



EOB8S39H
KOBBS39H

Udhëzimet për përdorim	SQ	2
Upute za uporabu	HR	36
Návod k použití	CS	69
Gebruiksaanwijzing	NL	102
Kasutusjuhend	ET	136
Notice d'utilisation	FR	169
მომხმარებლის	KA	204
სახელმძღვანელო		
Benutzerinformation	DE	241
Lietošanas instrukcija	LV	277
Naudojimo instrukcija	LT	311
Упатство за ракување	MK	346
Instrukcja obsługi	PL	382
Manual de utilizare	RO	417
Инструкция по эксплуатации	RU	451
Упутство за употребу	SR	487
Návod na používanie	SK	522
Navodila za uporabo	SL	556
Інструкція	UK	589



Electrolux



electrolux.com/register

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



Regjistroni 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

 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	7
4. PANELI I KONTROLLIT.....	9
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	10
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	12
7. FUNKSIONET E ORËS.....	16
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	18
9. FUNKSIONET SHITESË.....	20
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	21
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	24
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	29
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	30
14. STRUKTURA E MENYSË.....	32
15. ËSHTË E LEHTË!.....	33
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	35

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.
- 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 paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje 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 prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët 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 kablos kryesore të furnizimit. Kabloja 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 electricist 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 izoluara 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 tërhiqeni 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 ujën.
- 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.

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emalit:
 - 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 enë të lagura dhe ushqim në pajisje pasi të keni mbaruar gatimin.
- bëni kujdes kur hiqni ose vendosni aksesorët.
- Çngjyrimi i emalit ose i inoksit nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
- Përdorni tepsitë të thellë për kekë të butë. Lëngjet e frutave shkaktojnë njolla që mund të mbesin përgjithmonë.
- Gjithmonë gatvani 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.
- Ndërrojini menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojini pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojini 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 çliuar 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

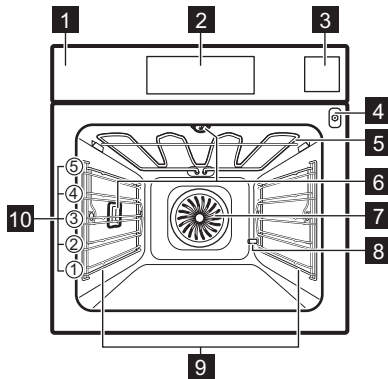
⚠ PARALAJMËRIM!

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 kablon 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

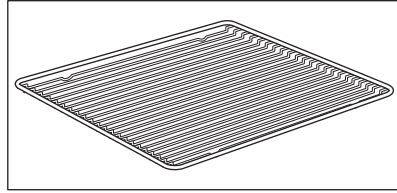


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekрани
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

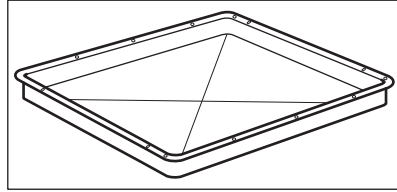
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



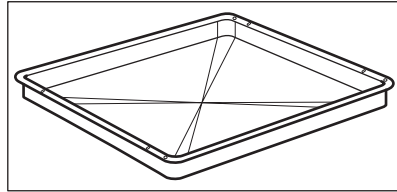
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



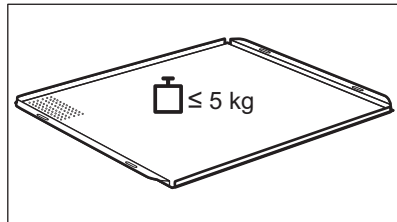
Tava e skarës/pjekjes

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



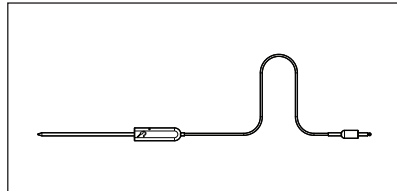
Tavë pastiçerie

Për simite, precelë dhe ëmbëlsira të vogla. I përshtatshëm për funksionet me avull. Çngjyrosja e sipërfaqes nuk ka asnjë efekt mbi funksionet.



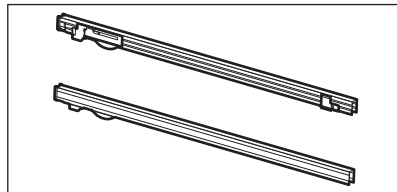
Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



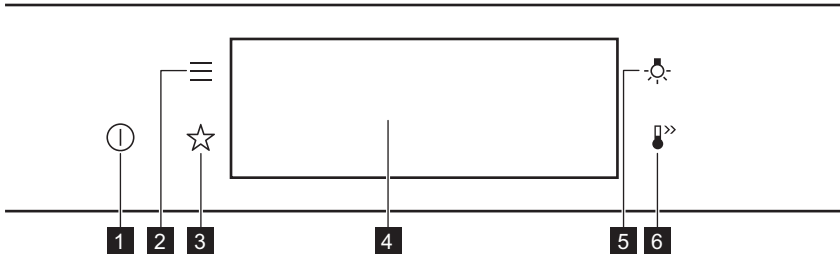
Korridor i teleskopik

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



4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



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

Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.



Lëvizni

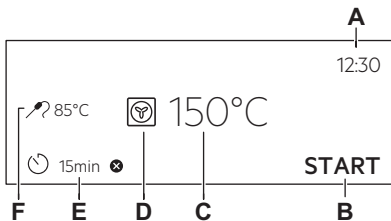
Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.



Shtypni dhe mbani

Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

4.2 Ekrani



Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.

- A. Ora Ditore
- B. NISJA/STOP
- C. Temperaturë
- D. Funksionet e nxehjes
- E. Kohëmatësi
- F. 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 shkruar 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.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar



Hapi 1

Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.



Hapi 2

Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.



Hapi 3

Vendosni në pajisje aksesoret 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 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.

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.

5.4 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

Futni letrën e testimit në ujë për rreth 1 sekondë.
Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.



Hapi 2

Shkundeni letrën e testimit për të larguar ujin e tepërt.



Hapi 3

Pas 1 minute, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.



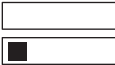



Hapi 4

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
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: Funksonet 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 - Funksonet 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 ekrani 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.
	<p> PARALAJMËRIM!</p> <p>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.</p>
Hapi 8	Shtypni 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", Zbrazja 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 nxehjes	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 nxehjes	Aplikimi
 Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 Tharja	Për të tharë frutat e preta në feta, zarzavatet dhe kërpudhat.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehën.

Funksionet e nxejjes	Aplikimi
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrijes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lazanja 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 nxejjes	Aplikimi
 Steamify	Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.
 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 perimeve, garniturave, peshkut

Funksionet e nxejjes

Aplikimi



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 EU 65/2014 dhe EU 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.

Funksioni i orës	Aplikimi
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 nxejjes dhe vendosni temperaturën.


Si të vendosni kohën e gatimit

Hapi 2 Shtypni: .

Hapi 3 Vendosni kohën. Shtypni: OK.

Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit

Hapi 1 Zgjidhni funksionin e nxehtësisë dhe vendosni temperaturën.

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 nxehtësisë.

Shtypni **+1min** për të zgjatuar kohën e gatimit.

Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

Hapi 1 Shtypni: .

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

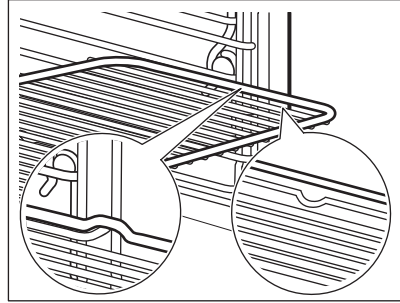
8.1 Futja e aksesorëve

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.

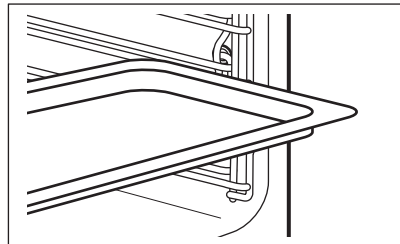
Rafti me rrjetë:

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 nxehtë.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

°C
temperatura e furrës: minimumi 120 °C.


Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

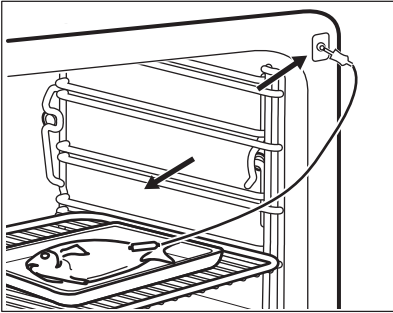
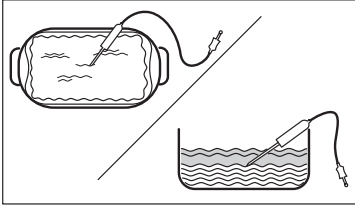


Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.

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 nxeheje 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. Ekрани shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.
Hapi 5	 - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
Hapi 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - 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 ndaloni.
Hapi 7	Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: OK për të shkuar tek ekrani 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.
<p> PARALAJMËRIM! Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.</p>	

9. FUNKSIONET SHITESË


9.1 Si ta ruani: Të preferuara

Ju mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, si p.sh. funksionin e nxehtjes,

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  .

 - shtypni për të rivendosur cilësimin.

 - shtypni për të anuluar cilësimin.

9.2 Bllokimi i funksionit



Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehtjes.

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Vendosni një funksion nxehtjeje.
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 pajisja fiket pas një farë kohe nëse një funksion i ngrohjes është në veprim dhe 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 përkëtohet apo të skuqet 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, kërkoni 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 brendshme të 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
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

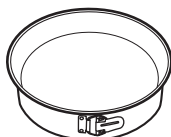
10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



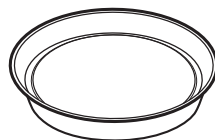
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi



Tavë për bazë
pandispanje






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 tepsi






		 °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
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 (Gastronorm)	 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 lërini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse.

Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues gërryes ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Mënyra e heqjes: Mbjatëset e rafteve

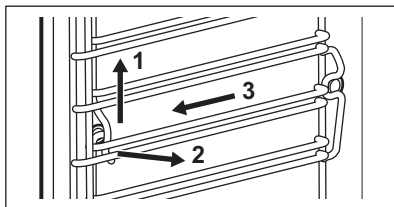
Hiqni mbjatëset e rafteve për të pastruar furrën.

Hapi 1 Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hapi 2 Nxirrini mbjatëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.


Hapi 3 Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbjatëses nga paret anësor.

Hapi 4 Nxirrini mbjatëset nga kapja e pasme.



Montojini mbjatëset 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 aksesoret 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	Përshkrimi	Kohëzgjatja
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë	30 minuta
Pastrim me avull Plus	Pastrimi normal Spërkateni pjesën e brendshme me detergjent.	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, zbrazi 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.

i 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.

i 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 aksesoret.

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 nxeheje me avull ekрани paraqet kërkesën e tharjes së furrës.

Shtypni PO për të tharë furrën.

11.9 Mënyra e përdorimit: Tharja

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

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.

Hapi 1 Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.

Hapi 2 Hiqni të gjithë aksesorët.

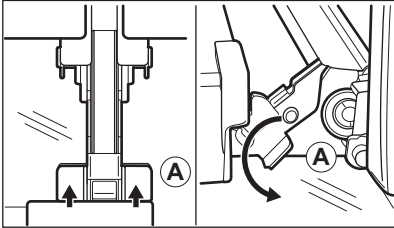
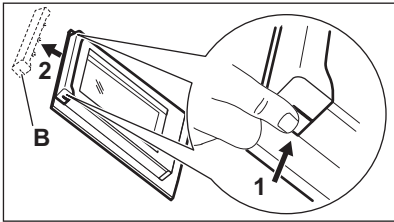
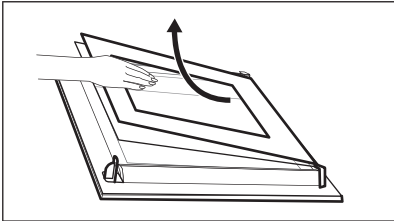
Hapi 3 Përzgjidhni menynë: Pastrimi / Tharja.

Hapi 4 Ndiqni udhëzimet në ekran.

11.10 Si ta përdorni: Zbrazja e depozitës

KUJDES!

Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përpamë. 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 pjesë a 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!

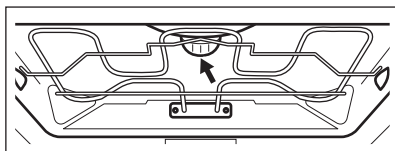
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpapa se të zëvendësoni llambën e furrës:

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3
Fikni furrën. Prisi 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. Shtërngoni 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.

Nuk është vendosur ora.

Dera nuk është mbyllur siç duhet.

Është djegur siguresa.

Pajisja Bllokimi për fëmijët është ndezur.



Ndreqja

Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

Cilësoni orën, për hollësi referojuni Funksionet e orës kapitullit, Si ta cilësoni: Funksionet e orës.

Mbylleni tërësisht derën.

Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.

Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opsionet.



Komponentët



Përshkrimi

Llamba është djegur.



Ndreqja

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.

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. Futeni 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.

F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Indeksi i Efiçencës 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 ventilim të detyruar	0.52 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	70 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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. Mbjani 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.

Mbjani periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni 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 nxehtësie çaktivizohen

automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

Ventilatori dhe llamba vazhdojnë të funksionojnë. Kur fikni pajisjen, ekрани tregon nxehtësinë e mbetur. Mund ta përdorni këtë nxehtësi për të mbajtur ushqimin e ngrohtë.

Kur gatimi zgjat më shumë se 30 minuta, reduktori temperaturën e pajisjes minimalisht 3 - 10 minuta përpara përfundimit të gatimit. Nxehtësia e mbetur brenda pajisjes do të vazhdojë të gatujë.

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	Konfigurimi	Për të vendosur konfigurimin e pajisjes.
	Servisi	Tregon versionin dhe konfigurimin e softuerit.

14.2 Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenyja	Aplikimi
Tharja	Procedura për tharjen e brendësisë së pajisjes nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Zbraza 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.
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 të 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.

Nënmenyuja	Aplikimi
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

14.4 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.

14.5 Nënmenyuja 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	 Menyuja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
--	--	--	---	---	--------------




NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

Ndezja e shpejtë	Ndizni pajisjen dhe filloni të gatvani me temperaturën dhe kohën e parazgjedhur të funksionit.	Hapi 1 Shtypni dhe mbani shtypur: ①.	Hapi 2  ... - zgjidhni funksionin e preferuar.	Hapi 3 Shtypni: START .
-------------------------	--	--	---	-----------------------------------

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

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 neohjes.	 - 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
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Mësoni si të gatuar 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	Hapi 2	Hapi 3
Shtypni: 	Shtypni: 	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 krijesisit të avullit nga çmërsi.	
Shpëlarje	Për shpëlarjen dhe pastrimin e qarkut të krijesisit 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. Ndhmoni 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.

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 ovlaštenu 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.....	37
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	38
3. OPIS PROIZVODA.....	41
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	42
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	44
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	45
7. FUNKCIJE SAȚA.....	49
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	51
9. DODATNE FUNKCIJE.....	53
10. SAVJETI.....	54
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	57
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	62
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	64
14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	65
15. LAKO JE!.....	66
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	68

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.
- 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.

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 deterđente. 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

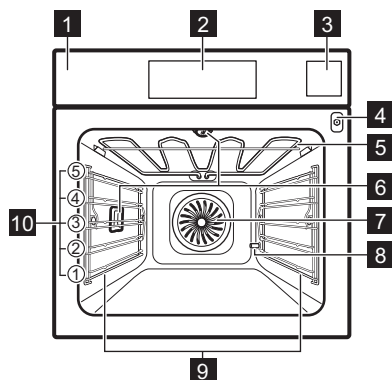
UPOZORENJE!

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

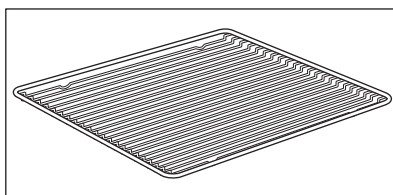


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

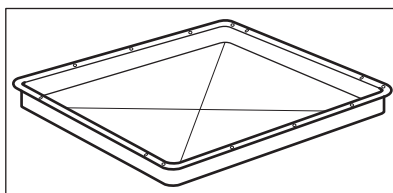
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



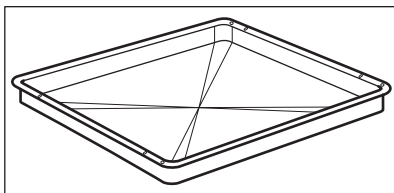
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



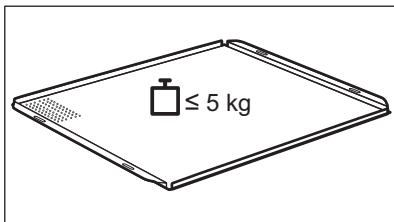
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



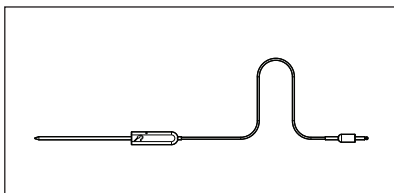
Pekač za pecivo/kruh

Za rolade, perece i sitna peciva. Prikladno za funkcije s parom. Promjena boje površine ne utječe na funkcionalnost.



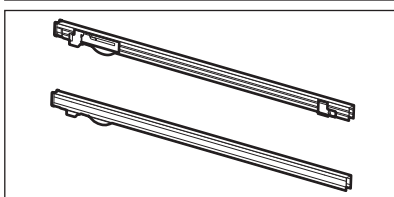
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



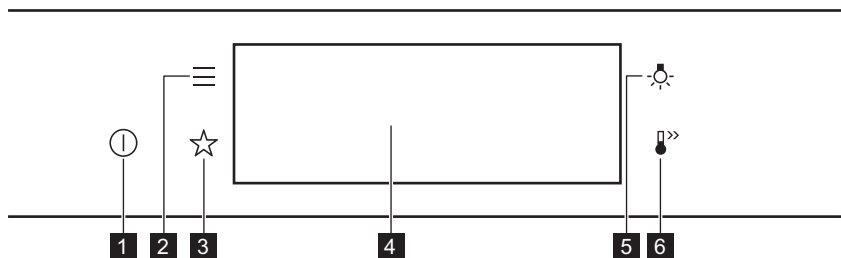
Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

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

Dodirnite površinu vrhom prsta.



Pomicanje

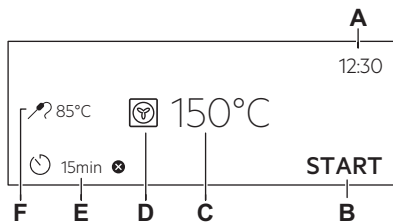
Kliznite vrhom prsta po površini.



Pritisnite i držite

Dodirnite površinu na 3 sekunde.

4.2 Zaslon



Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.

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

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.



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.



Funkcija je uključena.
Kuhanje se automatski zaustavlja.



Zvučni alarm je isključen.

Indikatori tajmera



Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.



Za poništavanje postavke.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje



1. korak

Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.



2. korak

Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.



3. korak

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, Tvrdća vode, Sat.

5.3 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

1. korak Uklonite 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 min.

 Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Pobrinite se da se soba prozračuje.

5.4 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.

i 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	vrla 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.
<p> UPOZORENJE!</p> <p>Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.</p>	
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. korak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu.
11. korak	Isključite pećnicu.
12. korak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje „Održavanje i čišćenje“, Pražnjenje spremnika.
13. korak	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 polica 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 rola-da).
 Tradicionalno pečenje	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 Funkcija za pizzu	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.


Funkcija pećnice	Aplikacija
 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 toplina. 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.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 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, terina i riba.
 Niska vlažnost	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. 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.

Funkcija sata	Aplikacija
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.

Funkcija sata	Aplikacija
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.


Funkcija sata	Aplikacija
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: .
- 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.

Kako odgoditi početak kuhanja


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.

3. korak Pritisnite: **OK**.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

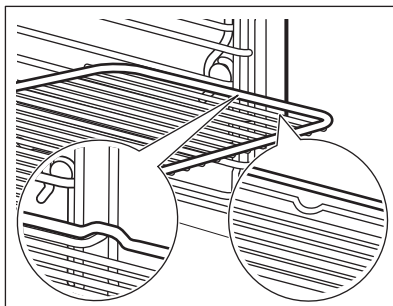
8.1 Umetanje dodatne opreme

Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna

mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

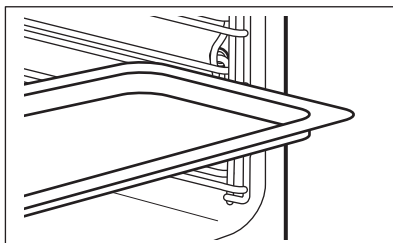
Mreža za pečenje:

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.

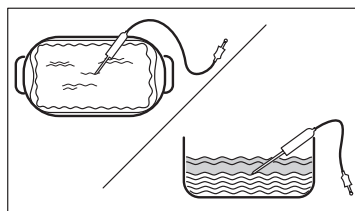
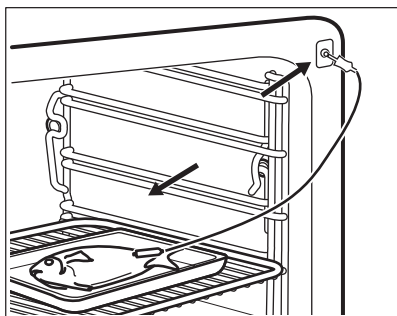
3. korak Umetnite: Senzor za hranu.

Meso, perad i ribu

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.

Složenac

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 spremiti svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja,

temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremiti 3 omiljene postavke.

Korak 1

Uključite uređaj.

2. korak

Odaberite željenu postavku.

3. korak

Pritisnite: . Odaberite: Favoriti.

4. korak

Odaberite: Spremi trenutačne 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 nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak

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 uređaj se isključuje nakon nekog vremena, ako funkcija pečnice 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: Osvijetljenje 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 policia 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

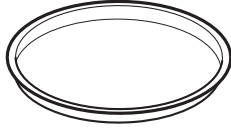
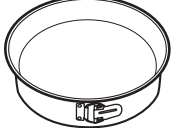


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cje-dilom	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
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
Govedi 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 (Gastronom)	 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.
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

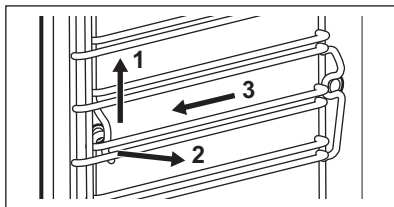
Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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 polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje

Prije nego pokrenete:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.

Dno pećnice i unutrašnje staklo 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 deterdžentom.	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.

i Dok funkcija radi, lampica je isključena.

Kad čišćenje završi:

Isključite pećnicu.

Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.

Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost 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 pećnice.

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 zaslону ne prikaže poruka.

4. korak Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

5. korak Uključite funkciju i slijedite upute na zaslону. 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 zaslону 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 zaslону 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.

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

- 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

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.

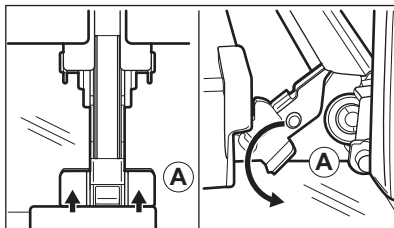
UPOZORENJE!

Vrata su teška.

⚠ OPREZ!

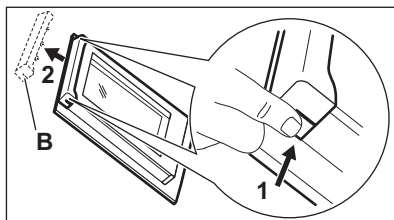
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

- 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.

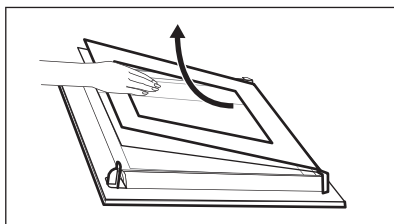
- 4. korak** Uхватite oblogu vrata (B) na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kopču.



- 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

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

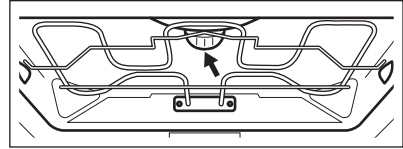
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

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.



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava



Mogući uzrok



Rješenje

Sat nije postavljen.

Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, 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.

Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.

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.

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 utikač Senzor za hranu u utičnicu.

F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.

Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.

F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
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	EOB8S39H 35.0 kg
	KOBBS39H 35.0 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 nastavit 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	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
Osvjetljenje 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: 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:  .
Glasnoća zujalice	Postavlja glasnoću tonova tipki i signala.
Tvrdoća vode	Postavlja tvrdoću vode.
Sat	Postavlja trenutačno vrijeme i datum.

14.5 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 zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Tvrdoća vode	Sat
-------	-------------------	--------------	-------------------	--------------	-----

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:


Uključeno / Is-
ključeno


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: 	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START

Brzo isključivanje Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.

 - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.

Početak kuhanja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
	 ...		OK	START
- pritisnite za uključivanje uređaja.	- odaberite funkciju pećnice.	- postavite temperaturu.	- pritisnite za potvrdu.	- 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: 	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 produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Očistite uređaj parnim čišćenjem


1. korak	2. korak	3. korak
Pritisnite: 	Pritisnite: 	Odaberite način rada:


Parno čišćenje Za lagano čišćenje.

Očistite uređaj parnim čišćenjem

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.....	70
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	71
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	74
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	76
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	77
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	79
7. FUNKCE HODIN.....	83
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	84
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	86
10. TÍPY A RADY.....	87
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	90
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	96
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	97
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	98
15. JE TO SNADNÉ!.....	100
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	101

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.
- 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, nezapojte do ní síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- 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 směr 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.

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. Ovočné 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

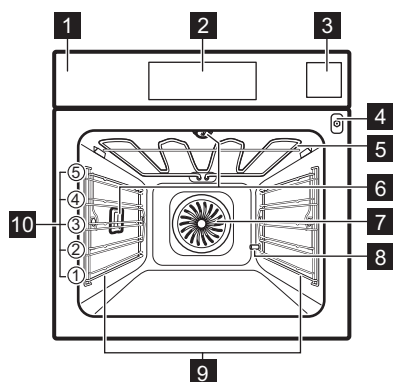
⚠ VAROVÁNÍ!

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 dvevní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

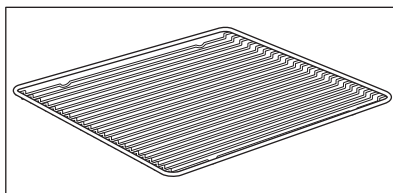


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

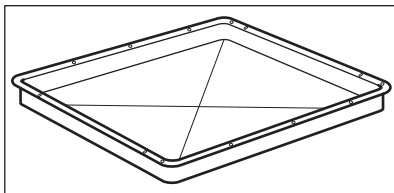
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



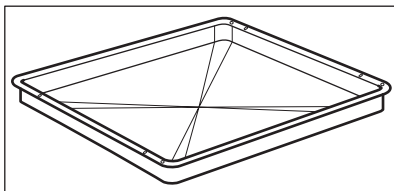
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



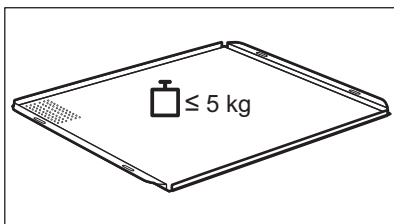
Hluboký pekáč/plech

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



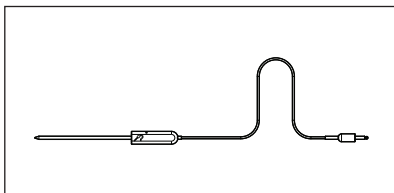
Cukrářský plech

Na rohlíky, preclíky a malé pečivo. Vhodné pro parní funkce. Změna zbarvení povrchu nemá na funkce žádný vliv.



