
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

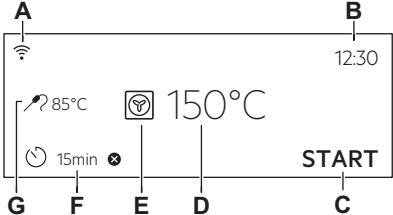
4.1 Огляд панелі керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Перелік функцій приладу.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

 Натисніть	 Перемістіть	 Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець по-верхню.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей



The diagram shows a display screen with several elements: a Wi-Fi icon (A) at the top left, a clock showing 12:30 (B) at the top right, a thermometer icon with 85°C (C) on the left, a fan icon with 150°C (D) in the center, a timer icon with 15min (E) on the left, a power button icon (F) on the left, and a START button (G) at the bottom right.

Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише окремі моделі)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.			
 Підтвердження вибору/налаштування.	 Перехід на один рівень назад у меню.	 Скасування останньої дії.	 Вимкнення та ввімкнення опцій.
Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.			
 Функцію ввімкнено.	 Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.	 Звуковий сигнал вимкнено.	
Індикатори таймера			
 Щоб установити функцію: Відкладений запуск.		 Скасування налаштування.	
Wi-Fi індикатор — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.			
 Wi-Fi підключення ввімкнено.			
Дистанційна робота індикатор — керувати приладом можна дистанційно.			
 Дистанційна робота увімкнено.			

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок.	Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

- Щоб підключити прилад, потрібно:
- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
 - Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

Крок 1	Щоб завантажити додаток My Electrolux Kitchen : Відскануйте QR-код на таблиці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку Electrolux. Паспортна таблиця розташована на передньому краї камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.
Крок 2	Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
Крок 3	Увімкніть прилад.
Крок 4	Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.
Крок 5	 - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.
Крок 6	Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота	WLAN 2,4 ГГц
	2400–2483,5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щире подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Попереднє прогрівання



Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.

Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.
 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.	

5.6 Налаштування: Жорсткість води

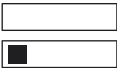
Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

			
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під точною водою.	Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.	Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.	Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.
 Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.			

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води		Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води
Рівень	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	м'яка
2	8–14		1,4–2,5	51–100	помірно жорстка
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жорстка
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповнюйте лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
Крок 2	Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Здайте температуру. Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.

STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

6.2 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.	
Крок 2	Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром.	
Крок 3	Натисніть: OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.	
Крок 4	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.	
Пара для пароварки 50–100 °C		Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.
Пара для тушкування 105–130 °C		Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C		Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.
Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C		Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.
Крок 5	Натисніть: OK.	
Крок 6	Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.	

Крок 7	Наливайте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин. Не заливайте воду в резервуар понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.
Крок 8	Встановіть лоток для води в початкове положення.
Крок 9	Натисніть: START. Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долейте воду в лоток для води.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.
Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару.
Крок 13	У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.3 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.

Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.
Крок 5	Натисніть: START .

6.4 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА

Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.
 Регенерація па-рою	Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання ті-ста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
 Повна пара	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
 Висока вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

6.5 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

EK/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника	
Крок 1	Натисніть: Час доби.
Крок 2	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Встановлення часу готування	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час. Натисніть: ОК.

Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Закінчення дії.
Крок 6	Оберіть бажані дії: Закінчення дії.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування	
Крок 1	Встановіть функцію нагріву та температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .
Крок 5	Натисніть: Відкладений запуск.
Крок 6	Оберіть значення.
Крок 7	Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

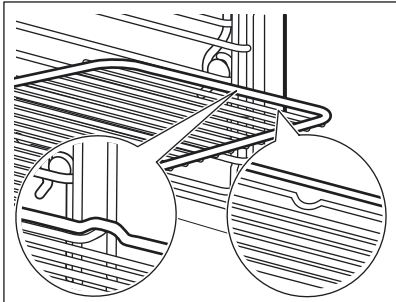
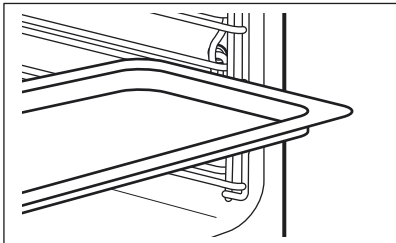
Як подовжити час готування	
Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.	
Щоби подовжити час готування, натисніть +1 хв .	