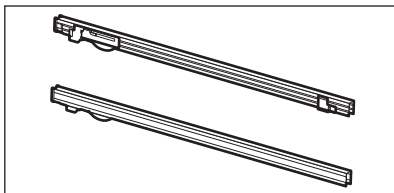
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



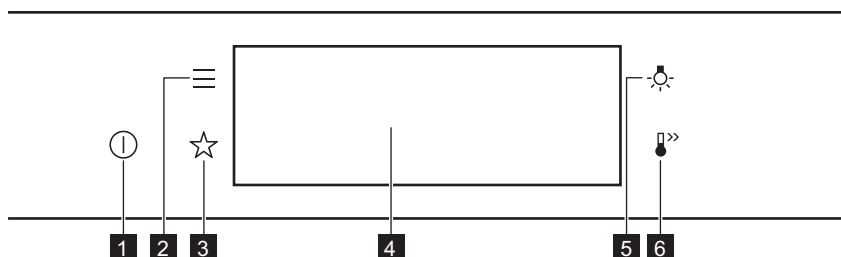
Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEĽ

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

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.



Posuňte

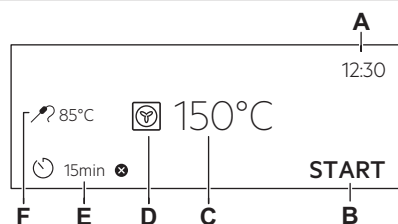
Posuňte konečkem prstu po povrchu.



Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

- A. Denní čas
- B. ZAPNOUT/VYPNOUT
- C. Teplota
- D. Pečicí funkce
- E. Časovač
- F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

OK

K potvrzení volby/nastavení.



K návratu o jednu úroveň v nabídce.



K vrácení posledního úkonu.



K zapnutí a vypnutí funkcí.

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.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění



Krok 1

Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Krok 2

Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.



Krok 3

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 První předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubou předehřejte.

Krok 1 Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.

Krok 2 Nastavte maximální teplotu pro funkci: 
Nechte troubu pracovat jednu hodinu.

Krok 3 Nastavte maximální teplotu pro funkci: 
Nechte troubu pracovat 15 minut.

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

5.4 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

Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu.



Krok 2

Ze zkušební papíru otřepete přebytečnou vodu.



Krok 3

Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky.



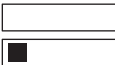



Krok 4

Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

 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
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 vypnete. |
|---------------|-----------------|

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. Nepřepĺňujte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.
<p>⚠ VAROVÁNÍ!</p> <p>Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (deminalizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p>	
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. Dopĺňte zásobník na vodu.
Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitola „Čistění 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.
 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.

Pečicí funkce	Použití
 Rozmrazování	K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin.
 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.
 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.

Pečicí funkce

Použití



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.

Funkce hodiny	Použití
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.

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

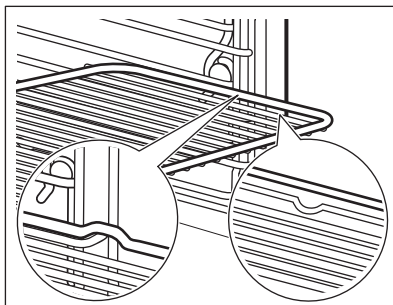
8.1 Vkládání příslušenství

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.

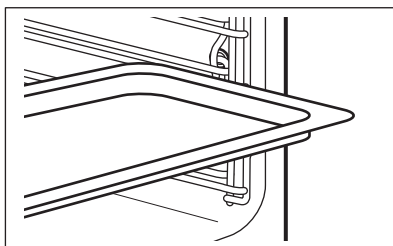
Tvarovaný rošť:

Rošť zasuňte mezi vodicí lišty drážek rošťů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně rošťů.



8.2 Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:



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.

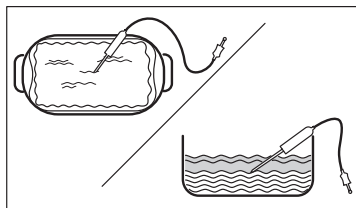
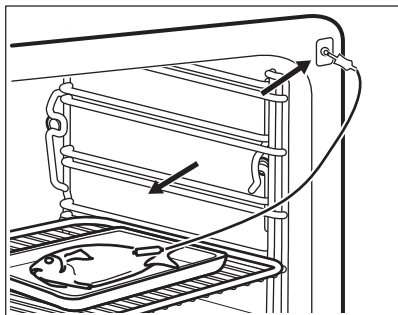
Krok 3 Vložte: Pečicí sonda.

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 zapékací mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékací mísy.



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

čisticí 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.


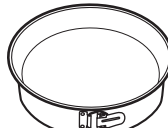


10.2 Vlhký horkovzduch

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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová 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. Pohlují 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 zkušebny





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
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte 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

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.







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

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100°C.

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



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 čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

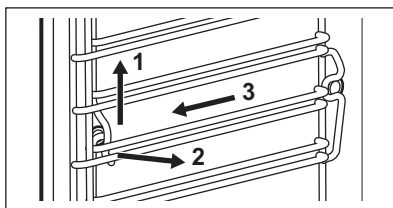
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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 vyjměte všechny 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.

i 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 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.

Vyměňte 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 vyměňte.

i 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.

i 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.

i 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. |

i 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.

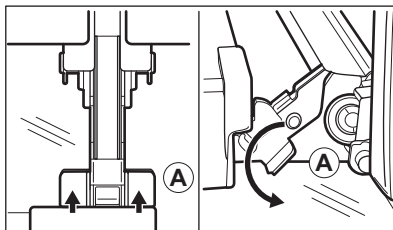
VAROVÁNÍ!

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. |

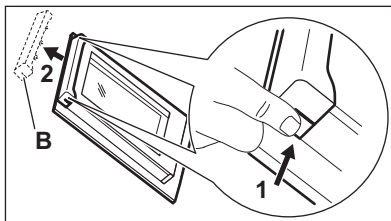


- | | |
|---------------|--|
| Krok 3 | Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. |
|---------------|--|

Krok 4 Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.

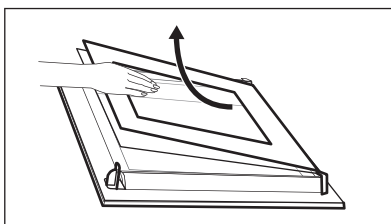
Krok 5 Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.

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 nemýjte 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 přehřívát.

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

Krok 1

Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

Krok 2

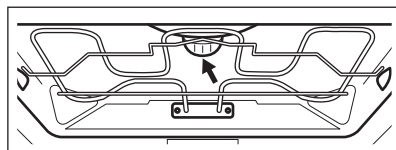
Odpojte troubu od elektrické sítě.

Krok 3

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 nasadte 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. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Hodiny nejsou nastavené.

Dvířka nejsou správně zavřená.

Je spálená pojistka.

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.



Řešení

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Nastavte hodiny, podrobnosti viz Funkce hodin kapitola, Pokyny pro nastavení: Funkce hodin.

Zcela zavřete dvířka.

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

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis

Spálená žárovka.



Řešení



Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

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

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 - Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.	Zcela zasuňte Pečící sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
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	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 zavřena. 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 nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

Je-li to možné, pro úsporu energie používejte funkci 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 vypnete 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.

Položka nabídky		Použití
Funkce		Slouží k nastavení konfigurace spotřebiče.
Nastavení	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 zbyvající 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.
Odstaňování 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: 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.

Díličí nabídka	Popis
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdość vody	K nastavení tvrdości vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.5 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktiváční kód: 2468
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	Tvrdość vody	Denní čas
-------	-------------	---------------	---------------------------	--------------	-----------

Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:




 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečicí 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 jakékoli obrazovce nebo při jakékoli zobrazené zprávě.	 – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.
----------------	---	--

Zahájení vaření

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
 – stisknutím zapněte spotřebič.	 ... – zvolte pečicí funkci.	 – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spusťte 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:  .	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 Čištění párou

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Stiskněte:  .	Stiskněte:  .	Zvolte režim:
Čištění párou		Pro lehké čištění.
Čištění 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.

WIJ DENKEN AAN JOU

Bedankt voor je aankoop van een Electrolux-apparaat. Je hebt voor een product gekozen dat decennia aan professionele ervaring en innovatie met zich meebrengt. Ingenieur en stijlvol en ontworpen met jou in het achterhoofd. Dus wanneer je het gebruikt, kan je erop rekenen dat je telkens weer geweldige resultaten krijgt.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen, service- en reparatie-informatie:

www.electrolux.com/support



Registreer je product voor een betere service:

www.registerelectrolux.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor je apparaat:

www.electrolux.com/shop



Download de **My Electrolux Kitchen**-app voor meer recepten, hints en probleemoplossing.



KLANTENSERVICE EN SERVICE

Gebruik altijd originele onderdelen.

Als u contact opneemt met onze erkende servicedienst, zorg er dan voor dat u de volgende gegevens tot uw beschikking hebt: Model, PNC, serienummer.

De informatie vindt u op het typeplaatje.

Waarschuwingen en veiligheidsinformatie

Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

INHOUDSOPGAVE

1. VEILIGHEIDSINFORMATIE.....	103
2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN.....	105
3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT.....	108
4. BEDIENINGSPANEEL.....	109
5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK.....	110
6. DAGELIJKS GEBRUIK.....	112
7. KLOKFUNCTIES.....	117
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES.....	118
9. EXTRA FUNCTIES.....	120
10. AANWIJZINGEN EN TIPS.....	121
11. ONDERHOUD EN REINIGING.....	124
12. PROBLEEMOPLOSSING.....	130
13. ENERGIEZUINIGHEID.....	131
14. MENUSTRUCTUUR.....	132
15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!.....	134
16. MILIEUBESCHERMING.....	135

1. ⚠️ VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verwondingen of schade die voortvloeit uit de onjuiste installatie of het onjuiste gebruik. Bewaar de instructies altijd op een veilige, toegankelijke plek voor toekomstig gebruik.

1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met een beperkt lichamelijk, zintuiglijk of verstandelijk vermogen of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de gevaren begrijpen. Kinderen jonger dan 8 jaar en personen met zware en complexe beperkingen dienen altijd uit de buurt van het apparaat te worden gehouden, tenzij ze voortdurend onder toezicht staan.
- Houd toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij met het apparaat gaan spelen..
- Houd alle verpakking uit de buurt van kinderen en gooi het op passende wijze weg.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat tijdens het gebruik en bij het afkoelen.
- Als het apparaat is voorzien van een kinderslot, dient dit te worden geactiveerd.
- Kinderen mogen zonder toezicht geen reinigings- en onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat uitvoeren.

1.2 Algemene veiligheid

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd om mee te koken.
- Dit apparaat is bedoeld voor binnenshuis huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat kan worden gebruikt in kantoren, hotelkamers, bed & breakfast-kamers, boerderijgasthuizen en andere soortgelijke accommodaties waar dergelijk gebruik de (gemiddelde) huishoudelijke gebruiksniveaus niet overschrijdt.
- Alleen een erkende installatietechnicus mag dit apparaat installeren en de kabel vervangen.
- Gebruik het apparaat niet voordat u het in de ingebouwde constructie installeert.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u welke soort onderhoud dan ook gaat uitvoeren.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet de fabrikant, een erkend servicecentrum of een gekwalificeerde persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties met elektriciteit te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt om elektrische schokken te voorkomen.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat je de verwarmingselementen of het oppervlak van de apparaatruimte niet aanraakt.
- Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of ovenschalen te verwijderen of erin te plaatsen.
- Gebruik alleen de voedselsensor (kerntemperatuursensor) die voor dit apparaat wordt aangeraden.
- Om de inschuifrailen te verwijderen trek eerst de voorkant van de inschuifrail en dan de achterkant uit de zijwanden. Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.

- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

2.1 Installeren

WAARSCHUWING!

Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Pas altijd op bij verplaatsing van het apparaat, want het is zwaar. Gebruik altijd veiligheidshandschoenen en gesloten schoeisel.
- Trek het apparaat nooit aan de handgreep van zijn plaats.
- Installeer het apparaat op een veilige en geschikte plaats die aan alle installatie-eisen voldoet.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Controleer, voordat je het apparaat monteert, of de ovendeur onbelemmerd opent.
- Het apparaat is uitgerust met een elektrisch koelsysteem. Het moet worden gebruikt met de elektrische voeding.
- De inbouwunit moet voldoen aan de stabiliteitsvereisten van DIN 68930.

Minimumhoogte kast (Minimumhoogte kast onder werkblad)	578 (600) mm
Kastbreedte	560 mm
Kastdiepte	550 (550) mm
Hoogte van de voorkant van het apparaat	594 mm
Hoogte van de achterkant van het apparaat	576 mm

Breedte van de voorkant van het apparaat	595 mm
Breedte van de achterkant van het apparaat	559 mm
Diepte van het apparaat	567 mm
Ingebouwde diepte van het apparaat	546 mm
Diepte met open deur	1027 mm
Minimumgrootte ventilatieopening. Opening geplaatst aan de onderkant van de achterzijde	560x20 mm
Lengte voedingskabel. Kabel wordt in de rechterhoek van de achterzijde geplaatst	1500 mm
Bevestigingsschroeven	4x25 mm

2.2 Elektrische aansluiting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat de parameters op het vermogensplaatje overeenkomen met elektrische vermogen van de netstroom.
- Gebruik altijd een juist geïnstalleerd schokbestendig stopcontact.
- Gebruik geen adapters met meerdere stekkers en verlengkabels.
- Zorg dat u de netstekker en het netsnoer niet beschadigt. Indien de voedingskabel moet worden vervangen, dan moet dit gebeuren door onze Klantenservice.

- Laat de stroomkabel niet in aanraking komen met de deur van het apparaat of de niche onder het apparaat, met name niet als deze werkt of als de deur heet is.
- De schokbescherming van delen onder stroom en geïsoleerde delen moet op zo'n manier worden bevestigd dat het niet zonder gereedschap kan worden verplaatst.
- Steek de stekker pas in het stopcontact als de installatie is voltooid. Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Als het stopcontact los zit, mag u de stekker niet in het stopcontact steken.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Gebruik enkel correcte isolatievoorzieningen: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Dit apparaat wordt geleverd met een stekker en een netsnoer.

2.3 Gebruik



WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van dit apparaat niet wijzigen.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd worden.
- Laat het apparaat tijdens de werking niet onbeheerd achter.
- Schakel het apparaat na elk gebruik uit.
- Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat wanneer het apparaat in werking is. Er kan hete lucht vrijkomen.

- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Oefen geen druk uit op de open deur.
- Gebruik het apparaat niet als werkblad of als opslagoppervlak.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig. Het gebruik van ingrediënten met alcohol kan een mengsel van alcohol en lucht veroorzaken.
- Laat geen vonken of open vlammen in contact met het apparaat komen wanneer u de deur opent.
- Plaats geen ontvlambare producten of artikelen die vochtig zijn met ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



WAARSCHUWING!

Risico op schade aan het apparaat.

- Om schade of verkleuring van het email te voorkomen:
 - plaats ovenschalen of andere voorwerpen niet rechtstreeks op de bodem van het apparaat.
 - leg geen aluminiumfolie op de bodem van de ruimte in het apparaat.
 - plaats geen water direct in het hete apparaat.
 - bewaar geen vochtige gerechten en voedsel in het apparaat nadat u klaar bent met koken.
 - wees voorzichtig bij het verwijderen of bevestigen van accessoires.
- Verkleuring van het email of roestvrij staal is niet van invloed op de werking van het apparaat.
- Gebruik een diepe pan voor vochtige taarten. Vruchtensappen veroorzaken vlekken die permanent kunnen zijn.
- Kook altijd met de deur van het apparaat gesloten.
- Als het apparaat achter een meubelpaneel gemonteerd is (bijv. een deur), zorg er dan voor dat de deur nooit gesloten is als het apparaat in werking is. Warmte en vocht kunnen achter een gesloten meubelpaneel ophopen en schade aan het apparaat, de behuizing of de vloer veroorzaken. Sluit het meubelpaneel niet tot het apparaat compleet is afgekoeld na gebruik.

2.4 Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Zorg ervoor dat het apparaat is afgekoeld. Er bestaat een risico dat de glasplaten kunnen breken.
- Vervang direct de glazen deurpanelen als deze beschadigd zijn. Neem contact op met een erkend servicecentrum.
- Wees voorzichtig als u de deur van het apparaat verwijdert. De deur is zwaar!
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Volg als u een ovenspray gebruikt de aanwijzingen op de verpakking.

2.5 Bereiding met stoom

WAARSCHUWING!

Gevaar voor brandwonden en schade aan het apparaat.

- Vrijgekomen stoom kan brandwonden veroorzaken:
 - Wees voorzichtig met het openen van de deur van het apparaat als de functie is geactiveerd. Er kan stoom vrijkomen.
 - De deur van het apparaat voorzichtig openen na de bereiding met stoom.

2.6 Binnenverlichting

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.

- Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.
- Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse G.
- Gebruik alleen lampjes met dezelfde specificaties.

2.7 Service

- Neem contact op met de erkende servicedienst voor reparatie van het apparaat.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

2.8 Verwijdering

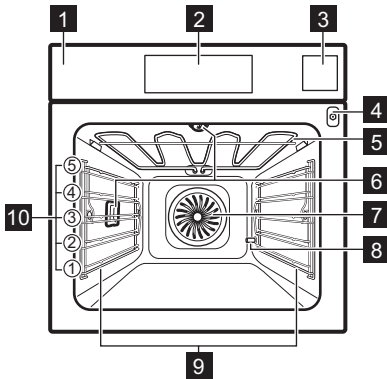
WAARSCHUWING!

Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact op met uw plaatselijke overheid voor informatie over het afvoeren van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer vlak bij het apparaat af en gooi het weg.
- Verwijder de deurvergrendeling om te voorkomen dat kinderen of huisdieren binnen in het apparaat vast komen te zitten.

3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.1 Algemeen overzicht

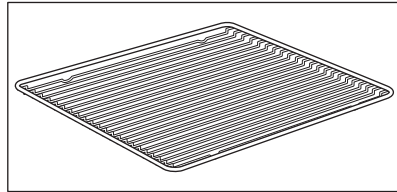


- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

3.2 Accessoires

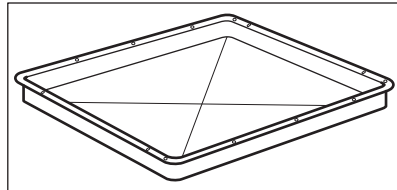
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



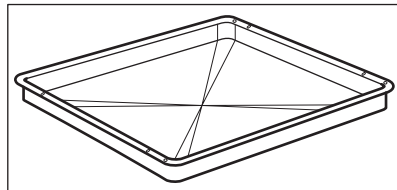
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



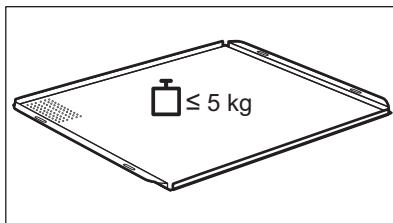
Grill-/braadpan

Om te bakken en braden of als een pan om vet in op te vangen.



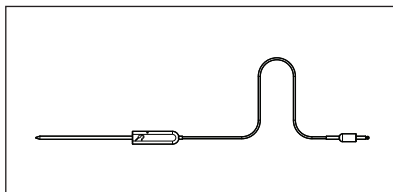
Patisseriebakplaat

Voor broodjes, pretzels en kleine gebakjes.
Geschikt voor stoomfuncties. De verkleuring van het oppervlak heeft geen invloed op de functies.



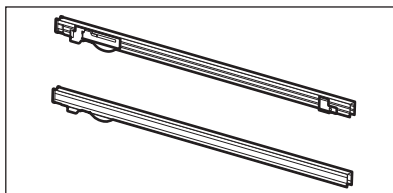
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



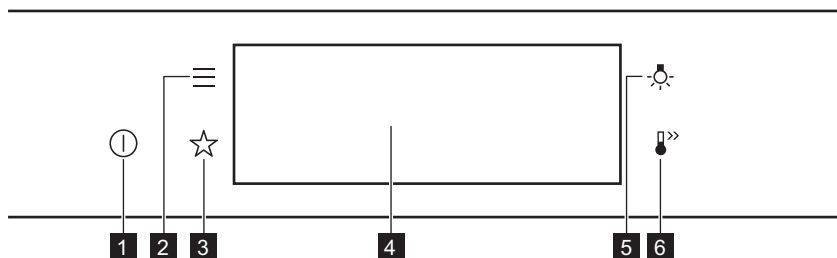
Telescopische geleiders

Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



4. BEDIENINGSPANEEL

4.1 Overzicht bedieningspaneel



1	Aan / UIT	Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen.
2	Menu	Vermeldt de functies van het apparaat.
3	Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
4	Display	Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer.
5	Lampschakelaar	Om de verlichting in en uit te schakelen.



Druk



Verplaatsen



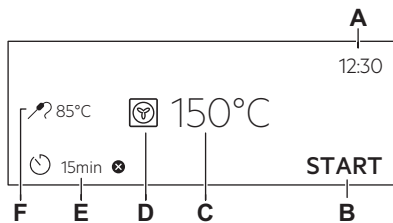
Ingedrukt houden

Raak het oppervlak aan met de vingertop.

Schuif de vingertop over het oppervlak.

Raak het oppervlak 3 seconden aan.

4.2 Display



Display met ingestelde toetsfuncties.

- A. Dagtijd
- B. BEGIN/STOP
- C. Temperatuur
- D. Verwarmingsfuncties
- E. Timer
- F. Voedselsensor (alleen geselecteerde modellen)

Indicatielampjes op de display

Basisindicatielampjes: om op de display te navigeren.



Om de selectie/instelling te bevestigen.



Om één niveau terug te gaan in het menu.



Om de laatste handeling ongedaan te maken.



Om de opties in en uit te schakelen.

Geluidsalarm functie-indicatielampjes: wanneer de ingestelde kooktijd ten einde is, klinkt het signaal.



De functie is ingeschakeld.



De functie is ingeschakeld.
Het koken stopt automatisch.



Het geluidsalarm staat uit.

Indicatielampjes timer



De functie instellen: Uitgestelde start.



Om de instelling te annuleren.

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging



Stap 1

Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.



Stap 2

Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.



Stap 3

Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.

5.2 Eerste verbinding

Het display toont een welkomstbericht na de eerste verbinding.


Je moet het volgende instellen: Taal, Helderheid display, Toetstonen, Geluidsvolume, Waterhardheid, , Dagtijd.

5.3 Eerste voorverwarming

Warm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

Stap 1 Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.

Stap 2 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven één uur werken.

Stap 3 Stel de maximale temperatuur in voor de functie: 
Laat de oven 15 minuten werken.

 De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer goed is geventileerd.

5.4 Instellen: Waterhardheid

Als u de stekker van de oven in het stopcontact steekt, dan moet u de waterhardheid instellen.

Gebruik het testpapier dat bij de stoomset is meegeleverd.



Stap 1

Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water.



Stap 2

Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen.




Stap 3

Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel.



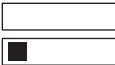



Stap 4

Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

 De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.

U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.

De tabel toont het waterhardheidsbereik (dH) met het bijbehorende calciumafzettingsniveau en de waterclassificatie. Pas het waterhardheidsniveau aan volgens de tabel.

Waterhardheid		Testpapier	Kalkafzetting (mmol/l)	Kalkafzetting (mg/l)	Waterclassificatie
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	zacht
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	gematigd hard
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hard
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zeer hard

Als het kraanwaterhardheidsniveau 4 is, vult u de waterlade met plat flessenwater.

6. DAGELIJKS GEBRUIK





WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties

- | | |
|---|---|
| Stap 1 | Zet de oven aan. Op het display verschijnt de standaard verwarmingsfunctie. |
| Stap 2 | Druk op het symbool van de verwarmingsfunctie om het submenu te openen. |
| Stap 3 | Selecteer de verwarmingsfunctie en druk op: OK . Het display toont: temperatuur. |
| Stap 4 | Instellen: temperatuur. Druk op: OK . |
| Stap 5 | Druk op: START .
Voedselsensor - u kunt de sensor op elk gewenst moment voor of tijdens het koken aansluiten. |
| STOP - druk hierop om de verwarmingsfunctie uit te schakelen. | |
| Stap 6 | Schakel de oven uit. |

6.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie

Stap 1	Zet de oven aan. Selecteer het symbool van de verwarmingsfunctie en druk erop om het submenu te openen.
Stap 2	Druk op  Stel de stoomverwarmingsfunctie in.
Stap 3	Druk op: OK . Het display toont de temperatuurinstellingen.
Stap 4	Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.
Stoom voor stomen 50 - 100 °C	Voor het stomen van groenten, granen, peulvruchten, zeevruchten, terrines en lepeldesserts.
Stoom voor stoven 105 - 130 °C	Voor het koken van gestoofd en gesmoord vlees of vis, brood en gevogelte, evenals cheesecakes en ovenschotels.
Stoom voor zacht krokant 135 - 150 °C	Voor vlees, ovenschotels, gevulde groenten, vis en gratin. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees sappig en mals met een krokant korstje. Als u de timer instelt, wordt de grillfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een zachte gratin te geven.
Stoom voor bakken en braden 155 - 230 °C	Voor geroosterde en gebakken gerechten vlees, vis, gevogelte, gevuld bladerdeeg, taarten, muffins, gratin, groenten en gebakgerechten. Als u de timer instelt en het voedsel op het eerste niveau zet, wordt de onderste verwarmingsfunctie automatisch ingeschakeld in de laatste minuten van het bereidingsproces om het gerecht een knapperige bodem te geven.
Stap 5	Druk op: OK .
Stap 6	Druk op de afdekking van het waterreservoir om dit te openen.
Stap 7	Vul de waterlade tot het maximale niveau met koud water (ongeveer 950 ml) tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont. De watertoevoer is gedurende ongeveer 50 min. voldoende. Vul het waterreservoir niet boven de maximale capaciteit. Er is een risico op waterlekage, overstroming en beschadiging van meubels.
 WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineraliseerd) of gedestilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.	
Stap 8	Druk het waterreservoir in de oorspronkelijke stand.
Stap 9	Druk op: START . Stoom verschijnt na ongeveer 2 minuten. Als de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal.
Stap 10	Wanneer het waterreservoir zonder water komt te zitten, klinkt het signaal. Vul het waterreservoir bij.
Stap 11	Schakel de oven uit.
Stap 12	Leeg de waterlade wanneer je klaar bent met koken. Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Reservoir ledigen.

Stap 13 Restwater kan condenseren in de holte. Open na het koken voorzichtig de ovendeur. Wanneer de oven koud is, droog je de ovenruimte met een zachte doek.

6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent

Elk gerecht in dit submenu heeft een aanbevolen functie en temperatuur. U kunt de tijd en de temperatuur aanpassen.


Voor sommige gerechten kunt u ook koken met:

- Per gewicht
- Voedselsensor

Tot hoeverre een gerecht wordt gekookt:

- Rauw of Minder
- Medium
- Gaar of Meer

Stap 1 Schakel de oven in.

Stap 2 Druk op: .






Stap 3 Druk op: . Voer in: Kook- En Bakassistent.

Stap 4 Kies een gerecht of een voedseltype.

Stap 5 Druk op: START .

6.4 Verwarmingsfuncties

STANDAARD

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Grillen	Om dunne stukken voedsel te grillen en brood te roosteren.
 Circulatiegrill	Voor het braden van grote stukken vlees of gevogelte met bot op één niveau. Voor gratineren en bruinen.
 Hetelucht	Bakken op maximaal drie rekstanden tegelijkertijd en voedsel drogen. Stel de temperatuur 20 - 40 °C lager in dan voor Boven + onderwarmte.
 Bevroren gerechten	Om kant-en-klaar-gerechten (bijv. patat, aardappelpartjes of loempia's) krokant te maken.
 Boven + onderwarmte	Voor het bakken en roosteren op één ovenniveau.

Verwarmingsfunctie	Toepassing
--------------------	------------



Pizza-functie

Voor het bakken van pizza. Voor intensieve bruining en een krokante bodem.



Onderwarmte

Voor het bakken van taarten met een krokante bodem en het bewaren van voedsel.

SPECIAAL

Verwarmingsfunctie	Toepassing
--------------------	------------



Inmaken

Voor het inmaken van groenten (bijv. augurken).



Drogen

Om in plakjes gesneden fruit, groenten en champignons te drogen.



Borden warmen

Om borden voor het serveren op te warmen.



Ontdooien

Om voedsel te ontdooien (groenten en fruit). De ontdooitijd is afhankelijk van de hoeveelheid ingevroren voedsel en de grootte daarvan.



Gratineren

Voor gerechten zoals lasagne of aardappelgratin. Voor gratineren en bruinen.



Lage temperatuur garen

Om malse, sappige braadstukken te bereiden.



Warm houden








Om voedsel warm te houden.



Warmelucht (vochtig)

Deze functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen. Bij het gebruik van deze functie kan de temperatuur in de ruimte verschillen van de ingestelde temperatuur. De restwarmte wordt gebruikt. Het verwarmingsvermogen kan worden verminderd. Raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk "Dagelijks gebruik", opmerkingen op: Warmelucht (vochtig).

STOOM

Verwarmingsfunctie	Toepassing
 Steamify	Gebruik stoom voor stomen, stoven, zachtjes knapperig maken, bakken en braden.
 Regenereren	Het opwarmen van voedsel met stoom voorkomt dat het oppervlak uitdroogt. De warmte wordt behoedzaam en gelijkmatig verdeeld en geeft het voedsel de smaak en het aroma alsof het net is bereid. Deze functie kan worden gebruikt om eten direct op een bord te verwarmen. U kunt meer dan één bord tegelijkertijd opwarmen met verschillende inzetniveaus.
 Brood bakken	Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua krokantheid, kleur en bruine korst.
 Deeg laten rijzen	Om het rijstproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.
 Stoom	Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis
 Hoge vochtigheid	De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.
 Lage vochtigheid	De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovensgerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.

6.5 Notities over: Warmelucht (vochtig)

Deze functie wordt gebruikt om te voldoen aan de energie-efficiëntieklasse en ecodesign-vereisten (overeenkomstig EU 65/2014 en EU 66/2014). Testen in overeenstemming met:

IEC/EN 60350-1

De ovendeur dient tijdens de bereiding gesloten te zijn zodat de functie niet wordt

onderbroken en de oven werkt op de hoogst mogelijke energie-efficiëntie.

Bij gebruik van deze functie gaat de verlichting na 30 seconden automatisch uit.

Zie voor bereidingsinstructies het hoofdstuk 'Aanwijzingen en tips', Warmelucht (vochtig). Kijk voor algemene aanbevelingen voor energiebesparing in het hoofdstuk 'Energie-efficiëntie', Energiebesparing.

7. KLOKFUNCTIES

7.1 Omschrijving klokfuncties

Klokfunctie	Toepassing
Kooktijd	De duur van het koken instellen. Maximaal 23 uur 59 min.
Actie beëindigen	Voor het instellen wat er gebeurt als de timer stopt met tellen.
Uitgestelde start	Om het begin en/of het einde van het koken uit te stellen.

Klokfunctie	Toepassing
Tijd verlenging	Om de kooktijd te verlengen.
Herinnering	Om een aftelling in te stellen. Maximum is 23 uur 59 min. Deze functie heeft geen invloed op de werking van de oven.
Uptimer	Controleert hoelang de functie werkt. Uptimer - je kunt deze in- en uitschakelen.

7.2 Instellen: Klokfuncties

De klok instellen

Stap 1 Druk op: Dagtijd.

Stap 2 Stel de tijd in. Druk op: **OK**.

De bereidingstijd instellen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de tijd in. Druk op: **OK**.

De eindoptie kiezen

Stap 1 Kies de verwarmingsfunctie en stel de temperatuur in.

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ● .

Stap 5 Druk op: Actie beëindigen.

Stap 6 Kies je voorkeur: Actie beëindigen.

Stap 7 Druk op: **OK**. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

Het begin van het koken uitstellen

Stap 1 Stel de verwarmingsfunctie en de temperatuur in.

Het begin van het koken uitstellen

Stap 2 Druk op: .

Stap 3 Stel de bereidingstijd in.

Stap 4 Druk op: ● ● ● .

Stap 5 Druk op: Uitgestelde start.

Stap 6 Kies de waarde.

Stap 7 Druk op: OK. Herhaal de actie totdat het hoofdscherm op het display verschijnt.

De bereidingstijd verlengen

Wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft en het voedsel niet klaar lijkt te zijn, kun je de bereidingstijd verlengen. Je kunt ook de verwarmingsfunctie wijzigen.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

De timerinstellingen wijzigen

Stap 1 Druk op: .

Stap 2 Stel de timerwaarde in.

Stap 3 Druk op: OK.

Je kunt de ingestelde tijd tijdens het koken op elk gewenst moment wijzigen.

8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

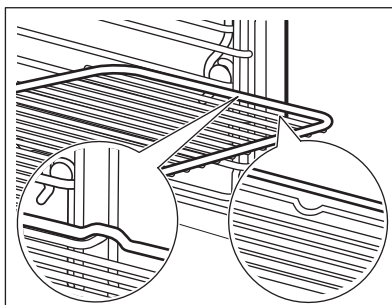
8.1 Accessoires plaatsen

Een kleine inkeping bovenaan verhoogt de veiligheid. De inkepingen zijn ook anti-

kantelmechanismen. De hoge rand rond het rooster voorkomt dat het kookgerei van het rooster afglijdt.

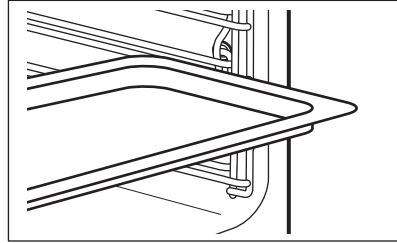
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:

Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



8.2 Voedselsensor

Voedselsensor- meet de temperatuur binnenin het voedsel. Je kunt het bij elke verwarmingsfunctie gebruiken.

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:



De oventemperatuur: (minimaal 120 °C).



De kerntemperatuur.

Voor de beste kookresultaten:

Ingrediënten moeten op kamertemperatuur zijn.

Niet gebruiken voor vloeibare gerechten.

Tijdens het koken moet het in de schaal blijven.

De oven berekent een geschatte bereidingseindtijd. Dit hangt af van de voedselkwaliteit, de ingestelde ovenfunctie en de temperatuur.

Gebruik: Voedselsensor

Stap 1 Schakel de oven in.

Stap 2 Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur.

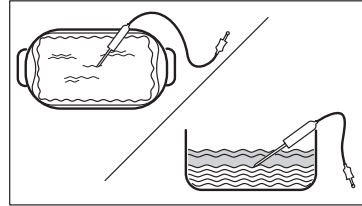
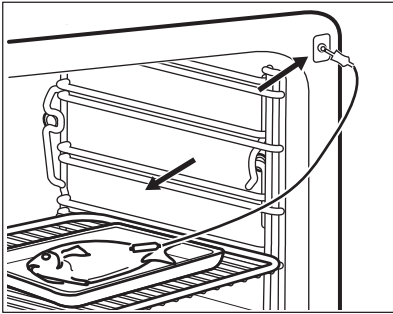
Stap 3 Invoegeen: Voedselsensor.

Vlees, gevogelte en vis

Breng het uiteinde van Voedselsensor in het midden van het vlees, de vis, in het dikste deel indien mogelijk. Zorg ervoor dat ten minste 3/4 van Voedselsensor binnen in het gerecht zit.

Stoofschotel

Breng het uiteinde van Voedselsensor precies in het midden van de braadpan. Voedselsensor moet stevig op zijn plaats blijven tijdens het bakproces. Gebruik een solide ingrediënt om dit voor elkaar te krijgen. Gebruik de rand van de ovenschaal voor het ondersteunen van het silicone handvat van de Voedselsensor. Het uiteinde van Voedselsensor mag de bodem van een bakplaat niet aanraken.



Stap 4 Stekker Voedselsensor steek in de aansluiting aan de voorkant van de oven. Het display toont de huidige temperatuur van: Voedselsensor.

Stap 5  - druk om de kerntemperatuur van de sensor in te stellen.

Stap 6

- ● ● - druk om de voorkeursoptie in te stellen:
 - Geluidsalarm - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal.
 - Geluidsalarm en stop met koken - wanneer het voedsel de kerntemperatuur bereikt, klinkt het signaal en stopt de oven.

Stap 7 Selecteer de optie en druk herhaaldelijk op: **OK** om naar het hoofdscherm te gaan.

Stap 8 Druk op: **START**.
Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt het signaal. U kunt ervoor kiezen om te stoppen of door te gaan met koken, om er zeker van te zijn dat het voedsel goed gaar is.

Stap 9 Verwijderen Voedselsensor haal de stekker uit het stopcontact en neem het gerecht uit de oven.

 **WAARSCHUWING!**

Er bestaat gevaar voor brandwonden omdat Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt.

9. EXTRA FUNCTIES

9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten

U kunt uw favoriete instellingen opslaan, zoals de verwarmingsfunctie, de

bereidingstijd, de temperatuur of de reinigingsfunctie. U kunt 3 favoriete instellingen opslaan.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.


Stap 2 Selecteer de gewenste instelling.

Stap 3 Druk op: . Selecteer: Favorieten.

Stap 4 Selecteer: Huidige instellingen opslaan.

Stap 5 Druk op + om de instelling toe te voegen aan de lijst met: Favorieten. Druk op **OK**.

 - druk hierop om de instelling te resetten.

 - druk hierop om de instelling te annuleren.

9.2 Toetsenblokkering

Deze functie voorkomt dat de verwarmingsfunctie per ongeluk wordt gewijzigd.

Stap 1 Het apparaat inschakelen.

Stap 2 Stel een verwarmingsfunctie in.

Stap 3  ,  - druk hier tegelijkertijd op om de functie in te schakelen.

Herhaal stap 3 om de functie uit te schakelen.



9.3 Automatische uitschakeling

Om veiligheidsredenen schakelt de oven na bepaalde tijd uit als er een ovenfunctie in werking is en u geen instellingen wijzigd.

De automatische uitschakeling werkt niet met de functies: Binnenverlichting, Voedselsensor, Eindtijd, Lage temperatuur garen.

9.4 Koelventilator

Als het apparaat in werking is, wordt de koelventilator automatisch ingeschakeld om de oppervlakken van het apparaat koel te houden. Als je het apparaat uitschakelt, kan de koelventilator blijven werken totdat het apparaat is afgekoeld.

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

10. AANWIJZINGEN EN TIPS

10.1 Kookadviezen



De temperatuur en kooktijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Ze zijn afhankelijk van het recept, de kwaliteit en de kwantiteit van de gebruikte ingrediënten.






Je apparaat kan anders bakken of roosteren dan het apparaat dat je tot nu toe gebruikt hebt. De onderstaande hints tonen aanbevolen instellingen voor temperatuur, kooktijd en rekstand voor specifieke soorten voedsel.

Als u voor een speciaal recept de instelling niet kunt vinden, zoek dan naar een soortgelijk recept.

Voor meer kookaanbevelingen kunt u de kooktabellen op onze website raadplegen. Om de Kookhints te vinden, controleer het PNC-nummer op het classificatieplaatje op de voorzijde van het frame van de binnenkant van het apparaat.

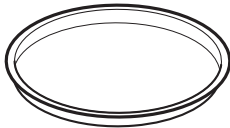
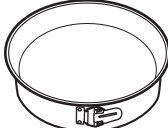


10.2 Warmelucht (vochtig)

Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

		 (°C)		 (min)
Zoete broodjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	25 - 35
Biscuitrol	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25
Hele vis, 0,2 kg	bakplaat of lekschaal	180	3	15 - 25
Koekjes, 16 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Bitterkoekjes, 24 stuks	bakplaat of lekschaal	160	2	25 - 35
Muffins, 12 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Hartig gebak, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	20 - 30
Zandkoekjes, 20 stuks	bakplaat of lekschaal	140	2	15 - 25
Taartjes, 8 stuks	bakplaat of lekschaal	180	2	15 - 25

10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires

Gebruik de donkere en niet-reflecterende bakjes en schalen. Ze nemen de warmte beter op dan licht en reflecterend servies.






			
Pizza pan	Ovenschaal	Ovenvormpjes	Blik voor flanbodern
Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm	Donker, niet-reflecterend Diameter van 26 cm	Keramik 8 cm diameter, 5 cm hoog	Donker, niet-reflecterend Diameter van 28 cm






10.4 Kooktafels voor testinstituten

Informatie voor testinstituten





Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

Bakken op één niveau - bakken in bakblikken






		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 60	2

		 °C	 min	
Zachte cake zonder vet	Boven + onderwarmte	160	45 - 60	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Hetelucht	160	55 - 65	2
Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm	Boven + onderwarmte	180	55 - 65	1
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 35	2
Zandtaartdeeg	Boven + onderwarmte	140	25 - 35	2

Bakken op één niveau - koekjes
Gebruik de derde rekstand.

		 °C	 min
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	20 - 30
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Boven + onderwarmte	170	20 - 30





Bakken op meerdere niveaus - koekjes

		 °C	 min	
Zandtaartdeeg	Hetelucht	140	25 - 45	2 / 4
Kleine cakes, 20 stuks per bak- plaat, verwarm de lege oven voor	Hetelucht	150	25 - 35	1 / 4
Zachte cake zonder vet	Hetelucht	160	45 - 55	2 / 4
Appeltaart, 1 blik per rooster (Ø 20 cm)	Hetelucht	160	55 - 65	2 / 4

Grillen

Verwarm de lege oven 5 minuten voor.

Grill met de maximale temperatuurinstelling.







		 min	
Toast	Grillen	1 - 2	5
Biefstuk, halverwege de bereidings- tijd omdraaien	Grillen	24 - 30	4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Testen in overeenstemming met IEC 60350-1.

Stel de temperatuur in op 100°C.

	 Reservoir (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	0.3	3	8 - 9	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Broccoli, verwarm de lege oven voor	1 x 2/3 geperforeerd	max.	3	10 - 11	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.
Erwten, bevroren	2 x 2/3 geperforeerd	2 x 1,5	2 en 4	Tot de temperatuur op de koudste plek 85 °C heeft bereikt.	Plaats de bakplaat op de eerste rekstand.

11. ONDERHOUD EN REINIGING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

11.1 Opmerkingen over de reiniging



Reinigingsmiddelen

Reinig de voorkant van het apparaat uitsluitend met een microvezeldoek met warm water en een mild reinigingsmiddel.

Gebruik een reinigungsoplossing om metalen oppervlakken te reinigen.

Reinig vlekken met een mild reinigingsmiddel.



Dagelijks gebruik

Reinig de uitsparing telkens na gebruik. Vetophoping of andere resten kunnen brand veroorzaken.

Bewaar het voedsel niet langer dan 20 minuten in het apparaat. Droog de ruimte na elk gebruik uitsluitend met een microvezeldoek.



Accessoires

Reinig alle accessoires na elk gebruik en laat ze drogen. Gebruik alleen een zachte doek met warm water en een mild reinigingsmiddel. De accessoires niet in een afwasmachine reinigen.

Reinig de antiaanbakaccessoires niet met agressieve reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/

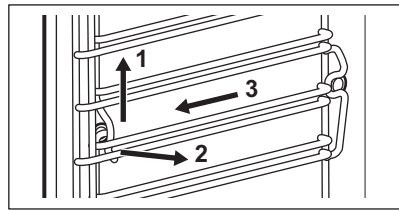
Verwijder de inschuifrails om de oven te reinigen.

Stap 1 Schakel de oven uit en wacht totdat deze is afgekoeld.

Stap 2 Trek de inschuifrails voorzichtig naar boven toe uit de voorste ophanging.

Stap 3 Trek de voorkant van de inschuifrails weg van de zijwand.

Stap 4 Trek de inschuifrails uit de achterste ophanging.



Plaats de inschuifrails in omgekeerde volgorde.

11.3 Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoomreiniging

Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze afgekoeld is.

Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails.

Maak de voorkant van de oven schoon met een zachte doek, warm water en een mild reinigingsmiddel.

Stap 1 Vul de waterlade tot het maximale niveau tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

Stap 2 Selecteer: Menu / Reinigen.

Funcie	Omschrijving	Duur
Stoomreiniging	Lichte reiniging	30 min
Stoomreiniging Plus	Normale reiniging Bespray de ruimte met een reinigingsmiddel.	75 min

Stap 3 Druk op **START**. Volg de instructies op het display. Als de reiniging is voltooid klinkt er een geluidssignaal.

Stap 4 Druk op een willekeurig symbool om het signaal uit te zetten.

i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Na afloop van de reiniging:

Schakel de oven uit.

Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.

Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.

11.4 Reinigingsherinnering

Wanneer de herinnering verschijnt, wordt reiniging aanbevolen.

Gebruik de functie: Stoomreiniging Plus.

11.5 Gebruik: Ontkalken

Voordat u begint:

Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.

Verwijder alle accessoires.

Controleer of het waterreservoir leeg is.

Duur van het eerste deel: ongeveer 100 min

Stap 1 Plaats de braadpan op de eerste rekstand.

Stap 2 Giet 250 ml antikalkmiddel in het waterreservoir.

Stap 3 Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

Stap 4 Selecteer: Menu / Reinigen.

Stap 5 Schakel de functie in en volg de instructies op het display. Het eerste deel van het ontkalken begint.

Stap 6 Nadat het eerste deel voorbij is, maakt u de braadpan leeg en plaatst u deze terug op de eerste rekstand.

Duur van het tweede deel: ongeveer 35 min

Stap 7 Vul het resterende gedeelte van het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.

Stap 8 Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

Wanneer het ontkalken eindigt:

Schakel de oven uit.

Wanneer de oven koud is, droogt u de ovenruimte met een zachte doek.

Laat de ovendeur open en wacht tot de ovenruimte droog is.


i Als er na het ontkalken nog wat kalksteenresten in de oven achterblijven, wordt op het display gevraagd om de procedure te herhalen.

11.6 Ontkalkmelder

Er zijn twee melders die u de instructie geven om de oven te ontkalken. U kunt de ontkalkmelder niet uitschakelen.

Type	Omschrijving
Zachte herinnering	Raadt u aan om de oven te ontkalken.
Harde herinnering	Verplicht u om de oven te ontkalken. Als u de oven niet ontkalkt wanneer de harde herinnering is ingeschakeld, zijn de stoomfuncties uitgeschakeld.

11.7 Gebruik: Spoelen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.
Stap 2	Vul het waterreservoir tot het maximumniveau met water tot het geluidssignaal klinkt of het display het bericht toont.
Stap 3	Selecteer: Menu / Reinigen / Spoelen. Duur: ongeveer 30 min
Stap 4	Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
Stap 5	Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.
	Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.8 Droogherinnering

Na het koken met een stoomverwarmingsfunctie vraagt het display om de oven te drogen.

Druk op JA om de oven te drogen.

11.9 Ga als volgt te werk voor gebruik: Drogen

Gebruik het na het koken met een stoomverwarmingsfunctie of stoomreiniging om de ovenruimte te drogen.

Gebruik het met de stoomverwarmingsfunctie om het resterende water uit het waterreservoir te verwijderen.

Stap 1	Zorg ervoor dat de oven is afgekoeld.
Stap 2	Verwijder alle accessoires.
Stap 3	Selecteer het menu: Reinigen / Drogen.
Stap 4	Volg de instructies op het scherm.

11.10 Gebruik: Reservoir ledigen

Voordat u begint:	
Schakel de oven uit en wacht tot deze is afgekoeld.	Verwijder alle accessoires.
Stap 1	Plaats de braadpan op de eerste rekstand.

- Stap 2** Selecteer: Menu / Reinigen / Reservoir ledigen.
Duur: 6 min
- Stap 3** Schakel de functie in en volg de instructies op het display.
- Stap 4** Wanneer de functie is afgelopen, verwijdert u de braadpan.

i Wanneer deze functie werkt, is de lamp uit.

11.11 Verwijderen en installeren: Deur

U kunt de deur en de binnenste glasplaten verwijderen om ze te reinigen. U Het aantal glasplaten verschilt per model.

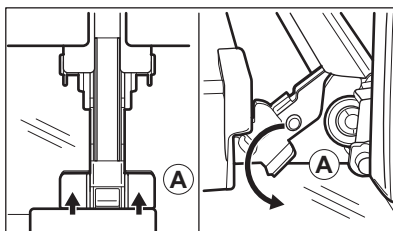
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

LET OP!

Behandel het glas voorzichtig, vooral rond de randen van het voorpaneel. Het glas kan breken.

- Stap 1** Open de deur volledig.
- Stap 2** Hef en druk de klemhendels (A) op de twee deurscharnieren.

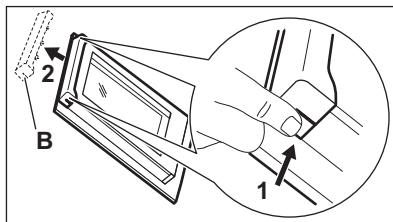


- Stap 3** Sluit de ovendeur in de eerste openingsstand (in een hoek van ongeveer 70°). Houd de deur aan beide kanten vast en trek deze onder een opwaartse hoek weg van de oven. Plaats de ovendeur met de buitenkant omlaag op een zachte doek op een stabiele ondergrond.

- Stap 4** Pak de deurafdekking (B) aan de bovenkant van de deur aan beide kanten vast en druk deze naar binnen om de klemsluiting te ontgrendelen.

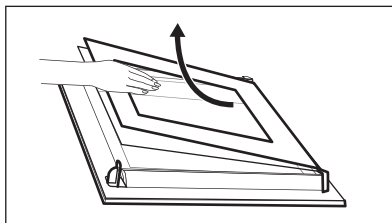
- Stap 5** Trek de deurlijst naar voren om hem te verwijderen.

- Stap 6** Houd de glasplaten aan hun bovenkant vast en trek deze een voor een omhoog uit de geleider.



Stap 7 Reinig de glasplaat met een sopje. Droog de glasplaat voorzichtig af. Reinig de glasplaten niet in de vaatwasser.

Stap 8 Voer na het reinigen de bovenstaande stappen in de omgekeerde volgorde uit.



Stap 9 Plaats de kleinste glasplaat eerst, daarna de grotere glasplaat en de deur. Zorg ervoor dat de glasplaten op de juiste manier worden geplaatst, anders kan het oppervlak van de deur oververhit raken.

11.12 Hoe te vervangen: Lamp

WAARSCHUWING!

Gevaar voor elektrische schokken.
Het lampje kan heet zijn.

Voordat u de lamp vervangt:

Stap 1

Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is.

Stap 2

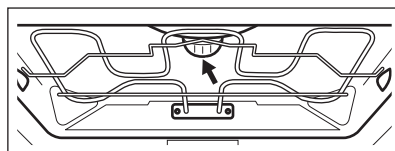
Trek de oven uit het stopcontact.

Stap 3

Plaats een doek op de bodem van de holte.

Bovenlamp

Stap 1 Draai de glazen afdekking om die te verwijderen.



Stap 2 Verwijder de metalen ring en reinig het glazen deksel.

Stap 3 Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Stap 4 Bevestig de metalen ring aan de glazen afdekking en installeer deze.

Zijlamp

Stap 1 Verwijder de linker drager van het rek om toegang te krijgen tot de lamp.

Stap 2 Gebruik een schroevendraaier Torx 20 om het deksel te verwijderen.

Stap 3 Verwijder en reinig het metalen frame en de afdichting.

Stap 4 Vervang de lamp door een geschikte 300 °C hittebestendige lamp.

Stap 5 Installeer het metalen frame en de afdichting. Draai de schroeven vast.

Stap 6 Installeer de linker drager van het rek.

12. PROBLEEMOPLOSSING

WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

12.1 Wat te doen als...



Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op



Mogelijke oorzaak



Oplossing

Het apparaat is niet aangesloten op een stopcontact of niet goed geïnstalleerd.

Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening.

De klok is niet ingesteld.

Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties hoofdstuk, Instellen: Klokfuncties.

De deur is niet goed gesloten.

Sluit de deur volledig.

De zekering is doorgeslagen.

Ga na of de zekering de oorzaak van het probleem is. Als het probleem zich opnieuw voordoet, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien.

Het apparaat Kinderslot is aan.

Raadpleeg het hoofdstuk 'Menu', Submenu voor: Opties.



Onderdelen



Omschrijving



Oplossing

De lamp is opgebrand.

Vervang de lamp, raadpleeg voor meer informatie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging', Hoe te vervangen: Lamp.

Een stroomonderbreking zal de reiniging altijd stoppen. Herhaal de reiniging als deze wordt onderbroken door stroomuitval.

12.2 Hoe te beheren: Foutcodes

Wanneer de softwarefout optreedt, geeft het display een foutmelding weer.

In deze sectie vindt u de lijst met problemen die u zelf kunt oplossen.



Code en omschrijving



Oplissing

F111 - Voedselsensor wordt niet correct in het stopcontact gestoken.

Volledig aansluiten Voedselsensor in het stopcontact.

F240, F439 - de aanraakvelden op het display werken niet goed.

Reinig het oppervlak van het display. Zorg ervoor dat er geen vuil op de aanraakvelden zit.

F908 - het apparaatsysteem kan geen verbinding maken met het bedieningspaneel.

Schakel het apparaat uit en weer in.

12.3 Service-informatie

Als je niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met je verkoper of een erkende serviceafdeling.

De contactgegevens van de servicedienst staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het voorframe van de apparaatruimte. Verwijder het typeplaatje niet uit de apparaatruimte.

Wij raden je aan om de gegevens hier te noteren:

Model (MOD.)

Productnummer (PNC)

Serienummer (S.N.)