Зміна налаштувань таймера	
Крок 1	Натисніть:  .
Крок 2	Встановіть значення таймера.
Крок 3	Натисніть: OK.
Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.	

8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

Комбінована решітка: Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .	
Деко для випічки / Глибоке деко: Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.	

8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

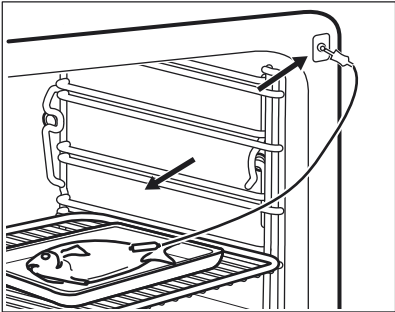
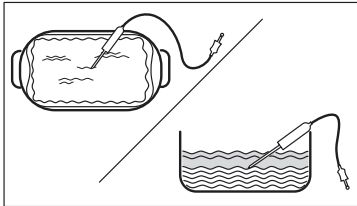
°C Температура духової шафи: мінімум 120 °C.	 температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

Спосіб використання: Термощуп

Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.	
Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка	
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.	Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтесь твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.	
		

Крок 4	Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
Крок 6	• • • — натисніть, щоб установити бажану опцію: • Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал. • Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.
Крок 7	Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK , щоб перейти на головний екран.
Крок 8	Натисніть: START . Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
Крок 9	Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.  ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть + , щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK .
 — натисніть, щоби скинути налаштування.  — натисніть, щоби скасувати налаштування.	

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1	Увімкніть прилад.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	☆, P>> — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтесь налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

10.2 Волога конвекція

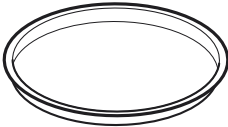
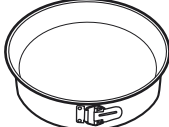
Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.

			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2

		 °C	 хв	
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 хв
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30

Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 хв	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.

		 хв	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тести згідно до IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100°C.

	 Ємність (Gastronorm))	 кг		 хв	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	3	8 - 9	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	3	10 - 11	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

	 Ємність (Gastronorm)	 кг		 хв	
Горошок, заморожений	2 x 2/3, перфоровані	2 x 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



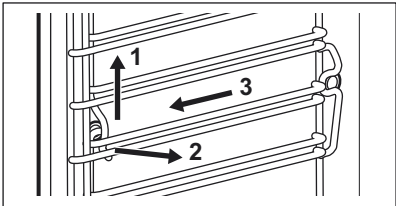
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення

 Засоби для чищення	Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.
	Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.
	Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.
 Щоденне користування	Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
	Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.
 Акcesуари	Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.
	Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.	
Крок 3	Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.	
Крок 4	Витягніть опори із заднього кріплення.	
Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.		

11.3 Як користуватися: Чищення парою

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
Крок 1	Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.	
Крок 2	Виберіть: Меню / Очищення.	
Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення парою	Легке очищення	30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв
Крок 3	Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.	

Крок 4	Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.
❗ Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.	

Після завершення очищення:		
Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.
Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

11.5 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:		
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.	Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини: приблизно 100 хв	
Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
Крок 3	Заповнійте водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
Крок 4	Виберіть: Меню / Очищення.
Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	

Крок 7	Заповнюйте водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
❗ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

Після завершення видалення накипу:		
Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
❗ Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.		

11.6 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накип з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.7 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.

Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Крок 3	Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв
Крок 4	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
Крок 5	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
❗ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

11.8 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу.
Натисніть «ТАК», щоб висушити духовку.

11.9 Спосіб використання: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1	Переконайтеся, що духовка холодна.
Крок 2	Вийміть усе приладдя.
Крок 3	Оберіть меню: Очищення / Сушіння.
Крок 4	Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.10 Спосіб використання: Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з паром для видалення залишку води з лотка для води.

Перед початком роботи:	
Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари.

Крок 1	Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
Крок 2	Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару. Тривалість: 6 хв
Крок 3	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Крок 4	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
❗ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.	