13. ENERGIEZUINIGHEID

13.1 Productinformatie en productinformatieblad

Naam leverancier	Electrolux	
Modelnummer	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energie-efficiëntie-index	61,9	
Energie-efficiëntieklasse	A++	
Energieverbruik met een standaard belading, conventionele modus	1,09 kWh/cyclus	
Energieverbruik met een standaard belasting, heteluchtmodus	0,52 kWh/cyclus	
Aantal holtes	1	
Warmtebron	Elektriciteit	
Volume	70 l	
Soort oven	Inbouwoven	
Massa	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

13.2 Energiebesparing



Dit apparaat heeft functies die u helpen energie te besparen tijdens het dagelijks koken.

Zorg ervoor dat de deur van het apparaat gesloten is als het apparaat in werking is. Open de deur van het apparaat niet te vaak tijdens het koken. Houd het deurrubber schoon en zorg ervoor dat het goed op zijn plaats vastzit.

Gebruik metalen kookgerei om meer energie te besparen.

Verwarm het apparaat niet voor alvorens te koken als dat niet hoeft.

Houd onderbrekingen tussen het bakken zo kort mogelijk als je een aantal gerechten tegelijkertijd bereidt.

Koken met hete lucht

Gebruik indien mogelijk de bereidingsfuncties met hete lucht om energie te besparen.

Restwarmte

Als een programma met Duur wordt geactiveerd en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, worden de verwarmingselementen bij sommige functies van het apparaat automatisch eerder uitgeschakeld.

De ventilator en lamp blijven werken. Wanneer je de oven uitschakelt, geeft het display de restwarmte aan. U kunt die warmte gebruiken om het eten warm te houden.

Wanneer de kookduur langer is dan 30 minuten, verlaag dan de oventemperatuur tot minimaal 3-10 minuten voor het einde van het koken. De restwarmte binnen in het apparaat zal blijven koken.

Je kunt de restwarmte gebruiken om andere maaltijden op te warmen.

Eten warm houden

Kies de laagst mogelijke temperatuurinstelling om de restwarmte te gebruiken en een maaltijd warm te houden. Het indicatielampje van de restwarmte of temperatuur verschijnt op het display.

Koken met de verlichting uitgeschakeld

Schakel de verlichting tijdens het koken uit. Doe het aan als je het nodig hebt.

Warmelucht (vochtig)

Functie is ontworpen om tijdens de bereiding energie te besparen.

Als je deze functie gebruikt, gaat de verlichting na 30 sec. automatisch uit. Je kunt de verlichting weer inschakelen, maar deze handeling vermindert de verwachte energiebesparingen.

14. MENUSTRUCTUUR

14.1 Menu

Menu-item	Toepassing
Kook- En Bakassistent	Toont overzicht van de automatische programma's.
Reinigen	Toont overzicht van de schoonmaakprogramma's.
Favorieten	Geeft een overzicht van de favoriete instellingen.
Opties	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.

Menu-item		Toepassing
Instellingen	Instelling	Om de apparaatconfiguratie in te stellen.
	Service	Toont de softwareversie en -configuratie.

14.2 Submenu voor: Reinigen

Submenu	Toepassing
Drogen	Procedure om de resterende condensatie in de holte op te laten drogen na gebruik van de stoomfuncties.
Reservoir ledigen	Procedure voor het verwijderen van het restwater van de waterlade na gebruik van de stoomfuncties.
Stoomreiniging	Licht reinigen.
Stoomreiniging Plus	Grondig reinigen.
Ontkalken	Verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen	Procedure voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

14.3 Submenu voor: Opties

Submenu	Toepassing
Binnenverlichting	Schakelt de lamp in en uit.
Kinderslot	Vorkomt dat het apparaat per ongeluk wordt geactiveerd. Als de optie is ingeschakeld, verschijnt de tekst Kinderslot op het display wanneer u het apparaat inschakelt. Om het apparaat in te kunnen schakelen de codeletters in alfabetische volgorde selecteren. Toegang tot de timer, de afstandbediening en het lampje zijn beschikbaar met de optie ingeschakeld.
Snel opwarmen	Verkort de opwarmtijd. Alleen beschikbaar voor sommige functies van het apparaat.
Reinigingsherinnering	Schakelt de herinnering in en uit.
Tijdisindicatie	Schakelt de klok in en uit.
Digitale klokstijl	Wijzigt de indeling van de weergegeven tijdsaanduiding.

14.4 Submenu voor: Instelling

Submenu	Beschrijving
Taal	Stelt de taal van het apparaat in.
Helderheid display	Stelt de helderheid van de display in.
Toetstonen	Schakelt het geluid van de aanraakvelden in en uit. Het is niet mogelijk om de toon te dempen voor: ①.

Submenu	Beschrijving
Geluidsvolume	Stelt het volume van de belangrijkste geluiden en signalen in.
Waterhardheid	Stelt de waterhardheid in.
Dagtijd	Stelt de huidige tijd en datum in.

14.5 Submenu voor: Service

Submenu	Beschrijving
Demofunctie	Activerings-/deactiveringscode: 2468
Softwareversie	Informatie over softwareversie.
Terug naar fabrieksinstellingen	Herstelt fabrieksinstellingen.

15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!




Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het volgende instellen:

Taal	Helderheid display	Toetstonen	Geluidsvolume	Waterhardheid	Dagtijd
------	--------------------	------------	---------------	---------------	---------



Maak uzelf vertrouwd met de basispictogrammen op het bedieningspaneel en het display:

 Aan / UIT	 Menu	 Favorieten	 Timer	 Voedselsensor	START / STOP
---	--	--	---	---	--------------

Het apparaat beginnen te gebruiken

Snel starten	Schakel het apparaat in en begin de bereiding met de standaardtemperatuur en -tijd van de functie.	Stap 1 Ingedrukt houden: 	Stap 2  ... - selecteer de gewenste functie.	Stap 3 Druk op: START .
Snel uit	Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht.	 - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt.		

Begin met koken

Stap 1  - indrukken om het apparaat in te schakelen.	Stap 2  ... - selecteer de verwarmingsfunctie.	Stap 3 °C Instellen: temperatuur.	Stap 4 OK - druk hierop om te bevestigen.	Stap 5 START - druk hierop om te beginnen met koken.
--	--	--	--	---




Bereiding met stoom - Steamify

Stel de temperatuur in. Het type stoomverwarmingsfunctie is afhankelijk van de ingestelde temperatuur.

Stoom voor stomen	Stoom voor stoven	Stoom voor zacht kromkant	Stoom voor bakken en braden
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Leer snel koken

Gebruik de automatische programma's om snel een gerecht te koken met de standaardinstellingen:

Kook- En Bakassistent	Stap 1	Stap 2	Stap 3	Stap 4
	Druk op:  .	Druk op:  .	Druk op:  Kook- En Bakassistent.	Kies het gerecht.



Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen

10% Finish assist

Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft.

Druk op **+1min** om de bereidingstijd te verlengen.

Het apparaat reinigen met stoomreiniging

Stap 1	Stap 2	Stap 3
Druk op:  .	Druk op:  .	Kies de modus:
Stoomreiniging		Voor een lichte reiniging.
Stoomreiniging Plus		Voor een grondige reiniging.
Ontkalken		Voor het verwijderen van kalkresten uit de stoomgenerator.
Spoelen		Voor het spoelen en reinigen van de stoomgenerator na frequent gebruik van de stoomfuncties.

16. MILIEUBESCHERMING

Recycleer de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte afvalcontainer om het te recyclen.
Bescherm het milieu en de volksgezondheid en recycleer op een correcte manier het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval.
Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

MÖTLEME TEILE

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

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: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

Üldine teave ja vihjed

Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	137
2. OHUTUSJUHISED.....	138
3. TOOTE KIRJELDUS.....	141
4. JUHTPANEEL.....	142
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	144
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	145
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	150
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	151
9. LISAFUNKTSIOONID.....	153
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	154
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	157
12. VEAOTSING.....	163
13. ENERGIATÕHUSUS.....	164
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	165
15. SEE ON LIHTNE!.....	167
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	168

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides,

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

- Seadme paigaldamine ja toitekaabli 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 külgeina 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 tagaosas kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosas 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	560x200 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	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 elektriohutut 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 jätkke 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.

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 kuumale 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, küürimisvamme, 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 majapidamiseseadmete 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!

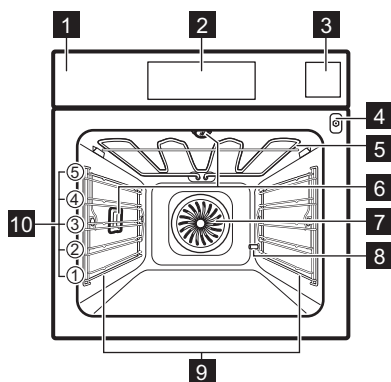
Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

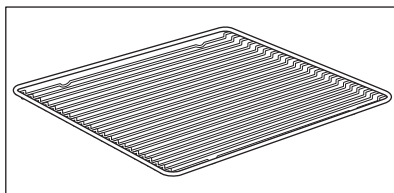


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

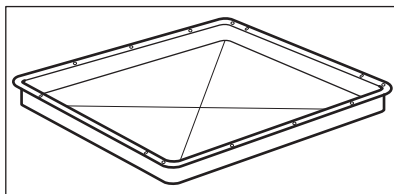
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



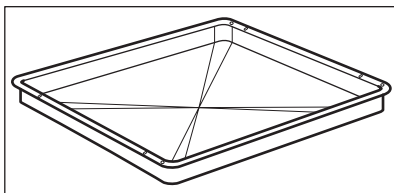
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



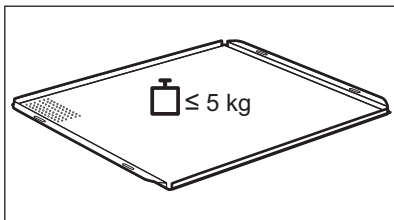
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



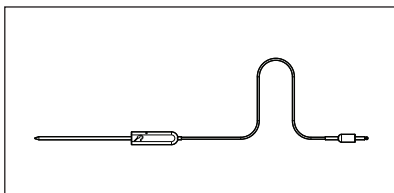
Kondiitripann

Saiakeste, soolakringlite ja väikeste küpsetiste valmistamiseks. Sobib aurufunktsioonide jaoks. Pinna värvi muutused plaadi omadusi ei mõjuta.



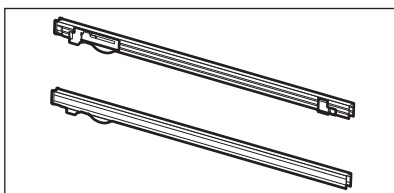
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



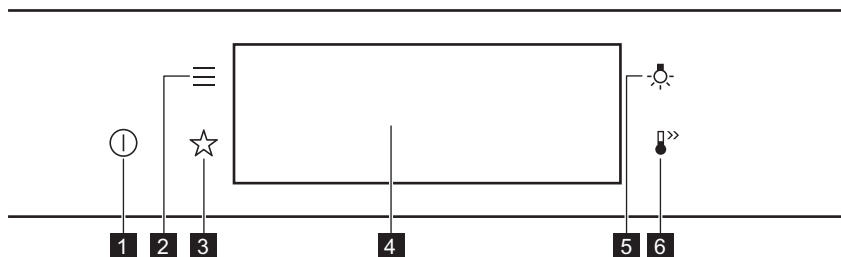
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



4. JUHTPANEEL

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



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

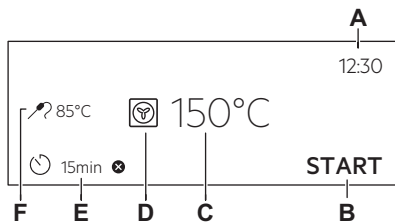
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

- A. Kellaeg
- B. START/STOPP
- C. Temperatuur
- D. Küpsetusrežiimid
- E. Taimer
- F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.



Valiku või seade kinnitamiseks.



Menüüs ühe tase-
me võrra tagasi
liikumiseks.



Viimase toimingu
tühistamiseks.



Funktsioonide sisse ja välja lüli-
tamiseks.

Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal.



Funktsioon on sees.



Funktsioon on sees.
Küpsetamine peatub automaatselt.



Helisignaali on väljas.

Taimeri indikaatorid



Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.



Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.



2. samm

Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoid seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine


Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.


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


5.3 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoid.

2. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 1 h töötada.

3. samm Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile: . Laske ahjul 15 min töötada.

 Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Veenduge, et ruum on hästi ventileeritud.

5.4 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 leiata vee kareduse tasemed (dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee kehtiva klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumi sade (mmol/l)	Kaltsiumi sade (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	dH				
1	0–7	 	0–1,3	0–50	pehme
2	8–14		1,4–2,5	51–100	mõõdukalt kare
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid

1. samm Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikekõpsetusrežiim.

2. samm Vajutage kõpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.

3. samm Valige kõpsetusrežiim ja vajutage: **OK**. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.



4. samm Seatud: temperatuur. Vajutage: **OK**.

5. samm Vajutage: **START**.
Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne kõpsetamist või kõpsetamise käigus.

STOP – vajutage, et kõpsetusrežiim välja lülitada.

6. samm Lülitage ahi välja.

6.2 Kuidas seadistada: Steamify - Auruga kuumutamise funktsioon

1. samm	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 kuumutamise funktsiooni tüüp on oleb 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 gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpsneb 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	Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, 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 kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.
<div style="border: 1px solid black; padding: 10px;"><p> HOIATUS!</p><p>Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p></div>	
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.
 Pöördöhk	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) kröbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 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).
 Kuivatamine	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	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°	Õrnade, 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 jääkuumust. 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.
 Kuumutamise 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, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnuliiale, 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 EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile:

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

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

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.


Kella funktsioon	Kasutamine
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.

Küpsetuse alguse edasilükkamine


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 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

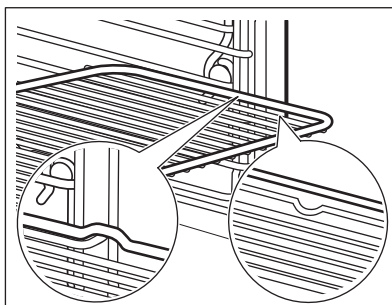
8.1 Tarkute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälg suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

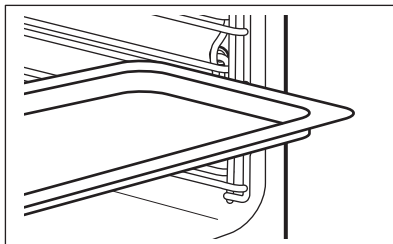
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °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.

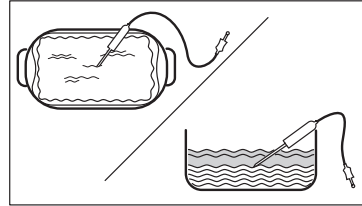
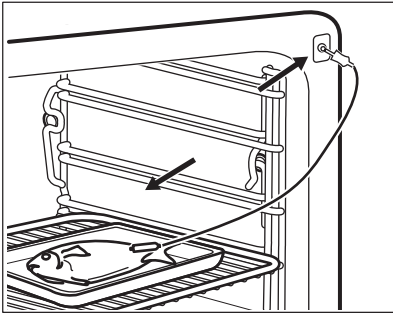
3. samm Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala


Suruge ots Toidusensor liha- või kalatüki keskossa, kõige paksemasse kohta. Veenduge, et vähemalt 3/4 Toidusensor on sisestatud valmistatava roa sisse.

Vormiroog

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. 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:

- Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali.
- Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali 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 helisignaali. 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 **OK**.

 – 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 seade mõne aja pärast välja, kui küpsetusrežiim töötab ja te ütlegi 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 pinnal 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 rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitri- tooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	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

		 °C	 min	
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
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivküpsised	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	
Liivküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
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







		 min	
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja moodsuses	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 küpsetusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10 - 11	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Herned, külmutatud	2 x 2/3 perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpsetusplaat 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 mikroküüdlapiga.



Lisatarvikud

Pärast igat kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikroküüdlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mitterakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

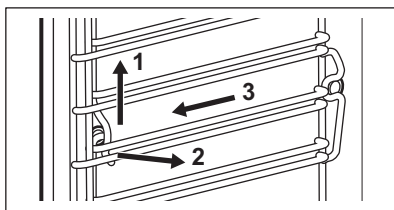
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

1. samm Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

2. samm Tõmmake restitoid ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.

3. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgselja 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 eemaldavad restitoid.

Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm Täitke veesahtel 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 helisignaal.

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 sise-
must pehme lapiga.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni
sisemus on kuiv.

i 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 aurufunktsioone 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.

i 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.

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

- 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

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.

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

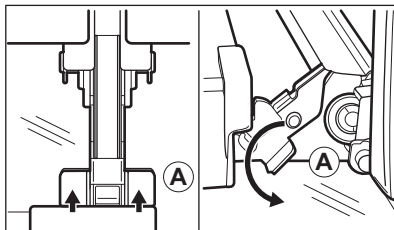
! HOIATUS!

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.

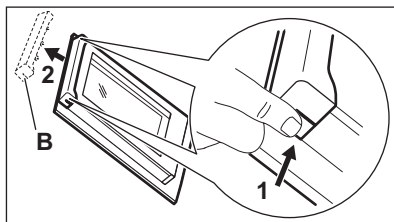


- 3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

- 4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.

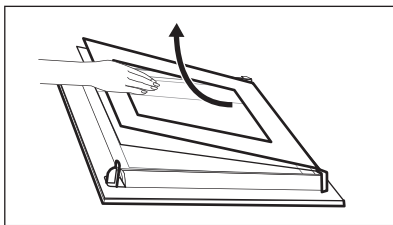
- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

- 6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli ülaser vast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



7. samm Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

8. samm Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



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

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

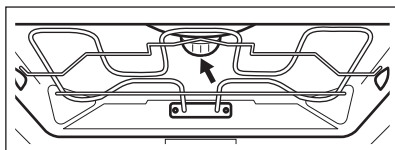
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.

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 riulitugi.

2. samm Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat 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 riulitugi.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Seadistage kell, vaadake üksikasju Kella funktsioonid peatükis, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

sulgege uks täielikult.

tehe kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektrikri poole.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



Komponendid



Kirjeldus

Lamp on läbi põlenud.



Kõrvaldamise abinõu

Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

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

F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sissestatud.

F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.



Kõrvaldamise abinõu

Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.

Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.



Kood ja kirjeldus



Kõrvaldamise abinõu

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.

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 leiате andmesildilt. Andmesildi leiате 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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükel	
Kamrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

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

13.2 Energia kokkuvõid



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 kokkuvõiu 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 kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmefunktsiooni 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 energiakokkuvõidu.

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	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 veesahtlist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Toiming auru 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 seadmfunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Tooni ei saa vaigistada valikuga: ①.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

14.5 Alammenüü: Hooldus

Alammenüü	Kirjeldus
Demorežiim	Aktiveerimis-/deaktiveerimiskood: 2468
Tarkvaraversioon	Info tarkvaraversiooni kohta.
Taasta tehaseeaded	Lähtestab tehaseeaded.

15. SEE ON LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaeg
------	-----------------	------------	-------------	-------------	---------



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 Vajutage ja hoidke all:  .	2. samm  ... – valige sobiv funktsioon.	3. samm 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
	 ...	°C	OK	START
– vajutage seadme sisselülitamiseks.	– valige küpsetusrežiim.	– Seadke temperatuur.	– vajutage kinnitamiseks.	– vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruga küpsetus – Steamify




Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on 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:

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: 	Vajutage: 	Vajutage:  Ju- hendatud küpsetami- ne.	Valige toit.


Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.

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

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga

1. samm	2. samm	3. samm
Vajutage: 	Vajutage: 	Valige režiim:

Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

Puhastamine auruga Plus

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 kohaliku 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.....	170
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	172
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	175
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	176
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	178
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	179
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	184
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	186
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	188
10. CONSEILS.....	189
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	192
12. DÉPANNAGE.....	197
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	199
14. STRUCTURE DES MENUS.....	200
15. C'EST SIMPLE !.....	201
16. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	203

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.
- 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.



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), veillez 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

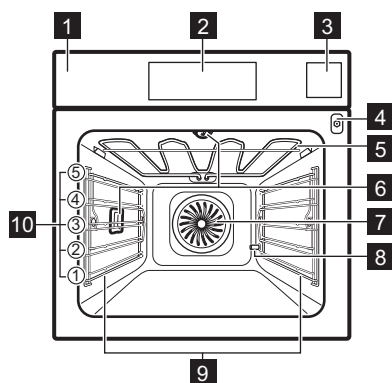
AVERTISSEMENT!

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

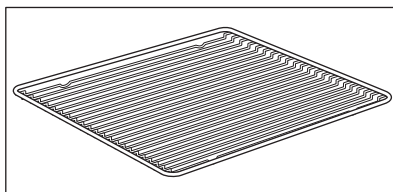


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

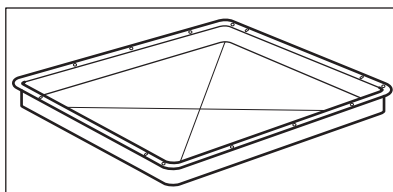
Grille métallique

Pour les plats de cuisson, les moules à gâteaux, les rôtis.



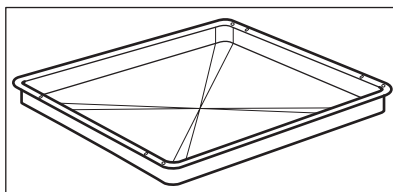
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



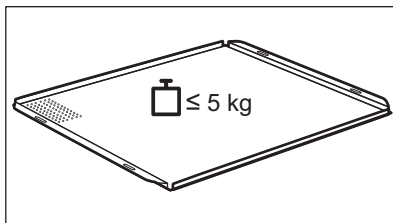
Plat à rôtir

Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



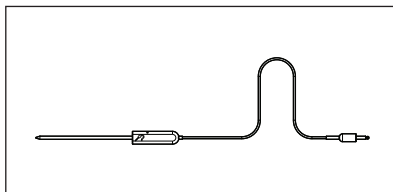
Plateau à pâtisserie

Pour les petits pains, les bretzels et les petites pâtisseries. Convient aux fonctions vapeur. La décoloration de la surface n'a pas d'effet sur les fonctionnalités.



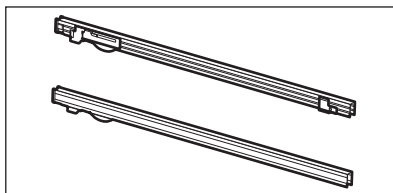
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



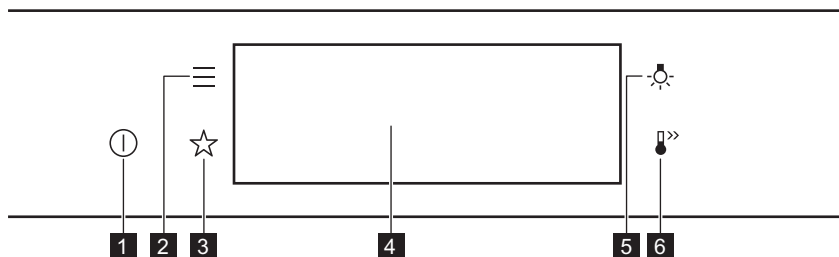
Rails télescopiques

Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.



4. BANDEAU DE COMMANDE

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

Appuyez sur la surface du bout du doigt.



Déplacez

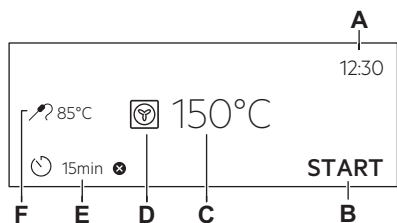
Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.



Maintenez la touche

Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.

4.2 Affichage



Affichage avec les principales fonctions réglées

- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER/ARRETER
- C. Température
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. 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.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



Étape 1

Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.



Étape 2

Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.



Étape 3

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 Préchauffage initial

Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.

Étape 1 Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.

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.

5.4 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

Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.

Étape 2

Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.

Étape 3

Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.

Étape 4

Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

i 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 réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification 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 cheesecakes 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 grill s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratter 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 rôtir 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 rôtir des 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 avec dessous 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.

Mode de cuisson	Application
 <p>Décongélation</p>	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 <p>Gratiner</p>	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 <p>Cuisson basse température</p>	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 <p>Maintien au chaud</p>	Pour maintenir les aliments au chaud.
 <p>Chaleur Tournante Humide</p>	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
 <p>Steamify</p>	Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.
 <p>Réhydratation vapeur</p>	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.
 <p>Cuisson du pain</p>	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.
 <p>Levée de pâte/pain</p>	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 <p>Vapeur Intense</p>	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson

Mode de cuisson	Application
 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 EU 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.

Fonctions de l'horloge	Application
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

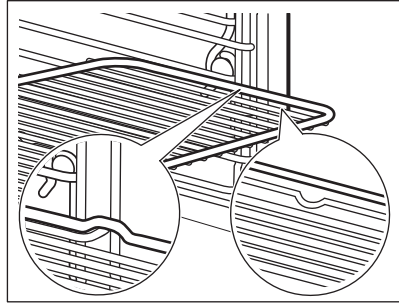
8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont

également des dispositifs anti-basculer. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

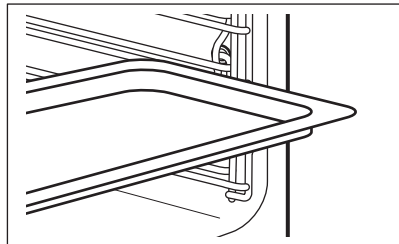
Grille métallique:

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 :



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.

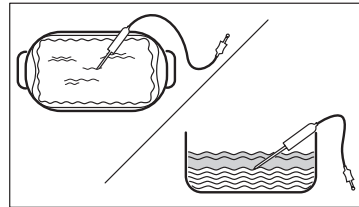
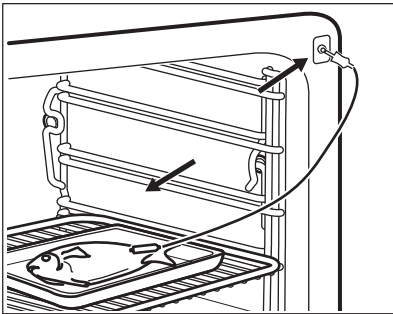
Étape 3 Insérez : Sonde de cuisson.

Viande, volaille et poisson

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.

Ragoût

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, l'appareil 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 sucrés, 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
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

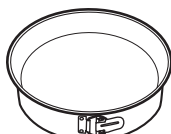
10.3 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

Sombre, non réfléchissant
Diamètre de 28 cm



Plat de cuisson

Sombre, non réfléchissant
Diamètre : 26 cm



Ramequins

Céramique
8 cm de diamètre,
5 cm de hauteur



Moule pour fond de tarte






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
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 (Gastronorm)	 kg		 min	
Brocolis, préchauffer le four à vide	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9	Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin.
Brocolis, préchauffer 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

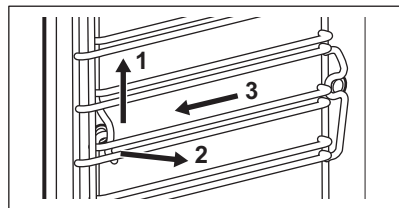
Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

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.

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du bac à eau.

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

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.

i 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!