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



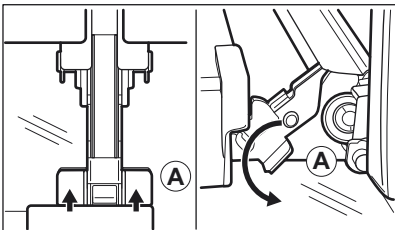
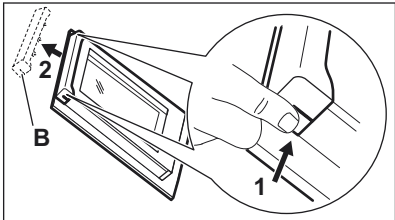
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

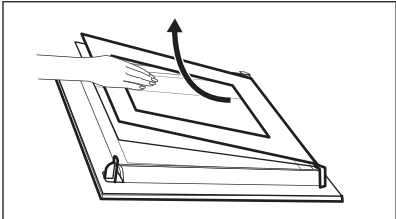
Дверцята важкі.



УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1	Повністю відчиніть дверцята.	
Крок 2	Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.	
Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередини, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.	

Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

11.12 Як замінити: Лампа

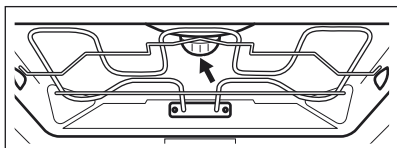


ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.	
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.	

Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.
Крок 2	Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
Крок 3	Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.
Крок 4	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 5	Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
Крок 6	Установіть ліву опору для полиць.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

 Прилад не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.	Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.
Годинник не встановлено.	Налаштуйте годинник. Щоб дізнатися більше, див. Функції годинника розділ «Налаштування: Функції годинника».
Дверцята зачинено неправильно.	Повністю зачиніть дверцята.
Запобіжник перегорів.	Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.
Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.

 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

 Проблеми із сигналом Wi-Fi	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».
Слабкий сигнал бездротової мережі.	Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	Вимкніть мікрохвильову піч.

12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.
У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F111 — Термошуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 — проблема з сигналом Wi-Fi.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

 Код і опис	 Спосіб вирішення
F602, F603 — Wi-Fi недоступно.	Вимкніть і увімкніть прилад.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру. Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель (MOD.)	
Код виробу (PNC)	
Серійний номер (S.N.)	

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	COB8S39WZ 944032102 EOB8S39WX 944032095 EOB8S39WZ 944032101 KOBBS39WX 944032100	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/цикл	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл	
Кількість камер	1	
Джерело нагрівання	Електроенергія	
Гучність	70 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	COB8S39WZ	35.5 кг
	EOB8S39WX	35.5 кг
	EOB8S39WZ	35.5 кг
	KOBBS39WX	35.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано. Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження. Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням. Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора
Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло
Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше. Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.
Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.
Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою
Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою
Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція
Функція, призначена для збереження енергії під час готування.
При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.
Очищення	Перелік програм очищення.
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
Опції	Налаштування конфігурації прила- ду.

Пункт меню		Додаток
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Спорожнення резервуару	Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.

Підменю	Додаток
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей (Захист від доступу дітей). Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимикання годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

14.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

14.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.

Підменю	Опис
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

14.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

15. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:					
Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Жорсткість води	Час доби

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:					
① Увімк. / Вимк.	≡ Меню	☆ Улюблене	⌚ Таймер	🔧 Термощуп	START / STOP

Початок роботи з приладом				
Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте: ①.	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
① — натисніть, щоб увімкнути прилад.	 ... — виберіть функцію нагріву.	°C — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі — Steamify			
Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.			
Пара для пароварки	Пара для тушкування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко
Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

Дізнайтеся, як готувати швидко				
Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: ①.	Натисніть: ≡.	Натисніть: ✕ Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування	
Допомога за 10% до завершення Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.	Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хвхв.

Очищення приладу парю		
Крок 1 Натисніть: ≡	Крок 2 Натисніть: ≡/	Крок 3 Виберіть режим:
Чищення парю		Для легкого очищення.
Чищення парю плюс		Для ретельного очищення.
Видалення накипу		Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання		Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом ♻️. Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом ⌂, разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>