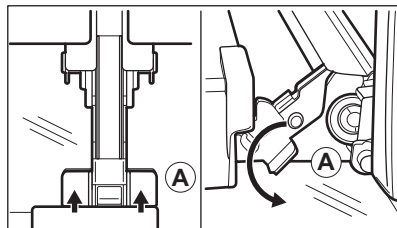
La porte est lourde.

⚠ 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.

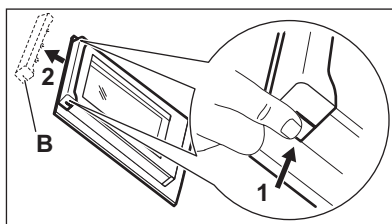


Étape 3 Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.

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.

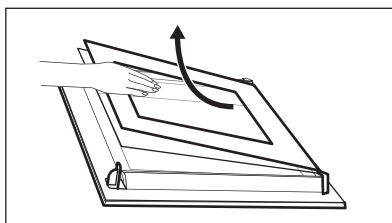
Étape 5 Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

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. Essayez 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

Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi.

Étape 2

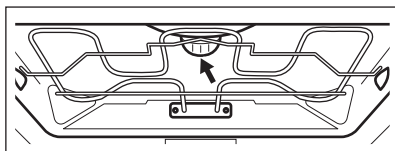
Débranchez le four de l'alimentation secteur.

Étape 3

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

L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

L'horloge n'est pas réglée.

La porte n'est pas correctement fermée.



Solution

Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

Fermez complètement la porte.



L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable

Le fusible a disjoncté.



Solution

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 s'allume.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description

L'ampoule est grillée.



Solution

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.

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 - Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.

Bien brancher 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.

F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.

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.)

.....

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	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.
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 : 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.

14.5 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 :

					START / STOP
Activez / Désactivez	Menu	Mes programmes	Minuteur	Sonde de cuisson	

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 Maintenez la touche  .	Étape 2  ... - sélectionnez la fonction préférée.	Étape 3 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  - appuyer pour allumer l'appareil.	Étape 2  ... - sélectionnez le mode de cuisson.	Étape 3 °C - réglez la température.	Étape 4 OK - appuyez pour confirmer.	Étape 5 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 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 Appuyez sur :  .	Étape 2 Appuyez sur :  .	Étape 3 Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Étape 4 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

Appuyez sur :



Étape 2

Appuyez sur :

Étape 3

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 :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



FR



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

ჩვენ ვფიქრობთ თქვენზე

გმადლობთ, იმისათვის რომ შეიძინეთ Electrolux-ის მოწყობილობა. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელიც ათწლეულების მანძილზე პროფესიულ გამოცდილებასა და ინოვაციას ემყარება. გონებადამახვილური 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.

ენჯივთ ჩვენს ვებგვერდს, რათა:



მიიღოთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია:

www.electrolux.com/support

დაარეგისტრირეთ თქვენი პროდუქტი უკეთესი სერვისისთვის:

www.registerelectrolux.com



შეიძინოთ აქსესუარები, მეორადი და ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:

www.electrolux.com/shop

მეტი რეცეპტისთვის, მინიმუმებისთვისა და ხარვეზების 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.....	205
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	207
3. პროდუქტის აღწერა.....	210
4. კონტროლის პანელი.....	212
5. პირველ გამოყენებამდე.....	213
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	215
7. საათის ფუნქციები.....	220
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები.....	221
9. დამატებითი ფუნქციები.....	224
10. რჩევები და მითითებები.....	225
11. მოვლა და დასუფთავება.....	228
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	234
13. ენერგოეფექტურობა.....	235
14. მენიუს სტრუქტურა.....	237

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი უსაფრთხოების ინსტრუქციები 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 გამოუდმებელი მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით.
- 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 მოჰყვება.
- 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 ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩაშენებული 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 ხრახნები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი უნდა იყოს მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- 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 ნიშანს, 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 გამოიწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრო ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ 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 უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ 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.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის 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.
- მინანქრის 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 შტექერი 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 მიძიმე!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმენდი ბალოები, გამსხნელები 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 ფუქცია 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

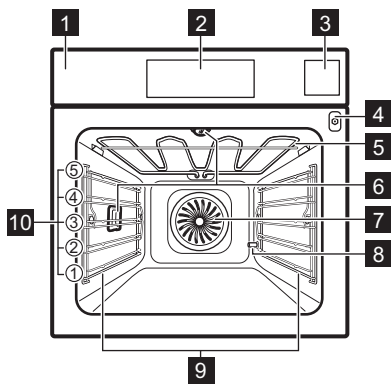
⚠ გარფთხილება!

დაზიანების 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 დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა

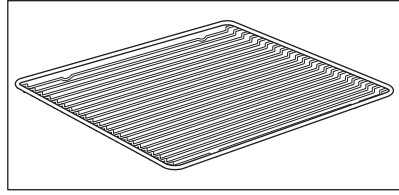


- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის უჯრა
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინაღულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 აქსესუარები

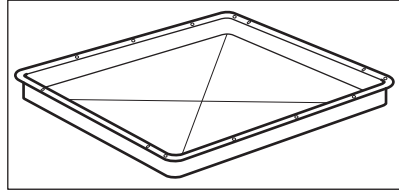
გისოსებიანი თარო

ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



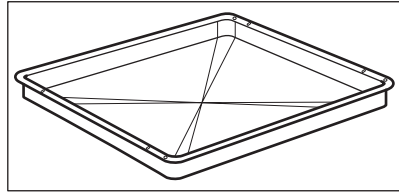
საცხობი ლანგარი

ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



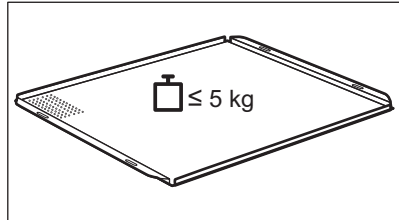
გრილის / შესაწვავი ტაფა

გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



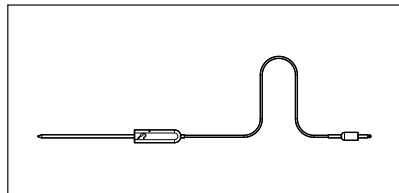
საკონდიტრო ლანგარი

ხვეულების, კრენდელებისა და პატარა ნამცხვრებისთვის. შესაფერისია ორთქლის ფუნქციებისთვის. ზედაპირის გაუფერულება გავლენას არ ახდენს ფუნქციებზე.



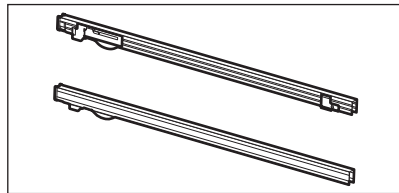
საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები

ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



4. კონტროლის პანელი

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

შეეხეთ ზედაპირს თითის წვერით.



გადაადგილება

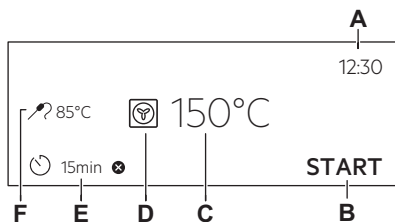
გადაასრულეთ თითის წვერით ზედაპირზე.



ხანგრძლივად შეეხეთ

შეეხეთ ზედაპირს 3 წამის განმავლობაში.

4.2 დისპლეი






ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.

- A. დღის მანძილზე დრო
- B. დაწყება/გაჩერება
- C. ტემპერატურა
- D. გაცხელების ფუნქციები
- E. ტაიმერი
- F. საკვები პროდუქტების სენსორი (შერჩეული მოდელებისთვის).

ეკრანის ინდიკატორები


ძირითადი ინდიკატორები - ეკრანზე ნავიგაციისთვის.

 არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.	 მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.	 ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.	 პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
ხმოვანი სიგნალი ფუნქციის ინდიკატორები - განსაზღვრული დროის მომზადების დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა.			
 ფუნქცია ჩართულია.	 ფუნქცია ჩართულია. საჭმლის მომზადება ავტომატურად შეჩერდება.	 ხმოვანი სიგნალი გაითიშება.	




ტაიმერის ინდიკატორები

 ფუნქციის დასაყენებლად: დაყოვნებული დაწყება.	 პარამეტრის გაუქმება.
--	---

5. პირველ გამოყენებამდე

 **გარფთხილება!**
 იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 საწყისი წმენდა

		
<p>ნაბიჯი 1</p>	<p>ნაბიჯი 2</p>	<p>ნაბიჯი 3</p>
<p>მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა და ამჟღავნება.</p>	<p>მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.</p>	<p>აქსესუარები და თაროების მოხსნა და ამჟღავნება მოათავსეთ მოწყობილობაში.</p>

5.2 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასაღმებელი შეტყობინება აისახება.

თქვენ უნდა დააყენოთ: ენა, ეკრანის სიკაშკაშე, ღილაკის ტონები, ხმოვანი სიგნალის დონე, წყლის სიხისტე, დღის მანძილზე დრო.

5.3 თავდაპირველი წინასწარი გააცხელება

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი.

ნაბიჯი 1 ღუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

ნაბიჯი 2 დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 1 საათის განმავლობაში.

ნაბიჯი 3 დააყენეთ ფუნქციის მაქსიმალური ტემპერატურა: -ით. ამუშავეთ ღუმელი 15 წუთის განმავლობაში.

i წინასწარი გაცხელების დროს ღუმელმა შესაძლოა გამოყოს სუნი და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახი ნიავება.

5.4 როგორ დავაყენოთ: წყლის სინისტე

როდესაც ღუმელს ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სინისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი, რომელიც ორთქლის ნაკრებს მოყვება.



ნაბიჯი 1

მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი წყალში დაახლოებით 1 წამის განმავლობაში. ნუ მოათავსებთ საცდელ ქაღალდს გამდინარე წყლის ქვეშ.



ნაბიჯი 2

ზედმეტი წყლის მოსაცილებლად შეარჩიეთ საცდელი ქაღალდი.



ნაბიჯი 3

1 წუთის შემდეგ წყლის სინისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.



ნაბიჯი 4

დააყენეთ წყლის სინისტის დონე: მენიუ / პარამეტრები / აწყობა / წყლის სინისტე.

i საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. წყლის სინისტეს შემოწმებდან 1 წუთის გასვლის შემდეგ ნუ შეამოწმებთ.

თქვენ შეგიძლიათ წყლის სინისტის დონის შეცვლა მენიუში: პარამეტრები / აწყობა / წყლის სინისტე.

ქვემოთ მოცემულ ცხრილში ნაჩვენებია წყლის სინისტის დიაპაზონი (dH) კალციუმის დანალექის შესაბამის დონესთან და წყლის ხარისხთან ერთად. წყლის სინისტე ცხრილში მოცემული დონის შესაბამისად დაარეგულირეთ.

წყლის სინისტე		საცდელი ქაღალდი	კალციუმის დანალექი (მმოლ/ლ)	კალციუმის დანალექი (მგ/ლ)	წყლის კლასიფიკაცია
დონე	dH				
1	0 - 7	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	0 - 1.3	0 - 50	რბილი
2	8 - 14	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	1.4 - 2.5	51 - 100	სამულოდ ხისტი
3	15 - 21	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	2.6 - 3.8	101 - 150	ხისტი
4	≥22	<input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	≥ 3.9	≥151	ძალიან ხისტი

როცა წყლის სიხისტე მე-4 დონეზეა, წყლის უჯრა ბოთლის დამდგარი წყლით აავსეთ.

6. ყოველდღიური გამოყენება


გარფთხილება!

იხილეთ 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 შეეძლიათ საკმლის 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 ჩიზქეიკების თუ მოზრაწულების მოსამზადებლად.

<p>ორთქლი ფაქიზი ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად 135 - 150 °C</p>	<p>ხორცის, მობრაწულების, ჩატენილი ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრაშუნა 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 სიხრაშუნა.</p>
<p>ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის 155 - 230 °C</p>	<p>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 სიქოფვე.</p>
<p>ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: OK-ით.</p>	
<p>ნაბიჯი 6 დააწეით წყლის უჯრის სახურავს მის გასახსნელად.</p>	
<p>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 გადავსებთ წყლის უჯრას მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაჟონვის, გადმოდინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.</p>	
<p>⚠ გარფთხილება!</p> <p>გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამომხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ მოათავსოთ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის უჯრაში.</p>	
<p>ნაბიჯი 8 შესწიეთ წყლის უჯრა თავდაპირველ პოზიციაში.</p>	
<p>ნაბიჯი 9 დააჭირეთ: START -ით. ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.</p>	
<p>ნაბიჯი 10 როცა წყლის უჯრაში წყალი გამოილევა, გაისმება ხმა. ახლიდან შეავსეთ წყლის უჯრა.</p>	
<p>ნაბიჯი 11 გამორთეთ ღუმელი.</p>	
<p>ნაბიჯი 12 საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ დაცარიელეთ წყლის უჯრა. გააცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“, ავეჯის დავლა.</p>	
<p>ნაბიჯი 13 კორპუსში შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, კამერა რბილი ქსოვილით გამამრალეთ.</p>	



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 ლუმელი.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . შედით: მომზადება დასმარებით.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: START -ით.

6.4 გაცხელების ფუნქციები

სტანდარტი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 <p>გრილზე შეწვა</p>	საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუნვა.
 <p>ტურბო მომზადება გრილზე</p>	თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.
 <p>ნამდვილი კონვექციური მომზადება</p>	ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20-40°C-ით უფრო დაბალი ტემპერატურა. ვიდრე კონვენციური მომზადება ითვალისწინებს.
 <p>გაყინული საკვები</p>	ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების (მაგ., კარტოფილი ფრის, კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების) მომზადება.
 <p>კონვენციური მომზადება</p>	საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.
 <p>პიცის ფუნქცია</p>	პიცის გამოცხობა. ინტენსიური დაბრაწვა და ზრამუნა ძირის მიღება.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
--------------------	------------



ქვედა წვა

ხრამუნაძირიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება.

სპეციალური

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
--------------------	------------



შენახვა

ბოსტნეულის დაკონსერვება (მაგ., მწწილი).



დეჰიდრატაცია

დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გაშრობა.



ფირფიტის გათბობა

თეფშების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.



გაღობა

საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღობა. გაღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.



გრატინი

ისეთი კერძებისთვის, როგორცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.



ნელი მომზადება

ნაზი წვნიანი შემწვარი ხორცის ნაჭრების მომზადება.



სითბოს შენარჩუნება








საკვები პროდუქტის თბილად შენახვა.



ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სითბო. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით თავის „ყოველდღიური გამოყენება“, შენიშვნები შემდეგზე: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით-ით.

ორთქლი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუმვისთვის, ნაწი სინრაშუნის მისაცემად, გამოცოხისა და მებრაწვისთვის.
ორთქლის წარმოქმნა	
	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 გადმოიღებუთ საჭმლის გასაცხელებლად გამოიყენოთ. სხვადასხვა თაროს პოზიციების გამოყენებით, ერთდროულად ერთზე მეტი თეფშის შეცხელებას შეძლებთ.
ორთქლის რეგენერაცია	
	გამოიყენეთ ეს ფუნქცია პურის და პურის ზეულების მოსამზადებლად და სინრაშუნის, ფერისა და ქერქის ბზინვარების მხრივ პროფესიონალურის მსგავსი შედეგის მისაღებად.
პურის ცხობა	
	საფუერნიანი ცომის აფუების დაჩქარება. ის ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გამშრობას და ინარჩუნებს ცომის ელასტიკურობას.
ცომის მომზადება	
	ბოსტნეულის, გარნირის, თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად
სრული ორთქლი	
	ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.
მაღალი ტენიანობა	
	ფუნქცია თავსებადია ხორციან, ფრინველის, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი იღებს რბილ და წვნიან ტექსტურას.
დაბალი ტენიანობა	

6.5 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება:

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.
დაყოვნებული დაწყება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.


საათის ფუნქცია	გამოყენება
დროის განანგრძლივება	საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.
შენსენება	უკუთვლის დაყენება. მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ანდენს გავლენას ლუმენის 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 საჭმლის მომზადების 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.
ნაბიჯი 3	დააყენეთ მომზადების დრო.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ: ● ● ● -ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 6	აარჩიეთ პრივილეგიებული: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 7	დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი 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 დისპლეი 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 შეცვალოთ 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.

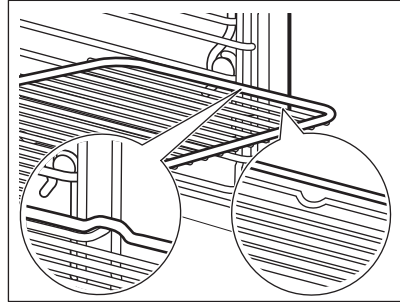
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები

8.1 აქსესუარების ჩასმა

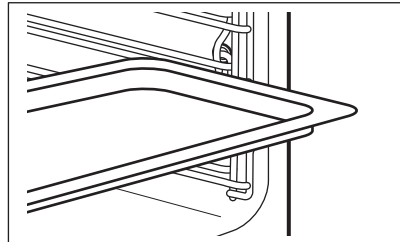
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალებს საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს

ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო:
შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



საცნობი ლანგარი / ღრმა ტაფა:
შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვები პროდუქტების სენსორი - ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. მისი გამოყენება გაცნელების ნებისმიერ ფუნქციასთან შეგიძლიათ.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

°C
ღუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120°C.


შიდა ტემპერატურა.

მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:

ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.

არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.

ღუმელი გამოითვლის მომზადების დროს დაახლოებით დასასრულს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, ღუმელში დაყენებულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ღუმელი.

ნაბიჯი 2 განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.

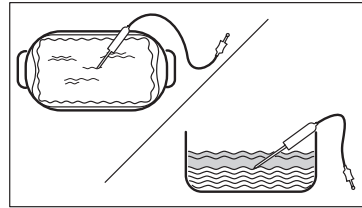
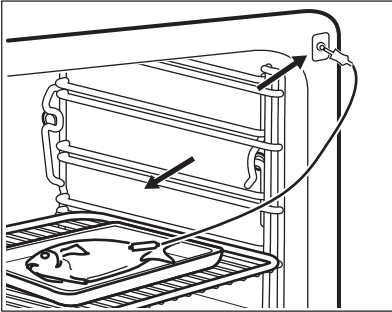
ნაბიჯი 3 ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი


კასეროლი

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ხორცის, 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 ამოდრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

9. დამატებითი ფუნქციები


9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი საყვარელი პარამეტრების შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის

მომზადების დრო, ტემპერატურა ან წმენდის ფუნქცია. თქვენ შეგიძლიათ 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა.


ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	აირჩიეთ პრევილევირებული პარამეტრი.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: რჩეულები.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ: მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ + რათა სიაში დამატოთ 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 მოწყობილობა დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: სინათლე, საკვები პროდუქტების სენსორი, დასრულების დრო, ნელი მომზადება.

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

9.4 გამაგრებული ვენტელატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებული ვენტელატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებული ვენტელატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე 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 ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს 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)
ნაზუქები, 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
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.






			
პივის ტაფა	საცხობი ლანგარი	საცხობი ფორმები	ტალღოვანი ფორმა
მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 26 სმ	კერამიკა დიამეტრი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 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 გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30





რამდენიმე დონიანი 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 ცხაურაზე (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 სტიკი, 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)	კვ			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 ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85 °C-ს არ მიაღწევს.	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
მონმარება

გაწმინდეთ კამერა ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმების ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ, შესაძლოა, ხანძარი გამოიწვიოს.

არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. კამერა გამმრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.



აქსესუარები

ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმინდეთ და გაამშრალეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გაწმინდოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

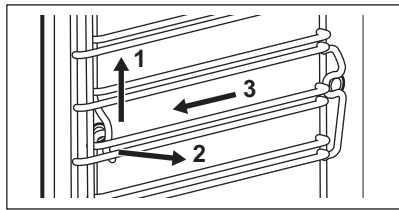
თაროს დამჭერის მოხსნა ლუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1 გამორთეთ ლუმელი 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 უკან ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

11.3 გამოყენების წესი: ორთქლით წმენდა

დაწყებამდე:

გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

გაწმინდეთ კაბერის ძირი და შიდა კარის შინა 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 ორთქლით წმენდა	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 ლილაკს.

❗ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

როდესაც წმენდა დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, დატოვეთ კარი ღია და გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით. დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

11.4 წმენდის შემსენებელი

როცა შესხენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: გაძლიერებული წმენდა ორთქლით.

11.5 გამოყენების წესი: ნადებისგან გაწმენდა

დაწყებამდე:

გამორთეთ ღუმელი 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.

❗ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:

ⓘ თუ ნადების ნარჩენები ღუმელის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნდება, ეკრანზე გამოჩნდება პროცედურის გამეორების მოთხოვნა.

11.6 მინადულის მოცილების შეხსენება

არსებობს ორი შეხსენება, რომლებიც ღუმელზე მინადულის მოცილებისკენ მიგიბრუნებთ. მინადულის მოცილების შეხსენების 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 მოშაადების 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. ნანგრძლივობა: დაახლოებით 30 წუთი
ნაბიჯი 4	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
ნაბიჯი 5	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.
ⓘ 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 ღილაკს „ღია“.

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.

დაწებამდე:

გამორთეთ ლუმელი 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.

i 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!

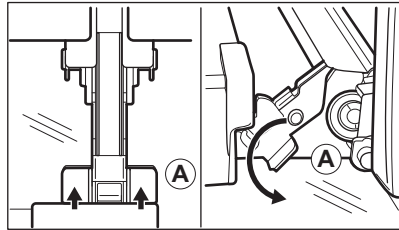
კარი მძიმეა.

⚠ ფრთხილად!

ფრთხილად მოეპყარით მინას, განსაკუთრებით წინა პანელის კიდეების ირგვლივ. მინა შესაძლოა გატყდეს.

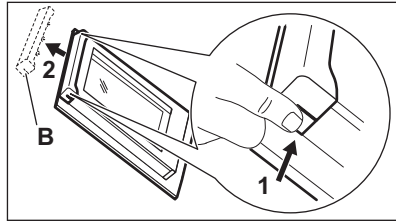
ნაბიჯი 1 ბოლომდე გააღეთ კარი.

ნაბიჯი 2 ასწიეთ და დააწეკით კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).



ნაბიჯი 3 დახურეთ ლუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ლუმელიდან. მოთავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

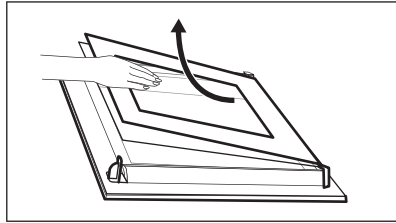
ნაბიჯი 4 დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



ნაბიჯი 5 კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.

ნაბიჯი 6 სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმართველიდან 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 გადახურდეს.

11.12 გამოცვლის წესი: ნათურა

⚠ გარფთხილება!

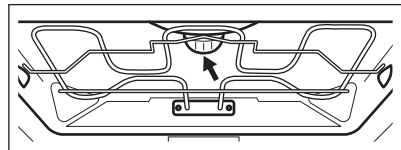
დენის დარტყმის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

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 სითბომდეგი სანათით.

ნაბიჯი 4 მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა სანათი

ნაბიჯი 1	სანათზე წვედომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
ნაბიჯი 2	საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.
ნაბიჯი 3	მოხსენით და გაასუფთავეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი.

ნაბიჯი 4	ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდედგი 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

მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

საათი არ არის დაყენებული.

კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.

მცველი გადაიწვა.

მოწყობილობა ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩართულია.



გამოსწორების მეთოდი

შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

დააყენეთ საათი, დეტალებისთვის იხილეთ საათის ფუნქციები თავი, როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები.

დახურეთ კარი სრულად.

დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.

იხილეთ „მენიუ“-ს თავი, ქვე-მენიუ: ოპციები.



კომპონენტები



აღწერა

ნათურა გადამწვარია.



გამოსწორების მეთოდი

გამოცვალეთ ნათურა, დეტალებისთვის, იხილეთ „მოვლა და გასუფთავება“ თავი, როგორ გამოცვალოთ: ნათურა.



ელექტროენერჯის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან

გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.

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 შტეფსელის როზეტში.	მთლიანად შეერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.
F240, F439 - ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F908 - მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	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)
სერიული ნომერი (S.N.)

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	1.09 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
ზედაპირების რაოდენობა	1

სითბოს წყარო	ელექტრობა	
მოცულობა	70 ლ	
ლუმინის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმენი	
მასა	EOB8S39H	35.0 კგ
	KOBBS39H	35.0 კგ

/ IEC/EN 60350-1- საყოფაცხოვრებო ელექტროხელსაწყოები საჭმლის მოსამზადებლად -ნაწილი 1: ქურები, ლუმენები, ორთქლის ლუმენები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები.

13.2 ენერჯის დაზოგვა



მოწყობილობას აქვს ფუნქციები, რომლებიც დაგეგმარებათ ენერჯის დაზოგვაში საჭმლის ყოველდღიურად მომზადების დროს.

დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობის პროცესში კარი დახურულია. მზადების პროცესის განმავლობაში მოწყობილობის კარი ხშირად ნუ გააღებთ. შეინარჩუნეთ კარის შუასადების სისუფთავე და დარწმუნდით რომ იგი მის პოზიციაში კარგადაა ფიქსირებული.

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

ერთდროულად რამდენიმე კერძის მომზადების დროს, ეცადეთ ცხობას შორის შუალედები მინიმუმამდე დაიყვანოთ.

საჭმლის მომზადება ვენტილატორით
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის 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 გამოიყენება.

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 ენერჯის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა, მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერჯის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. მენიუს სტრუქტურა

14.1 მენიუ

მენიუს საგანი	გამოყენება	
მომზადება დანმარებით	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.	
წმენდა	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.	
რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.	
ოპციები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.	
პარამეტრები	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.
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 ღუმელის ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
წმენდის შემსენებელი	ჩართავს და გამორთავს შესენებას.
დროის მაჩვენებელი	ჩართავს და გამორთავს საათს.
ციფრული საათის სტილი	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

14.4 ქვემენიუ: აწყობა

ქვე-მენიუ	აღწერა
ენა	აყენებს მოწყობილობის ენას.
ეკრანის სიკაშკაშე	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
ლილაკის 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.

14.5 ქვემენიუ: სერვისი

ქვე-მენიუ	აღწერა
დემო-რეჟიმი	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
პროგრამული ვერსია	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
ყველა პარამეტრის განულება	აღადგენს 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	ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
ჩართეთ მოწყობილობა და დაიწყეთ საჭმლის მომზადება ნაგულისხმები ფუნქციის ტემპერატურის და დროისათვის.	ხანგრძლივად შეეხეთ: ①-ით.	 ... - აირჩიეთ პრივილეგირებული ი ფუნქცია.	დააჭირეთ: START -ით.
სწრაფი გათიშვა	① - შეეხეთ ხანგრძლივად გათიშება.		

საჭმლის მომზადების დაწყება

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4	ნაბიჯი 5
 - დააჭირეთ მოწყობილობის ჩასართავად.	 ... - აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.	 - 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 მომუშაობისთვის	ორთქლი ფაქიზი სრამუნა 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:  -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 წარმოქმნილი 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.

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank für Ihren Kauf eines Electrolux-Geräts. Sie haben ein Produkt gewählt, das jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation mit sich bringt. Das ausgeklügelte und stilvolle Produkt wurde für Sie entwickelt. So können Sie jedes Mal, wenn Sie das Produkt verwenden, sicher sein, dass Sie großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Informationen zu Fehlerbehebung, Service und Reparatur zu erhalten:

www.electrolux.com/support



Registrieren Sie Ihr Produkt, um einen erstklassigen Service zu erhalten:

www.registerelectrolux.com



Um Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu kaufen:

www.electrolux.com/shop



Für weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebung laden Sie die App **My Electrolux Kitchen** herunter.



KUNDENDIENST UND SERVICE

Verwenden Sie immer Original-Ersatzteile.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an einen autorisierten Kundendienst wenden: Modell, PNC, Seriennummer.

Die Daten finden Sie auf dem Typenschild.

Warnungs-/Sicherheitshinweise

Allgemeine Informationen und Empfehlungen

Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	242
2. SICHERHEITSAUFWISUNGEN.....	244
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	247
4. BEDIENFELD.....	248
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	249
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	251
7. UHRFUNKTIONEN.....	256
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR.....	257
9. ZUSATZFUNKTIONEN.....	259
10. TIPPS UND HINWEISE.....	261
11. REINIGUNG UND PFLEGE.....	264
12. FEHLERSUCHE.....	269
13. ENERGIEEFFIZIENZ.....	271
14. MENÜSTRUKTUR.....	272
15. DAS IST GANZ EINFACH!.....	273

1. ⚠️ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempersensur).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Die Montage des Geräts darf nur von einer qualifizierten Fachkraft durchgeführt werden.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
--	--------------

Schrankbreite	560 mm
---------------	--------

Schranktiefe	550 (550) mm
--------------	--------------

Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
----------------------------	--------

Höhe der Geräterückseite	576 mm
Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch

unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.

2.3 Gebrauch

WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.

- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit

ansammeln und das Gerät, das Gehäuse oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfgaren

WARNUNG!

Verbrennungsgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfgaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

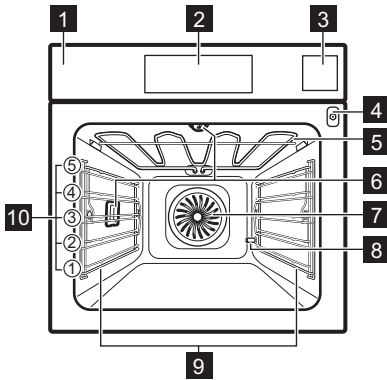
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie das Türschloss, um zu verhindern, dass sich Kinder, oder Haustiere im Gerät einschließen.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht

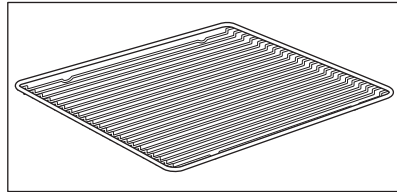


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

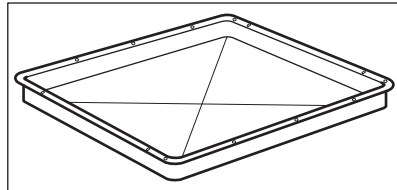
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



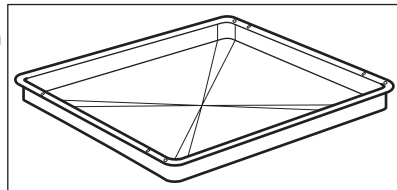
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



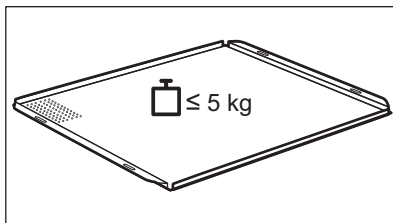
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



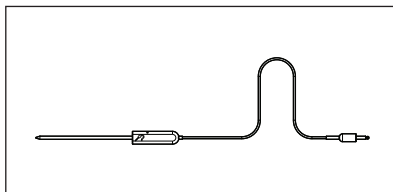
Patisserie-Profibackblech

Für Brötchen, Brezeln und Kleingebäck. Für Dampffunktionen geeignet. Die Verfärbung der Oberfläche hat keine Auswirkung auf die Funktionen.



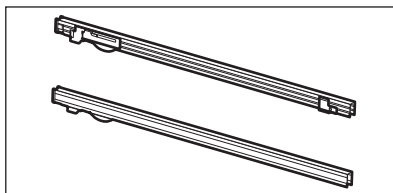
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



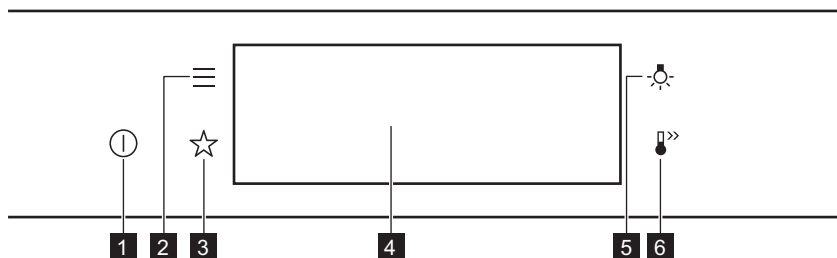
Teleskopschienen

Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



4. BEDIENFELD

4.1 Überblick – Bedienfeld



1	EIN / AUS	Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten.
2	Menü	Listet die Gerätefunktionen auf.
3	Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
4	Display	Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an.
5	Lichtschalter	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.



Drücken Sie



Wischen



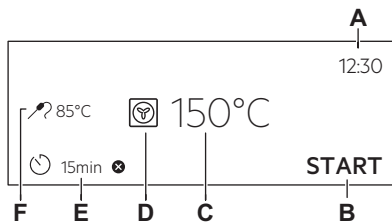
Gedrückt halten

Berühren Sie die Oberfläche mit der Fingerspitze.

Bewegen Sie die Fingerspitze über die Oberfläche.

Berühren Sie die Oberfläche 3 Sekunden lang.

4.2 Display



Display mit Tastenfunktionen.

- A. Uhrzeit
- B. START/STOP
- C. Temperatur
- D. Ofenfunktionen
- E. Kurzzeitwecker
- F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle)

Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.



Bestätigen der Auswahl / Einstellung.



Zurückblättern um eine Menüebene.



Rückgängig machen der letzten Aktion.



Ein- und Ausschalten der Optionen.

Alarmsignal Funktionsanzeigen – der Signalton ertönt nach Ablauf der eingestellten Kochzeit.



Die Funktion ist eingeschaltet.



Die Funktion ist eingeschaltet. Der Garvorgang stoppt automatisch.



Das Alarmsignal ist ausgeschaltet.

Timer-Anzeigen



Einstellen der Funktion: Zeitvorwahl.



Abbrechen der Einstellung.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung



Schritt 1

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.



Schritt 2

Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.



Schritt 3

Setzen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter in das Gerät ein.

5.2 Erste Verbindung


Nach der ersten Verbindung zeigt das Display eine Willkommensnachricht an.

Sie müssen folgende Einstellungen vornehmen: Sprache, Helligkeit, Tastentöne, Lautstärke, Wasserhärte, Uhrzeit.


5.3 Erstes Vorheizen

Den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vorheizen.

Schritt 1 Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.

Schritt 2 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang eingeschaltet.

Schritt 3 Stellen Sie die Höchsttemperatur für folgende Funktion ein: 
Lassen Sie den Ofen 15 Min. lang eingeschaltet.

 Der Ofen kann während des Vorheizens Geruch und Rauch verströmen. Stellen Sie sicher, dass der Raum belüftet ist.

5.4 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen an die Spannungsversorgung angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgarset mitgelieferte Reagenzpapier.



Schritt 1



Schritt 2



Schritt 3



Schritt 4

Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sekunde lang in das Wasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.

Schütteln Sie überschüssiges Wasser vom Reagenzpapier ab.





Überprüfen Sie nach 1 Minute die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.

Stellen Sie die Wasserhärte ein: Menü / Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

i Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Minute nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Einstellungen / Setup / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Qualität des Wassers. Stellen Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Wasserhärte		Reagenzpapier	Kalkgehalt (mmol/l)	Kalkgehalt (mg/l)	Wassereinstufung
Ebene	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

Beträgt der Grad der Wasserhärte 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

⚠ WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Einstellung: Ofenfunktionen

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein. Das Display zeigt die Standard-Ofenfunktion an.

Schritt 2 Drücken Sie auf das Symbol der Ofenfunktion, um das Untermenü aufzurufen.

Schritt 3 Wählen Sie die Ofenfunktion und drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt: Temperatur.

Schritt 4 Temperatur einstellen. Drücken Sie: **OK**.

Schritt 5 Drücken Sie: **START**.
Temperatursensor – Sie können den Sensor jederzeit vor oder während des Kochens anschließen.

Drücken Sie **STOP** , um die Ofenfunktion auszuschalten

Schritt 6 Schalten Sie den Backofen aus.

6.2 Einstellung: Steamify - Dampf-Ofenfunktion

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.
Wählen Sie das Symbol der Ofenfunktion und drücken Sie darauf, um das Untermenü aufzurufen.

Schritt 2 Drücken Sie . Stellen Sie die Dampf-Ofenfunktion ein.

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**. Das Display zeigt die Temperatureinstellungen an.

Schritt 4 Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren
50 - 100 °C
Zum Dampfgaren von Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Meeresfrüchten, Terrinen und Löffeldesserts.

Dampf zum Schmoren
105 - 130 °C
Zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch oder Fisch, Brot und Geflügel sowie Käsekuchen und Aufläufen.

Dampf zum sanften Überbacken
135 - 150 °C
Für Fleisch, Aufläufe, gefülltes Gemüse, Fisch und Gratin. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche. Wenn Sie den Timer einstellen, schaltet sich die Grillfunktion automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise sanft überbacken wird.

Dampf zum knusprig Backen und Braten
155 - 230 °C
Für gebratene und gebackene Gerichte, Fleisch, Fisch, Geflügel, gefülltes Blätterteiggebäck, Obstkuchen, Muffins, Gratin, Gemüse und Backwaren. Wenn Sie den Timer einstellen und die Speise in die erste Einschubebene schieben, schaltet sich die Unterhitze automatisch in den letzten Minuten des Garvorgangs ein, damit die Speise einen knusprigen Boden bekommt.

Schritt 5 Drücken Sie: **OK**.

Schritt 6 Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen.

Schritt 7 Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml), bis ein akustisches Signal ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt. Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Füllen Sie den Wassertank nicht bis über den maximalen Füllstand hinaus. Ansonsten besteht das Risiko eines Wasseraustritts oder -überlaufs und der Beschädigung von Einrichtungsgegenständen.

 **WARNUNG!**

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Verwenden Sie keine anderen Flüssigkeiten. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

Schritt 8 Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.

Schritt 9	Drücken Sie: START . Der Dampf erscheint nach circa 2 Min. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton.
Schritt 10	Wenn das Wasser im Wassertank zur Neige geht, ertönt der Signalton. Befüllen Sie den Wassertank neu.
Schritt 11	Schalten Sie den Backofen aus.
Schritt 12	Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang. Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Entleeren des Wassertanks.
Schritt 13	Restwasser kann sich im Garraum niederschlagen. Öffnen Sie die Backofentür nach dem Garen vorsichtig. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

6.3 Einstellung: Koch-Assistent



Jedes Gericht in diesem Untermenü hat eine empfohlene Funktion und Temperatur. Sie können die Zeit und Temperatur anpassen.

Einige der Speisen können Sie auch mit der folgenden Funktion zubereiten:

- Gewichtsautomatik
- Temperatursensor



Die Garstufe für die Speise:






- Blutig oder Weniger
- Mittel
- Durch oder Mehr

Schritt 1	Schalten Sie den Backofen ein.
Schritt 2	Drücken Sie: 
Schritt 3	Drücken Sie:  . Gehen Sie zu: Koch-Assistent.
Schritt 4	Wählen Sie ein Gericht oder eine Speisenart aus.
Schritt 5	Drücken Sie: START .







6.4 Ofenfunktionen



STANDARDFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Gratinieren und Überbacken.








Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren von Lebensmitteln. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur als bei Ober-/Unterhitze ein.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kroketten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Pizzastufe	Zum Backen von Pizza. Für ein intensives Überbacken und einen knusprigen Boden.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

SONDERFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Gerät
 Einkochen	Zum Einkochen von Gemüse (z. B. Gurken).
 Dörren	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.
 Überbacken	Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken.
 Niedertemperaturgaren	Für zarte, saftige Braten.

Ofenfunktion	Gerät
 <p>Warmhalten</p>	Zum Warmhalten von Speisen.
 <p>Feuchte Umluft</p>	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.

DAMPFFUNKTIONEN

Ofenfunktion	Anwendung
 <p>Steamify</p>	Verwenden Sie Dampf zum Dampfgaren, Dünsten, sanften Aufbacken, Backen und Braten.
 <p>Regenerieren</p>	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert die Austrocknung der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 <p>Brot backen</p>	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot/Brötchen mit einem sehr guten, professionellen Ergebnis hinsichtlich Knusprigkeit, Farbe und glänzender Kruste zu backen.
 <p>Gärstufe</p>	Zur Verkürzung der Gärzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten.
 <p>Dampfgaren</p>	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch
 <p>Feuchtigkeit, hoch</p>	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.
 <p>Feuchtigkeit, niedrig</p>	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.

6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß:

IEC/EN 60350-1

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.

Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft.

Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen

Uhrfunktion	Verwendung
Garzeitdauer	Einstellen der Garzeitdauer. Max. 23 Std. 59 Min.
Optionen Ablauf	Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört.
Zeitvorwahl	Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens.

Uhrfunktion	Verwendung
Zeitverlängerung	Verlängern der Gardauer.
Erinnerung	Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus.
Uptimer	Überwachung der Einschaltdauer der Funktion. Uptimer - Sie können sie ein- oder ausschalten.

7.2 Einstellung: Uhrfunktionen

Einstellen der Uhr

Schritt 1 Drücken Sie: Uhrzeit.

Schritt 2 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Einstellen der Gardauer

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Zeit ein. Drücken Sie: **OK**.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 1 Wählen Sie die Ofenfunktion und stellen Sie die Temperatur ein.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ●.

Schritt 5 Drücken Sie: Optionen nach Ablauf.

Schritt 6 Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf.

Auswählen der Option „Ende“

Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verzögerung des Starts des Garvorgangs

Schritt 1 Wählen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur.

Schritt 2 Drücken Sie: .

Schritt 3 Stellen Sie die Gardauer ein.

Schritt 4 Drücken Sie: ● ● ● .

Schritt 5 Drücken Sie: Zeitvorwahl.

Schritt 6 Wählen Sie den Wert.


Schritt 7 Drücken Sie: **OK**. Wiederholen Sie die Aktion, bis das Display den Hauptbildschirm anzeigt.

Verlängern der Gardauer

Wenn 10 % der Gardauer verbleiben und die Speise nicht fertig zu sein scheint, können Sie die Gardauer verlängern. Sie können auch die Ofenfunktion ändern.

Drücken Sie **+1min**, um die Gardauer zu verlängern.

Ändern der Timer-Einstellungen

Schritt 1 Drücken Sie: .

Schritt 2 Stellen Sie den Timerwert ein.

Schritt 3 Drücken Sie: **OK**.

Sie können die eingestellte Zeit jederzeit während des Garvorgangs ändern.

8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

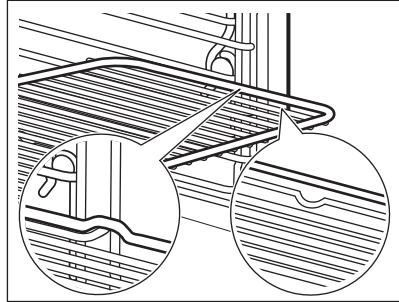
8.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend

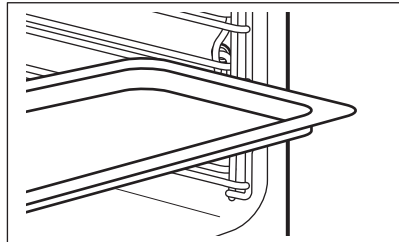
erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

**Backblech / Auflaufpfanne:**

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.



8.2 Temperatursensor

Temperatursensor – misst die Temperatur im Inneren der Speise. Sie können ihn mit jeder Ofenfunktion verwenden.

Es gibt zwei Temperatureinstellungen:



Backofentemperatur: mindestens 120 °C.



Die Backofentemperatur.

Für beste Garergebnisse:

Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Verwenden Sie ihn nicht für flüssige Speisen.

Er muss während des Garvorgangs in der Speise bleiben.

Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Benutzung: Temperatursensor

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen ein.

Schritt 2 Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.

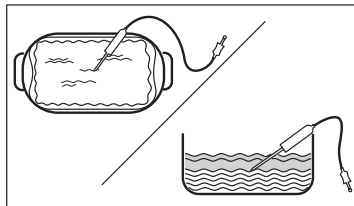
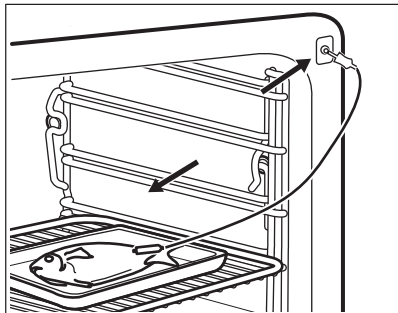
Schritt 3 Einsetzen: Temperatursensor.

Fleisch, Geflügel und Fisch

Auflauf


Führen Sie die Spitze des Temperatursensor in der Mitte und am dicksten Teil des Fleischstücks oder Fischsches ein. Stellen Sie sicher, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor im Gericht befindet.

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor genau in der Mitte des Auflaufs ein. Temperatursensor sollte während des Backens richtig positioniert sein. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Backform zur Unterstützung des Silikongriffs des Temperatursensor. Die Spitze des Temperatursensor darf den Boden einer Backform nicht berühren.




Schritt 4 Stecken Sie den Temperatursensor in die Buchse vorne am Ofen. Das Display zeigt die aktuelle Temperatur an: Temperatursensor.

Schritt 5 Drücken Sie , um die Kerntemperatur des Sensors einzustellen.

Schritt 6 Drücken Sie , um die bevorzugte Option einzustellen:

- Alarmsignal – Der Signalton ertönt, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.
- Alarmsignal und Stoppen des Ofens – Der Signalton ertönt und der Ofen schaltet sich aus, wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht.

Schritt 7 Wählen Sie die Option und drücken Sie wiederholt: , um den Hauptbildschirm aufzurufen.

Schritt 8 Drücken Sie: **START** .
Wenn die Speise die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton. Sie können den Garprozess anhalten oder fortsetzen, um sicherzustellen, dass die Speise durchgegart ist.

Schritt 9 Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Steckdose und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.

 **WARNUNG!**


Es besteht das Risiko von Verbrennungen, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

9. ZUSATZFUNKTIONEN


9.1 So speichern Sie: Favoriten

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie die Ofenfunktion, die Gardauer,

Temperatur oder die Reinigungsfunktion speichern. Sie können 3 Favoriten speichern.



Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.
Schritt 3	Drücken Sie:  . Wählen Sie: Favoriten.
Schritt 4	Wählen Sie: Aktuelle Einstellungen speichern.
Schritt 5	Drücken Sie +, um die Einstellung hinzuzufügen zur Liste: Favoriten. Drücken Sie OK .

 – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.

 – zum Abbrechen der Einstellung drücken.

9.2 Tastensperre



Diese Funktion verhindert ein versehentliches Verstellen der Ofenfunktion.

Schritt 1	Schalten Sie das Gerät ein.
Schritt 2	Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
Schritt 3	 ,  – gleichzeitig drücken, um die Funktion einzuschalten.

Zum Ausschalten der Funktion wiederholen Sie Schritt 3.

9.3 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einiger Zeit aus, wenn eine Ofenfunktion eingeschaltet ist und Sie die Einstellungen nicht ändern.

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

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, Temperatursensor, Ende, Niedertemperaturgaren.

9.4 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

10. TIPPS UND HINWEISE






10.1 Garempfehlungen



Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen sind nur Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.
Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Gardauer und Einschubebene für die einzelnen Speisen.
Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichem Rezept.
Weitere Garempfehlungen finden Sie in den Kochtabellen auf unserer Website. Um die Gartipps zu finden, überprüfen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

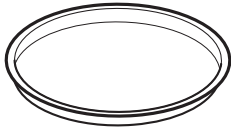
10.2 Feuchte Umluft

Beachten Sie für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

		 (°C)		 (Min.)
Brötchen, süß, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	25 - 35
Biskuitrolle	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25
Fisch, ganz, 0,2 kg	Backblech oder tiefes Blech	180	3	15 - 25
Plätzchen, 16 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Makronen, 24 Stück	Backblech oder tiefes Blech	160	2	25 - 35
Muffins, 12 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Kleingebäck, pikant, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	20 - 30
Mürbeteigplätzchen, 20 Stück	Backblech oder tiefes Blech	140	2	15 - 25
Törtchen, 8 Stück	Backblech oder tiefes Blech	180	2	15 - 25

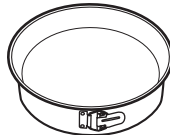
10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.



Pizzapfanne

Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser



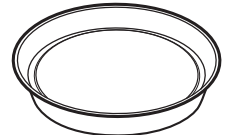
Backform

Dunkel, nicht reflektierend
26 cm Durchmesser



Förmchen

Keramikform
8 cm Durchmesser,
5 cm Höhe



Tortenbodenform






Dunkel, nicht reflektierend
28 cm Durchmesser

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute

Informationen für Prüfinstitute





Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen






		 °C	 Min	
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse

Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

		 °C	 Min
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	20 - 30
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30





Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		 °C	 Min	
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Heizen Sie den leeren Backofen 5 Minuten lang vor.

Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.







		 Min	
Toast	Grill	1 - 2	5
Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden	Grill	24 - 30	4

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgraren.

Tests gemäß IEC 60350-1.

Stellen Sie die Temperatur auf 100°C ein.

	 Behälter (Gastronorm)	 kg		 Min	
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	0.3	3	8 - 9	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Broccoli, Heizen Sie den leeren Backofen vor	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	10 - 11	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.
Erbsen, gefroren	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.	Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

11. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung



Reinigungsmittel

Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.

Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.



Täglicher Gebrauch

Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.

Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.



Zubehör

Reinigen Sie alle Zubehöerteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehöerteile nicht im Geschirrspüler.

Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

11.2 Entfernen: Einhängegitter

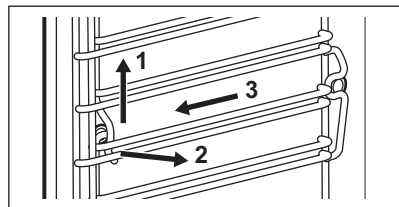
Entfernen Sie Eihängegitter zur Reinigung des Backofens.

Schritt 1 Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Schritt 2 Ziehen Sie die Eihängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.

Schritt 3 Ziehen Sie das Eihängegitter vorne von der Seitenwand weg.

Schritt 4 Ziehen Sie die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setzen Sie die Eihängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

11.3 Verwendung: Dampfreinigung

Vor dem Start:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter.

Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.


Schritt 1 Füllen Sie den Wassertank bis zum Höchststand auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

Schritt 2 Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Funktion	Beschreibung	Dauer
Dampfreinigung	Leichte Reinigung	30 Min.
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel.	75 Min.

Schritt 3 Drücken Sie **START**. Beachten Sie die im Display angezeigten Hinweise. Nach Abschluss der Reinigung ertönt der Signalton.

Schritt 4 Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung ausgeschaltet.

Nach Abschluss der Reinigung:

Schalten Sie den Backofen aus.

Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch.

Lassen Sie die Ofentür offen und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen

Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion: Dampfreinigung Plus.

11.5 Benutzung: Entkalkung

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.

Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min


Schritt 1 Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.

Schritt 2	Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
Schritt 3	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 4	Wählen Sie: Menü / Reinigung.
Schritt 5	Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Schritt 6	Leeren Sie nach Abschluss des ersten Teils die Auflaufpfanne und setzen Sie sie wieder in die erste Einschubebene ein.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min	
Schritt 7	Füllen Sie den Wassertank erneut bis zum Höchststand mit Wasser auf, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.
Schritt 8	Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

Nach Abschluss der Entkalkung:

Schalten Sie den Backofen aus. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch. Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.

 Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Backofen vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

11.6 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf den Backofen zu entkalken. Die Entkalkungserinnerung können Sie nicht ausschalten.

Typ	Beschreibung
Sanfte Erinnerung	Empfiehlt die Entkalkung des Backofens.
Dringende Erinnerung	Zwingt Sie die Entkalkung des Backofens durchzuführen. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht verwenden.

11.7 Benutzung: Spülen

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist. Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1	Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.
Schritt 2	Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit Wasser, bis der Signalton ertönt oder das Display eine Meldung anzeigt.

Schritt 3 Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min

Schritt 4 Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.

Schritt 5 Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.8 Trocknungserinnerung

Nach Verwendung einer Dampfheizfunktion fordert das Display Sie auf, den Backofen zu trocknen.

Drücken Sie JA, um den Ofen zu trocknen.

11.9 Benutzung: Trocknen

Benutzen Sie nach Verwendung einer Dampfgarfunktion oder der Dampfreinigung diese Funktion, um den Garraum zu trocknen.

Schritt 1 Vergewissern Sie sich, dass der Ofen abgekühlt ist.

Schritt 2 Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 3 Wählen Sie das Menü Reinigung / Trocknen.

Schritt 4 Folgen Sie den Bildschirmanweisungen.

11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks

Verwenden Sie diese Funktion nach Kochen mit einer Dampfheizfunktion, um Restwasser aus dem Wassertank zu entfernen.

Bevor Sie beginnen:

Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.

Entfernen Sie alle Zubehörteile.

Schritt 1 Setzen Sie die Auflaufpfanne in die erste Einschubebene ein.

Schritt 2 Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entleeren des Wassertanks.
Dauer: 6 Min

Schritt 3 Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.

Schritt 4 Entfernen Sie die Auflaufpfanne, wenn die Funktion beendet ist.

 Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

11.11 Aus- und Einbau: Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

WARNUNG!

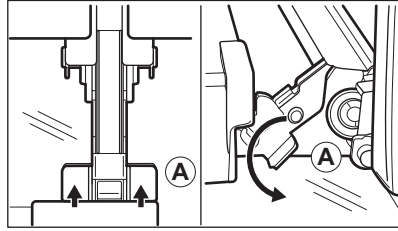
Die Tür ist schwer.

VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

Schritt 1 Öffnen Sie die Tür vollständig.

Schritt 2 Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.

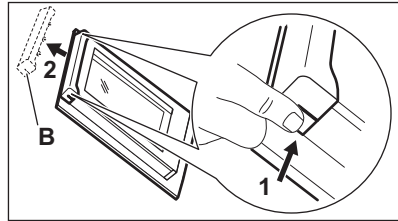


Schritt 3 Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 70°). Fassen Sie die Tür mit beiden Händen seitlich an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg. Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf ein weiches Tuch und eine stabile Fläche.

Schritt 4 Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.

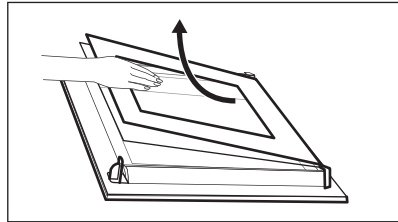
Schritt 5 Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.

Schritt 6 Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



Schritt 7 Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler.

Schritt 8 Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch.



Schritt 9 Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür. Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich andernfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

11.12 Austausch: Lampe

⚠️ WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

Bevor Sie die Lampe austauschen:

Schritt 1

Schalten Sie den Backofen aus.
Warten Sie, bis der Ofen kalt ist.

Schritt 2

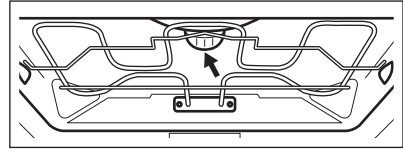
Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung.

Schritt 3

Breiten Sie ein Tuch auf dem Garraumboden aus.

Obere Lampe

Schritt 1 Drehen Sie die Glasabdeckung und nehmen Sie sie ab.



Schritt 2 Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.

Schritt 3 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 4 Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

Seitenlampe

Schritt 1 Entfernen Sie die linke Regalstütze, um an die Lampe zu gelangen.

Schritt 2 Verwenden Sie einen Torx 20-Schraubendreher, um die Abdeckung zu entfernen.

Schritt 3 Entfernen und reinigen Sie den Metallrahmen und die Dichtung.

Schritt 4 Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.

Schritt 5 Montieren Sie den Metallrahmen und die Dichtung. Ziehen Sie die Schrauben fest.

Schritt 6 Montieren Sie die linke Regalstütze.

12. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Was zu tun ist, wenn ...



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache

Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.

Die Uhrzeit ist nicht eingestellt.

Die Tür ist nicht richtig geschlossen.

Die Sicherung ist durchgebrannt.



Problembehebung

Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist.

Stellen Sie die Uhr ein. Einzelheiten finden Sie im Uhrfunktionen „Einstellungen:“ Uhrfunktionen.

Schließen Sie die Tür vollständig.

Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.



Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf



Mögliche Ursache

Am Gerät Kindersicherung eingeschaltet.



Problembhebung

Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen.



Komponenten



Beschreibung

Die Lampe ist durchgebrannt.



Problembhebung

Ersetzen Sie die Lampe, Einzelheiten finden Sie im Kapitel „Pflege und Reinigung“, Austausch: Lampe.

Die Reinigung wird immer durch einen Stromausfall unterbrochen. Wiederholen Sie

die Reinigung, wenn diese von einem Stromausfall unterbrochen wurde.

12.2 Handhabung: Fehlercodes

Im Falle eines Softwarefehlers zeigt das Display eine Fehlermeldung an.

Dieser Abschnitt enthält eine Liste mit Störungen, die Sie selbst beheben können.



Code und Beschreibung

F111 – Temperatursensor wurde nicht richtig in die Steckdose eingesteckt.



Problembhebung

Stecken Sie Temperatursensor vollständig in die Steckdose.

F240, F439 - Die Sensorfelder des Displays funktionieren nicht einwandfrei.

Reinigen Sie die Displayoberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz auf den Sensorfeldern befindet.

F908 – Das Gerätesystem kann sich nicht mit dem Bedienfeld verbinden.

Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.

12.3 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen Ihnen, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):

Produktnummer (PNC)

Seriennummer (S.N.)

13. ENERGIEEFFIZIENZ

13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt

Name des Lieferanten	Electrolux	
Modellbezeichnung	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energieeffizienzindex	61.9	
Energieeffizienzklasse	A++	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	1.09 kWh/Programm	
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.52 kWh/Programm	
Anzahl der Garräume	1	
Wärmequelle	Strom	
Volumen	70 l	
Art des Backofens	Eingebauter Backofen	
Masse	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Stufen, Backöfen, Dampföfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

13.2 Energiesparen



Das Gerät verfügt über Funktionen, mit deren Hilfe Sie beim täglichen Kochen Energie sparen können.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie, wenn möglich, das Gerät vor dem Garvorgang nicht vor.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Wenn ein Programm mit Dauer aktiviert ist und die Kochzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Ventilator und Lampe funktionieren weiter. Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um andere Speisen aufzuwärmen.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

14. MENÜSTRUKTUR

14.1 Menü

Menüpunkt	Anwendung
Koch-Assistent	Liste der automatischen Programme.
Reinigung	Liste der Reinigungsprogramme.
Favoriten	Liste der bevorzugten Einstellungen.
Optionen	Konfigurieren des Geräts.
Einstellungen	Setup Konfigurieren des Geräts.
	Service Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.

14.2 Untermenü für: Reinigung

Untermenü	Verwendung
Trocknen	Verfahren zum Trocknen der Kondensation im Garraum nach Verwendung einer der Dampffunktionen.
Entleeren des Wassertanks	Programm zum Entleeren des Restwassers aus dem Wassertank nach Verwendung der Dampffunktionen.
Dampfreinigung	Leichte Reinigung.
Dampfreinigung Plus	Gründliche Reinigung.
Entkalkung	Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

14.3 Untermenü für: Optionen

Untermenü	Verwendung
Backofenbeleuchtung	Ein- und Ausschalten der Beleuchtung.

Untermenü	Verwendung
Kindersicherung	Verhindert ein versehentliches Einschalten des Geräts. Wenn die Option aktiviert ist, erscheint Kindersicherung auf dem Display, wenn Sie das Gerät einschalten. Um das Gerät verwenden zu können, wählen Sie die Buchstaben des Codes in alphabetischer Reihenfolge. Der Zugriff auf den Timer, die Fernsteuerung und die Lampe ist möglich, wenn die Option aktiviert ist.
Schnellaufheizung	Verringert die Aufheizzeit. Es ist nur für einige Gerätefunktionen verfügbar.
Erinnerungsfunktion Reinigen	Ein- und Ausschalten der Erinnerungsfunktion.
Zeitanzeige	Ein- und Ausschalten der Uhr.
Digitale Uhrzeitanzeige	Ändern des Formats der angezeigten Uhrzeit.

14.4 Untermenü für: Setup

Untermenü	Beschreibung
Sprache	Legt die Sprache des Geräts fest.
Helligkeit	Auswahl der Helligkeit.
Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Tastentöne der Sensorfelder. Es ist nicht möglich, den Signalton für Folgendes stummzuschalten: ①.
Lautstärke	Einstellen der Lautstärke der Tastentöne und Signale.
Wasserhärte	Einstellen der Wasserhärte.
Uhrzeit	Einstellen der aktuellen Uhrzeit und des Datums.

14.5 Untermenü von: Service

Untermenü	Bezeichnung
DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468
Softwareversion	Informationen zur Softwareversion.
Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen	Wiederherstellung der Werkseinstellungen.




15. DAS IST GANZ EINFACH!

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:					
Sprache	Helligkeit	Tastentöne	Lautstärke	Wasserhärte	Uhrzeit



Machen Sie sich vertraut mit den wichtigsten Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

 EIN / AUS	 Menü	 Favoriten	 Kurzzeitwecker	 Temperatursensor	START / STOP
---	--	---	--	--	--------------

Erste Schritte

Schnellstart	Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion.	Schritt 1 Halten Sie gedrückt: 	Schritt 2  ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion.	Schritt 3 Drücken Sie: START .
Schnellabschaltung	Schalten Sie das Gerät jederzeit aus, unabhängig von der Anzeige oder Meldung.	 – Gedrückt halten, bis sich das Gerät ausschaltet.		

Beginnen Sie mit dem Kochen

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4	Schritt 5
	 ...	°C	OK	START
- Drücken, um das Gerät einzuschalten.	- Wählen Sie die Ofenfunktion.	- Einstellung der Temperatur.	- Zur Bestätigung drücken.	- Zum Starten des Garvorgangs drücken.




Garen mit Dampf – Steamify

Stellen Sie die Temperatur ein. Die Dampf-Ofenfunktion hängt von der eingestellten Temperatur ab.

Dampfgaren	Dampf zum Schmoren	Dampf zum sanften Überbacken	Dampf zum knusprig Backen und Braten
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Erfahren Sie, wie Sie schnell garen.

Verwenden Sie Automatikprogramme, um eine Speise schnell mit den Voreinstellungen zuzubereiten:

Koch-Assistent	Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3	Schritt 4
	Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Drücken Sie:  Koch-Assistent.	Wählen Sie die Speise.



Verwenden Sie die Schnellfunktionen zur Einstellung der Gardauer

10% Finish Assist

Verwenden Sie 10 % Finish Assist, um eine Zeitverlängerung festzulegen, wenn 10 % der Garzeit verbleiben.

Drücken Sie zur Verlängerung der Garzeit **+1Min**.

Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung

Schritt 1	Schritt 2	Schritt 3
Drücken Sie: 	Drücken Sie: 	Wählen Sie den Modus:
Dampfreinigung	Für eine leichte Reinigung.	
Dampfreinigung Plus	Für eine gründliche Reinigung.	

Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung

Entkalkung	Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
Spülen	Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.

16. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

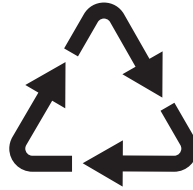
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also **nicht** in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Altakkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Vertrieber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertrieber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertrieber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder

Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verkäufer Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verkäufer geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Verkäufern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Verkäufer, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

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.....	278
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	279
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	282
4. VADĪBAS PANELIS.....	284
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	285
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	287
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	291
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	292
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	294
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	296
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	299
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	304
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	305
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	307
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	308
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	310

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. Glabājiet 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.
- 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 virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimodus, 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.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.

- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi 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.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektrīķim.
- 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: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī 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 traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostatas.
- 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 neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.

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;
 - neļējiet 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 gatvojiet 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.
- Šīs 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

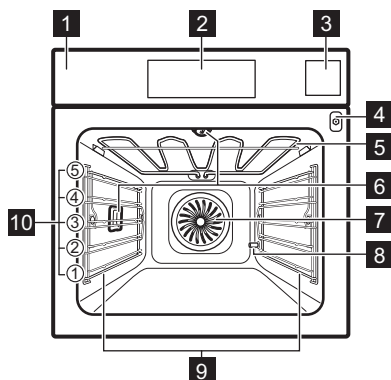
BRĪDINĀJUMS!

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

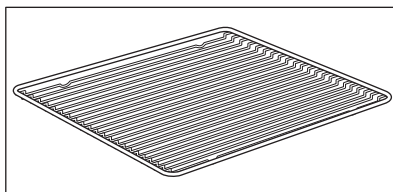


- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

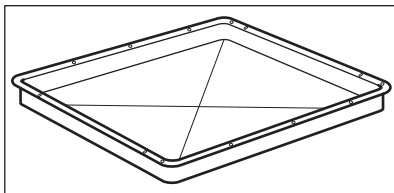
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



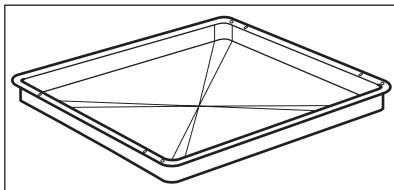
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



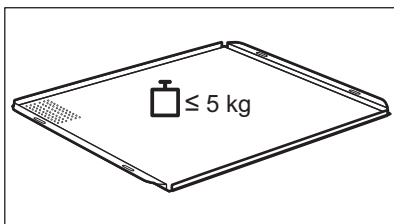
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktnis tauku savākšanai.



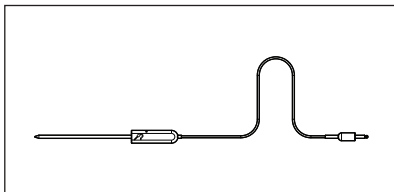
Konditorejas izstrādājumu paplāte

Bulciņā, kliņģeriem un mazām kūciņām.
Piemērots tvaika funkcijām. Virsmas krāsas maiņa neietekmē tās funkcijas.



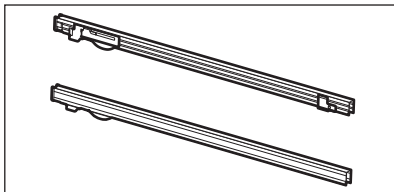
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



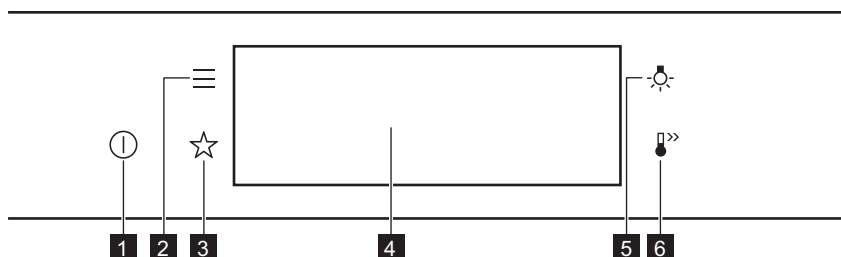
Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiešanu, 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



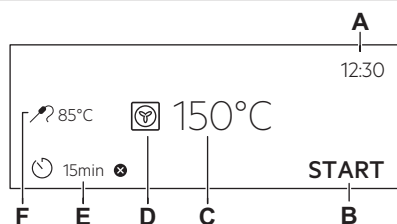
Nospiediet un turiet nospiešanu

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.

Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs




Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozone (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.


Funkcija ir ieslēgta.
Ēdiena gatavošana beidzas automā-
iski.


Skaņas signāls ir izslēgts.

Taimera indikatori


Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.


Iestatījuma atcelšana.

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana



1. solis.

No ierīces izņemiet piederumus un
noņemamos plauktu balstus.



2. solis

Tīriet ierīci un piederumus tikai ar
mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un
maigu tīrīšanas līdzekli.



3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un iz-
ņemamos 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 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms
pirmās lietošanas.

1. solis Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.

3. solis Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: 
Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

 Iepriekšējās karsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsnī elektroftklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.



1. solis

Ievietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.



2. solis

Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.




3. solis

Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.







4. solis

Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

 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 atbilstošu 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, teriņu 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 taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.
--	---

Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C	Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī 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.
	<p> BRĪDINĀJUMS!</p> <p>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.</p>
8. solis	levietojiet 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 tīršana. 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 mikstu 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 sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk




1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Nospiediet:  , levdiet: 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 pildītas pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeni).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Trauku uzsildīšana	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.

Karsēšanas funkcija Lietošana



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

Mikstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.



Siltuma uzturēšana

Ēdiena uzturēšana siltumā.



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 nekļūst 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.

Karsēšanas funkcija Lietošana



Zems mitrums

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu teriņē 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 EU 65/2014 un EU 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.

Pulksteņa funkcija	Lietošana
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.
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

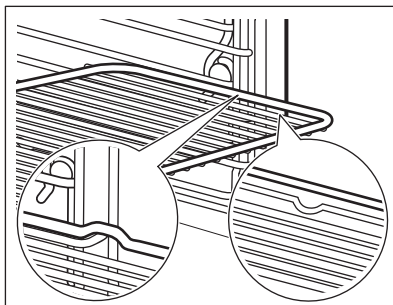
8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās.

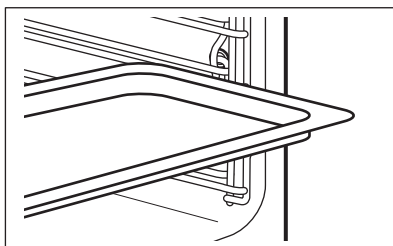
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stienjiem

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdīet 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:

Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °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

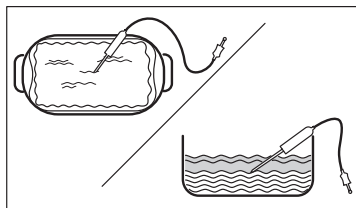
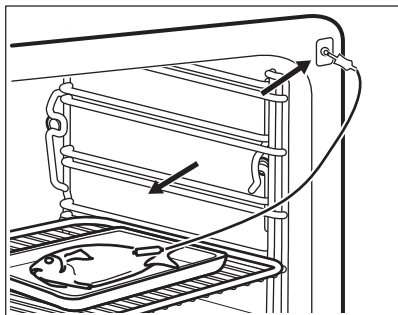
1. **solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. **solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. **solis** Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā 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 Iespraudiet 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 pārļiecinātos, ka ēdiens ir ļoti izcepts.

9. solis Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdiena no cepeškrāsns.

 **BRĪDINĀJUMS!**





Pastāv apdedzināšanās risks, ja 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  .
	— 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 ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (st.)
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 pan- na	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Sāļā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepu- mi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā pan- na	180	2	15 - 25

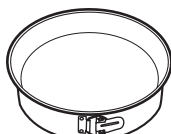
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

Lietojiet tumšas krāsas un neatstarojošas formas un traukus. Tiem ir labāka siltuma absorbēšanas spēja nekā gaišas krāsas un atstarojošiem traukiem.



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



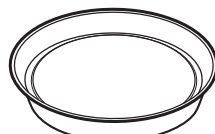
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums



Augļu pīrāga forma






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	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītķūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī — biskvīti
Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

		 °C	 min
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30





Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā 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 (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoļi, uzkarsē- jiet tukšu cepeš- krāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uzkarsē- jiet tukšu cepeš- krāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perforēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tempera- tūra aukst- ākajā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo 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 ikdienā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tāuku 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.



Papildpiederumi

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.

Neīrīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

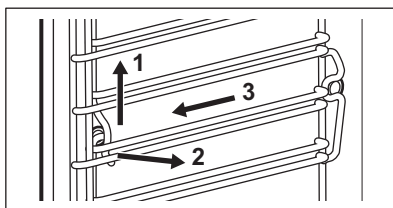
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsnsi.

1. solis Izslēdziet cepeškrānsi 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 tīlpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta 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 tīlpni 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 auksts, noīriet iekšēni ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tīlpne 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 / Tīršana.
5. solis	Ieslēdziet 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 atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.

Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, notīriet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.

 Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsni saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.6 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

Veids	Apraksts
Nestings atgādinājums	Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.7 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns 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 / Tīršana / 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.

Izmantojiet to pēc ēdiena pagatavošanas ar tvaika karsēšanas funkciju, lai iztukšotu ūdens atvilktnē atlikušo ūdeni.

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

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

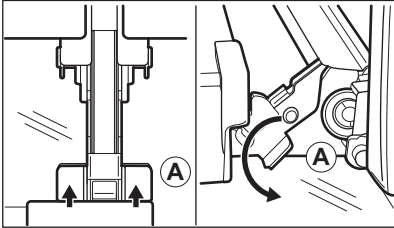
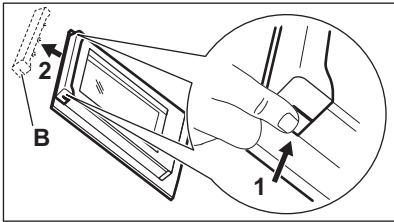
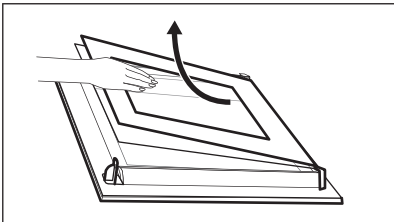
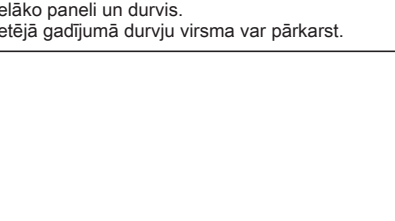
Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū 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 saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet to iekšup vērsta 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	Nofīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiat 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!

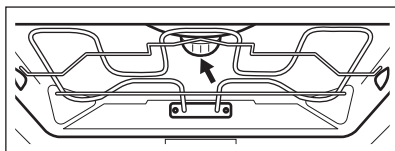
Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet 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 piekļūvi 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 pareizi aizvērtas.

Izdedzis drošinātājs.

Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.

Iestatiet pulksteni, informāciju skatiet Pulksteņa funkcijas sadaļā "Kā iestatīt" Pulksteņa funkcijas.

Aizvērt durvis līdz galam.

Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



Detaljas



Apraksts



Risinājums

Spuldze ir izdeģus.

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.

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.

Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.

F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.

Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.

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 iekšpuses 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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Energoefektivitātes indekss	61,9	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skajums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītiņš, 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 gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet 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	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.
Atkaļķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bēnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bēnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsiļšana	Saīsina uzkaršēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.

Apakšizvēlne	Izmantošana
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 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.

14.5 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 VIENKĀRŠ!


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:


 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. Nospiediet un turiet nospiestu: ①.	2. solis  ... – atlasiet vēlamu funkciju.	3. solis Nospiediet: START .
------------------------	--	--	--	--

Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā izslēgšana Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.

Nospiediet un turiet nospiešu , līdz ierīce izslēdzas.

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
	 ...		OK	START
— nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	— atlasiet karsēšanas funkciju.	— iestatiet temperatūru .	— nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	— 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 grauздēšanai	Tvaiks cepšanai un grauздēšanai
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:



Gatavošanas pa- līgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Ga- tavošanas 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 ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.	
Skalošana	Tvaika ģeneratora 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 mājsaimniecības 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 sukauptą 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, nusidėvintųjų 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 įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	312
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	313
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	316
4. VALDYMO SKYDELIS.....	318
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	319
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	321
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	325
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	327
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	329
10. PATARIMAI.....	331
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	334
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	339
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	341
14. MENIU STRUKTŪRA.....	342
15. TAI PAPERSTA!.....	344
16. APLINKOS APSAUGA.....	345

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.
- 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.
- Pagalbinis 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

ĮSPĖJIMAS!

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 durelėmis	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 įgaliojasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės 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 (isukami 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 sprogo 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 sudrekinėtų daiktų.

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 nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare 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 grandyklų.
- 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 troškimo 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

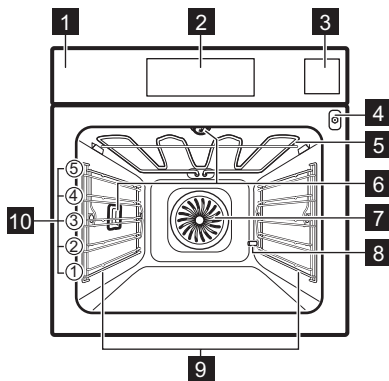
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisieki su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą 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

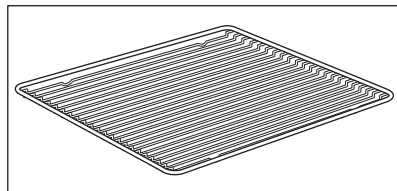


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

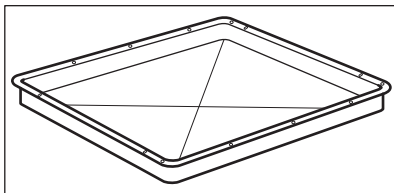
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiavams.



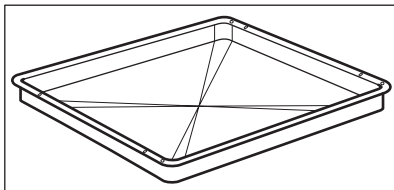
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



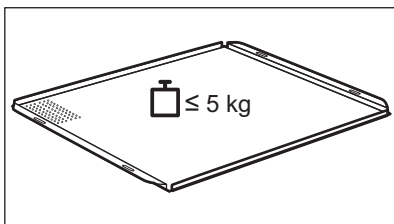
Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



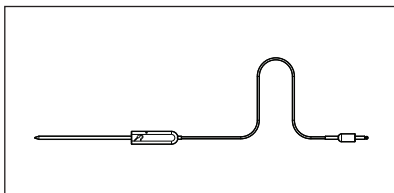
Konditerinis padėklas

Naudokite bandelėms, riestainiams ir mažiems kepiniams. Tinka garų funkcijoms. Paviršiaus išblukimas neturi įtakos prietaiso veikimui.



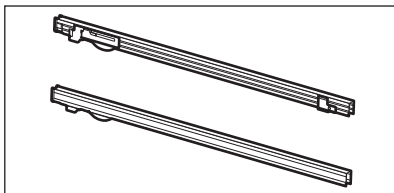
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



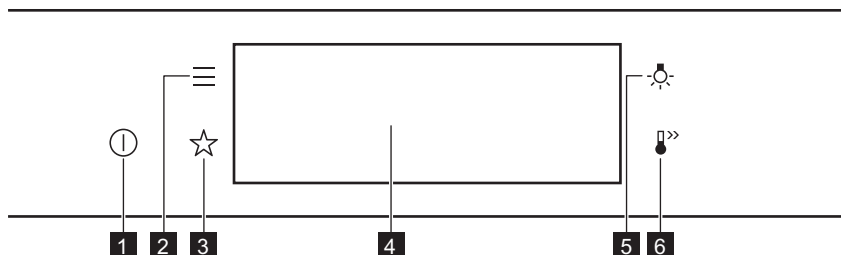
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	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

Palieskite paviršių pirštu.



Perkelti

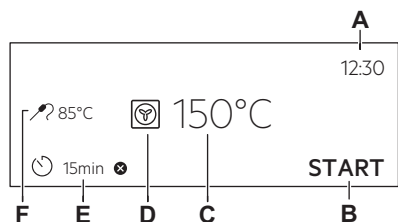
Braukite pirštu per paviršių.



Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. 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 paskutinį
veiksma.



Parinktiems 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.

Laikmačio indikatoriai



Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.



Atšaukti nustatymą.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas



1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



2-as veiksmas

Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.



3-ias veiksmas

Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirminis 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 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2-as veiksmas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

3-as veiksmas Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą: 
Palikite orkaitę veikti 15 min

 Išankstinio įkaitinimo metu iš orkaitės gali sklستي kvapas ir dūmai. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.



1-as veiksmas

Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.

2-as veiksmas

Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.

3-ias veiksmas

Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.





4-as veiksmas

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 lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
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	Ijunkite 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 temperatūrą.
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, vyniotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškiniui 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 kepiniai 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 traškiu.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK .
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Prilipkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garinių 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 veiksmas	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“ Bakelio ištuštinimas.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite 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:	
<ul style="list-style-type: none"> • Pagal svorį • Maisto termometras 	
Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:	
<ul style="list-style-type: none"> • Lengvai iškeptas arba Mažiau • Vidutiniškai iškeptas • Gerai iškeptas arba Daugiau 	
1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Paspauskite: 








3-ias veiksmas Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.

4-as veiksmas. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.









5-as veiksmas. Paspauskite: START .

6.4 Kaitinimo funkcijos



STANDARTINĖS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	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).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam 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.
 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.
 Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirs, 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.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, 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 EU 65/2014 ir EU 66/2014. 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.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
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: ● ● ● .


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.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

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 nuostatas

1-as veiksmas Paspauskite: .

2-as veiksmas Nustatykite laikmačio rodmenį.

3-ias veiksmas Paspauskite: **OK**.

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

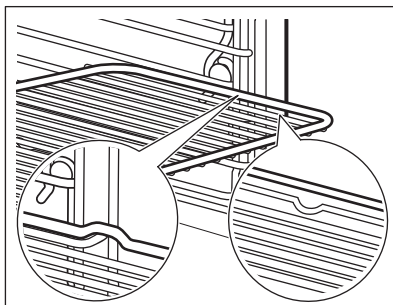
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo.

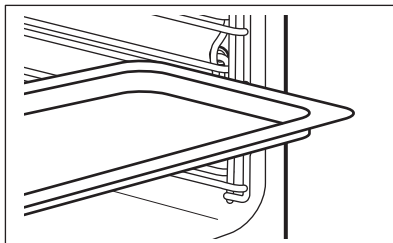
Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvii nuo jos nuslysti.

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.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą 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.

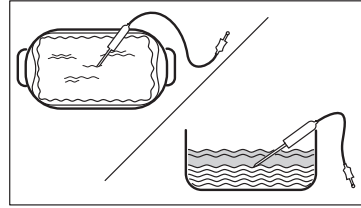
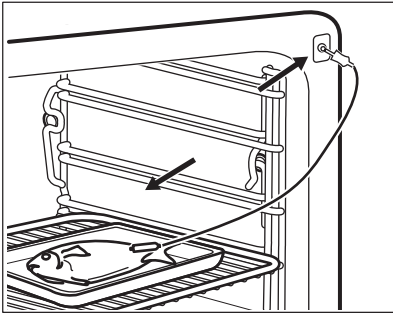
3-ias veiksmas Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsa, paukštiena ar žuvis

Įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos ar žuvies gabalo dalyje. Pasirūpinkite, kad mažiausiai 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.

Užkepėlės

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 veiksmas 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 jautiklį 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 veiksmas Įjunkite prietaisą.


2-as veiksmas Pasirinkite norimą nuostatą.

3-as veiksmas Paspauskite . Pasirinkite: Mėgstamiausios.

4-as veiksmas. Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

5-as veiksmas 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 veiksmas Įjunkite prietaisą.



2-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją.

3-ias veiksmas ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

 (°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 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius 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 konkrečioms 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 surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

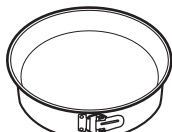
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda






Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas 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
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo 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 padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	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 riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo 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 įpusėjus 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 (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasiekis 85 °C.	Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS!

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

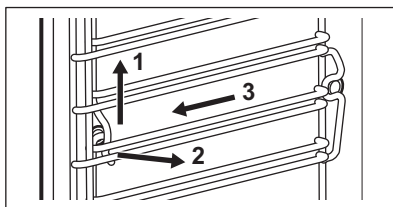
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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 lentynų 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, nusauskinkite 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 pradėdami:

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	Iš 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.	Įjunkite 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.

Orkaitę atvėsus nusauskite 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 pradėdamas:

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 Įjunkite 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 orkaitę išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais erdmei išdžiovinti.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitę atvėsus.

2-as veiksmas Išimkite visus priedus.

3-ias veiksmas Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.

4-as veiksmas Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

Prieš pradėdami:

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 Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas.
Trukmė: 6 min.

3-ias veiksmas Įjunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.

4-as veiksmas Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

ĮSPĖJIMAS!

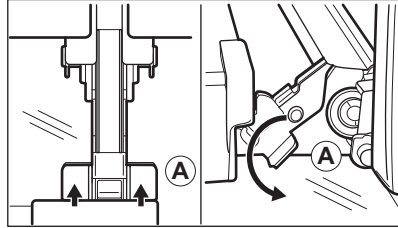
Durelės yra sunkios.

⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštės 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 suveržiamąjį svirtį (A) prie abiejų durelių vyrių.

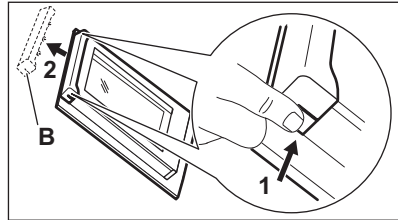


3-as veiksmas Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

4-as veiksmas Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

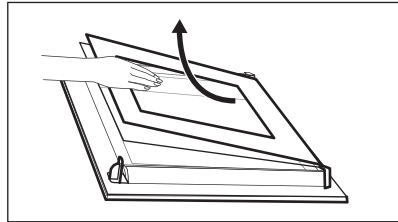
5-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

6-as veiksmas Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas Stiklo plokštės plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusauskite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas Pirmiausia 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 lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

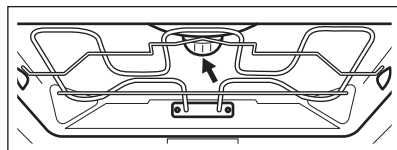
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

4-as veiksmas Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lempuotė

1-as veiksmas Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lempuotę.

2-as veiksmas Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.

3-as veiksmas Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.

4-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

5-as veiksmas. Įdėkite lempuotės 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 Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinktys.



 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė 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.

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.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir grialiai. - 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 pikaistus, 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 indikatorių 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

Menu elementas	Paskirtis	
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinių programų sąrašas.	
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.	
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.	
Parinktys	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.	
Nustatymai	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.

Papildomas meniu	Paskirtis
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 lempuotę.
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: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas






Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!




Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekranu ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekranu piktogramomis:

 Ijungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausias	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP
--	---	--	---	--	--------------

Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas		1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
	Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	Paspauskite ir palai- kykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	 – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	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 apkepimui	Garai kepimui 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 numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite:  .	Paspauskite:  .	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiausias 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 veiksmas

Paspauskite 

2-as veiksmas

Paspauskite 

3-ias veiksmas

Pasirinkite režimą:

Valymas garais

Lengvam valymui.

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.....	347
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	349
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	352
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	353
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	354
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	356
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	361
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	363
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	365
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	366
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	369
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	375
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	376
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	377
15. ЛЕСНО Е!.....	379

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.
- 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 рерна.
- 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 пара 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 погодно 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) мм
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 мрежност 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.

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 додаточите.
- 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

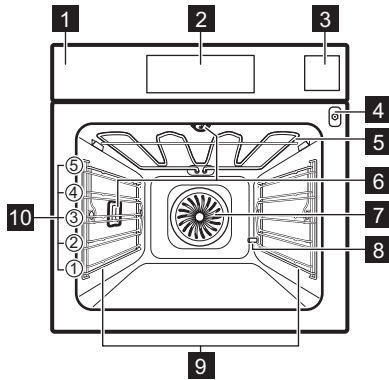
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

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

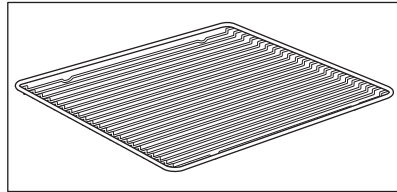


- 1 Контролна табла
- 2 Екран
- 3 Фиока за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Отстранување на бигор од одводната цевка
- 9 Потпора за полица, мобилна
- 10 Позиции на полица

3.2 Додатоци

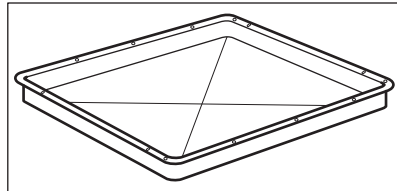
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



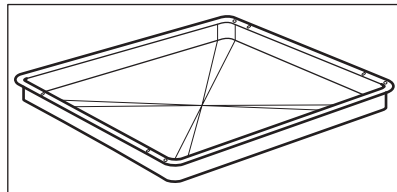
Плех за печење

За колачи и бисквити.



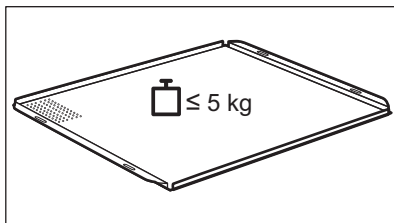
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



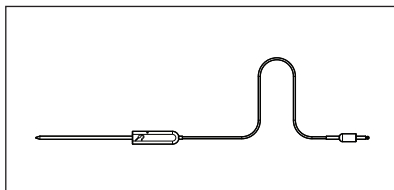
Плех за печива

За кифлички, переци и мали колачи.
Соодветно за функциите со пареа.
Обезбојувањето на површината неа влијание
на функциите.



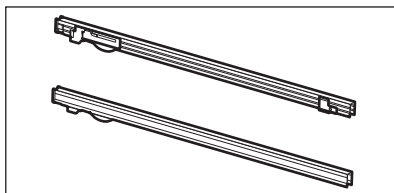
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



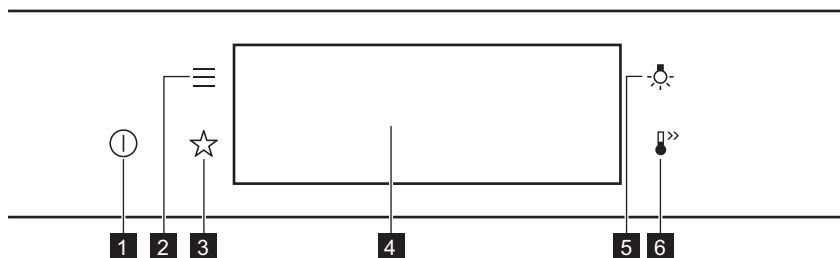
Телескопски шипки

За ставање и вадење на плехови и решетки
полесно.



4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

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.



Притиснете на

Допрете ја површината со врв на прст.



Движи

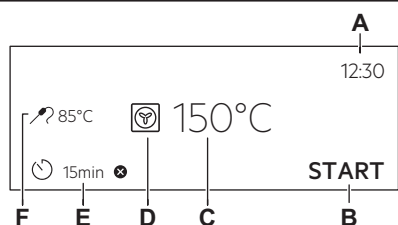
Пролизгајте со прст над површината.



Притиснете и држете

Допрете ја површината 3 секунди.

4.2 Екран



Екран со поставени клучни функции.

- A. Време во денот
- B. ПОЧЕТОК/КРАЈ
- C. Температура
- D. Функции на греење
- E. Тајмер
- F. 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.

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 додаточите само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.



Чекор 3

Ставете ги додаточите 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 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Чекор 1 Извадете ги сите додаточи и држачите на решетките што се вадат од печката.

Чекор 2 Поставете ја максималната температура за функцијата: . Оставете ја печката да работи околу еден час.

Чекор 3 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.

5.4 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 пара.



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.

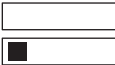



Почекајте 1 минута и проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.

Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

i 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 дестилирана 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 запекување 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.

Функција на греење Примена



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

Функција на греење Примена



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 EU 65/2014 и EU 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.

Функција на часовник	Примена
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.

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 3 Притиснете: **OK**.

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

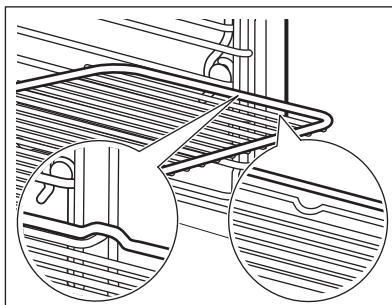
8.1 Вметнување на додатоци

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.

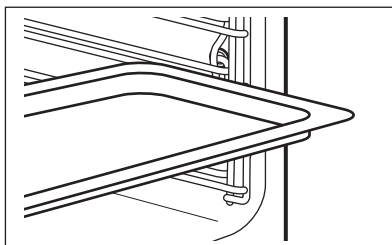
Решетка:

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.

Има две температури за поставување:



Температурата на печката (минимум 120 °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.

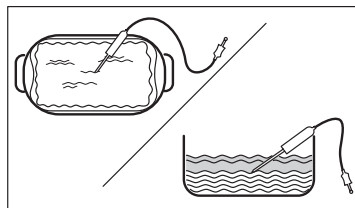
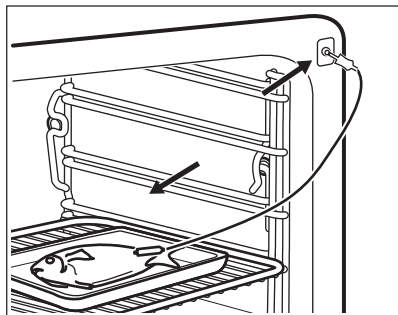
Чекор 3 Ставете: Сензор за храна.

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, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.



30 - 115



12.5



120 - 195

200 - 230



8.5

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 нагудувањата 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 шуплината на апаратот.


10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеете 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
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 cm	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	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

		 °C	 МИН
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.

					
	Сад (Gastronorm)	кг.		МИН	
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 температура та 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

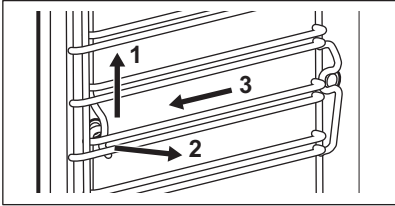
Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

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 пара

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 пара	Чистење на светло	30 мин
Чистење со пара 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.

i 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 параа 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 параа.

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 параа, 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 параа или чистење на параа за да ја исушите внатрешноста.

Користете го по готвењето со функција за греење на параа за да ја отстраните преостанатата вода од фиоката за вода.

- 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

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.

i 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!

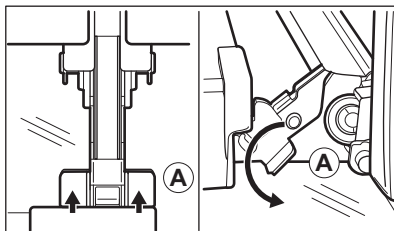
Вратата е тешка.

⚠ 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.

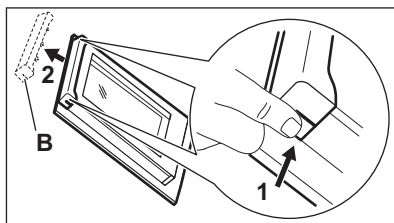


Чекор 3 Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.

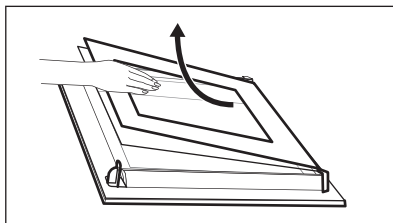
Чекор 4 Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.

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

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

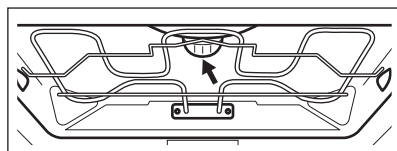
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

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, за повеќе детали видете Функции на часовник во поглавјето, Како да се постави 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.

Апаратот Блок. за безбедност на децата 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 прекиноот на електрична енергија.

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 приклучокот.

Целосно приклучете го Сензор за храна во приклучокот.

F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.

Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.

F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
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 вграднатини	1
Извор на топлина	Електрична енергија
Јачина на глас	70 l
Тип на печка	Вградена печка
Маса	EOB8S39H 35.0 кг.
	KOBBS39H 35.0 кг.

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. Одржувајте 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 преостанатата 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.

Ставка во мени	Примена	
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.	
Нагодувања	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.
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: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.

Подмени	Опис
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.

14.5 Под-мени за: Сервисирање






Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

15. ЛЕСНО Е!


Пред првата употреба мора да поставите:

Јазик	Осветленост на екранот	Тоновни 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 Притиснете и држете: ①.	Чекор 2  ... - одберете ја претпочитаната функција.	Чекор 3 Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	① - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
---------	---------	---------	---------	---------

Почеток на готвењето



- притиснете за да го вклучите апаратот.



- одберете ја функцијата за греење.



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 озанчени 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 użytkownika. 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.....	383
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	385
3. OPIS URZĄDZENIA.....	388
4. PANEL STEROWANIA.....	389
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	390
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	392
7. FUNKCJE ZEGARA.....	397
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	398
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	400
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	401
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	404
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	410
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	412
14. STRUKTURA MENU.....	413
15. TO PROSTE!.....	414
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	416

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.
- 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 prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest 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 isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi 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 szyb 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

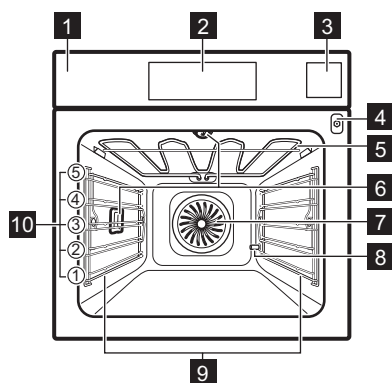
OSTRZEŻENIE!

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

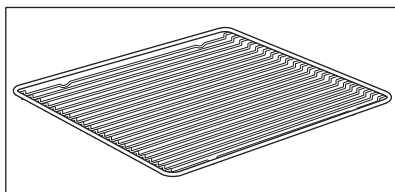


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wymiowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

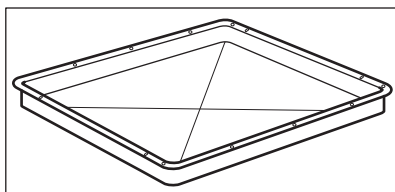
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



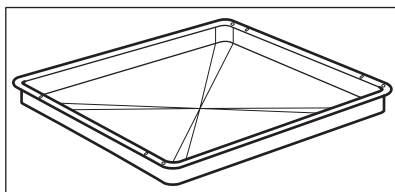
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



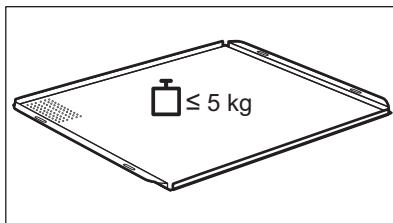
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



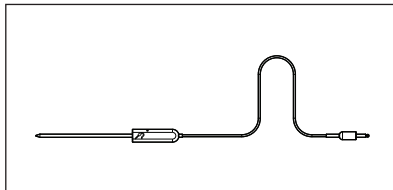
Blacha cukiernicza

Do bułek, precli i małych ciastek. Odpowiednie do funkcji parowych. Odbarwienie powierzchni nie ma wpływu na funkcjonalność.



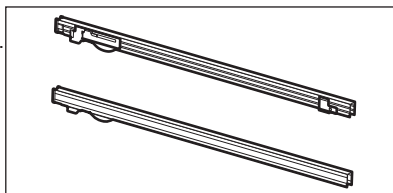
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



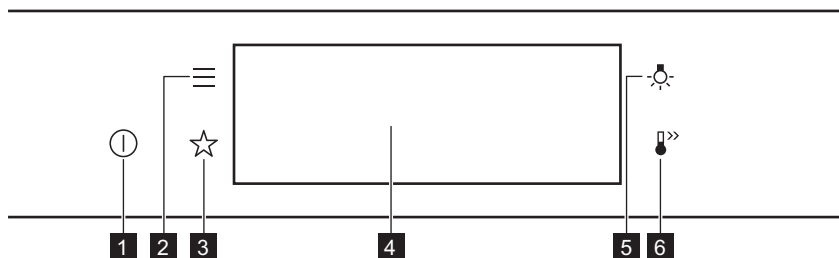
Prowadnice teleskopowe

Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



4. PANEL STEROWANIA

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.



Naciskaj przycisk

Dotknąć powierzchni palcem.



Przesunięcie

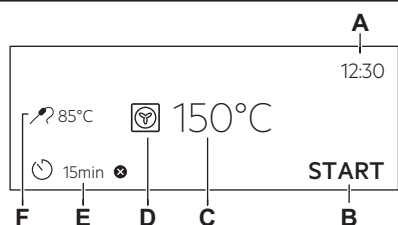
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. 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.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

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 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.

5.4 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

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.



Krok 2

Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.




Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.







Krok 4

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. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1 Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.

Krok 2 Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

Krok 3 Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.



Krok 4 Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.

Krok 5 Nacisnąć: **START**.
Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.

STOP — nacisnąć, 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 casserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekane. 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 wystarcza na około 50 minut. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.
<p> OSTRZEŻENIE!</p> <p>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.</p>	
Krok 8	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustaloną 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 Naciśnąć: 






Krok 3 Naciśnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.



Krok 4 Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.

Krok 5 Naciśnąć: 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 pieczenia	Zastosowanie
 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.
 Zapiekanek	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 reszkowe. 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 rozprowadzane 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 uzyskają 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 caserole. 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 w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

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

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia 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

Funkcja zegara	Zastosowanie
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.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


- 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

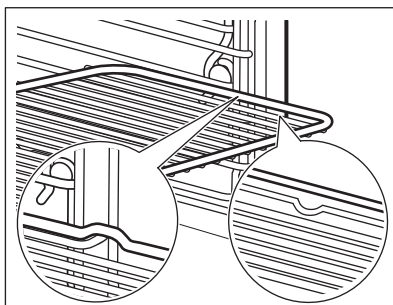
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

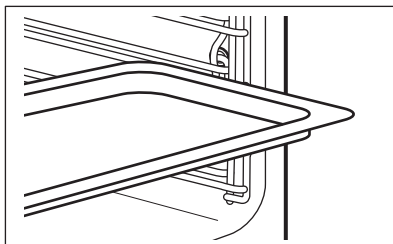
Ruszt:

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:

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.

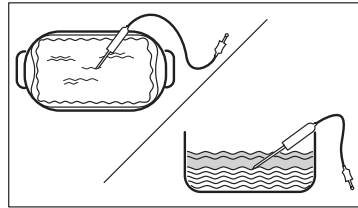
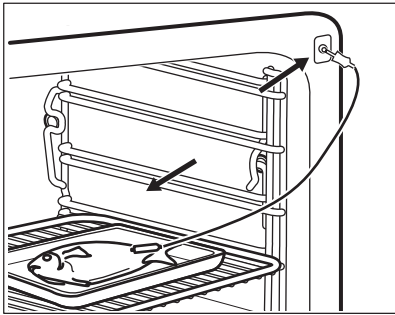
Krok 3 Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby

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.

Zapiekanek

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 termosony.

Krok 6

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną 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 ustaloną 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 Włączyć 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 wyłączyć funkcję.
- Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.



9.3 Automatyczne wyłączenie

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

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.

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

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
Krucho 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

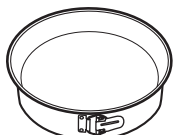
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



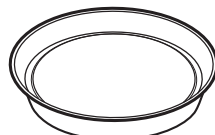
Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



Forma do tarty






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
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 (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym 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.



Codziennie 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

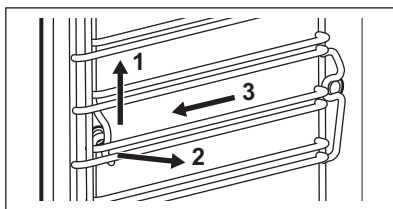
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wylączyć 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 zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmować 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 zaczekać, 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.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
---------------------	--	--

 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie 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.

 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.

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

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

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 (kąąt 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!

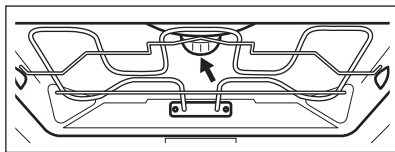
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.



Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpieczeństwem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.

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.

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 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.

Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.

F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.

Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.

Włączyć i wyłączyć 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.)

.....

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
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	EOB8S39H 35.0 kg
	KOBBS39H 35.0 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. Dbaj, 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 resztkowym. Ciepło resztkowe 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 resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło

resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

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	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
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Plukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie 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 wyłączenie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 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.

14.5 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:



					START / STOP
Włącz / Wyłącz	Menu	Ulubione	Timer	Termosonda	

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1 Nacisnąć i przytrzymać: 	Krok 2  ... — wybrać preferowaną funkcję.	Krok 3 Nacisnąć: START .
-----------------------------	---	--	--	------------------------------------

Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.
---------------------------	---	--

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1  - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	Krok 2  ... - wybrać funkcję pieczenia.	Krok 3 °C - ustawić temperaturę / .	Krok 4 OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	Krok 5 START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.
---	---	--	---	--




Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

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 wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	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.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un produs Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la dumneavoastră. Pentru a vă asigura că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți. Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.electrolux.com/shop



Pentru mai multe rețete, recomandări, depanare, descărcați aplicația **My Electrolux Kitchen**.



ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	418
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	420
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	423
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	424
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	425
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	427
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	431
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.....	433
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	435
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	436
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	439
12. DEPANARE.....	445
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	446
14. STRUCTURA MENIULUI.....	447
15. ESTE SIMPLU!.....	449
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	450

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.

- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot

zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm

Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.

- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur

AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.6 Iluminare interioară

AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute

separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

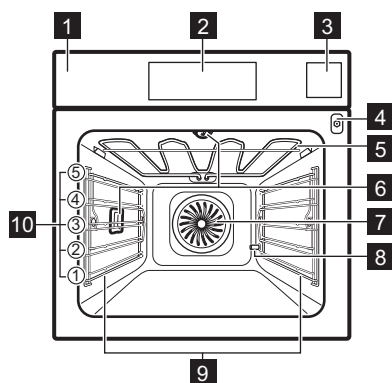
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

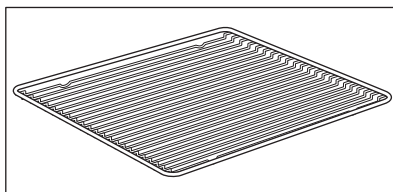


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

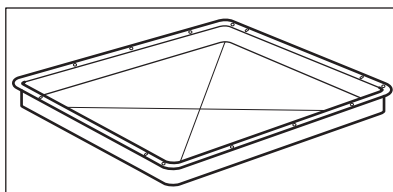
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



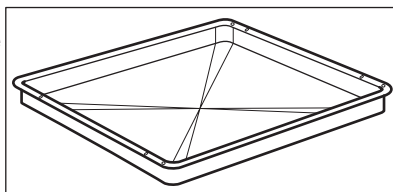
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



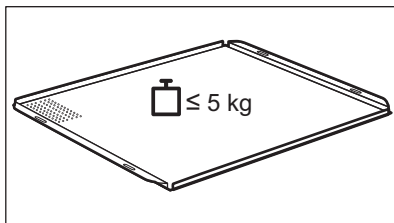
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



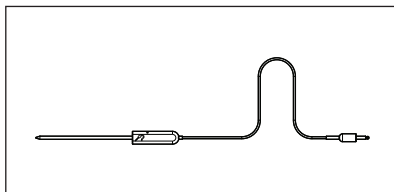
Tavă patiserie

Pentru chifle, covrigi și produse de patiserie. Adecvat pentru funcțiile cu abur. Decolorarea suprafeței nu afectează funcționarea aparatului.



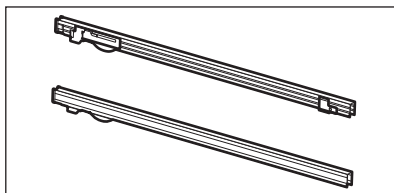
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



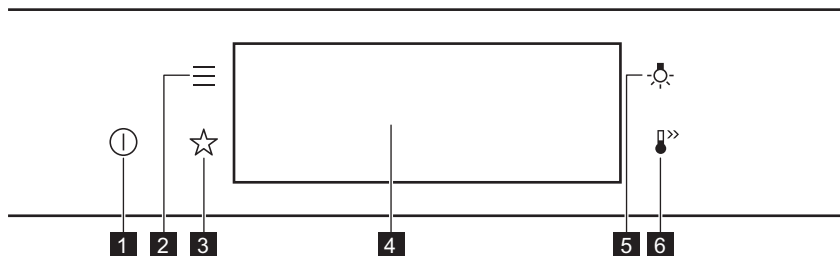
Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



- | | | |
|----------|----------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul. |
| 2 | Meniu | Enumeră funcțiile aparatului. |
| 3 | Favorite | Listează setările favorite. |
| 4 | Afișaj | Arată setările curente ale aparatului. |

5 Comutator bec Pentru a porni și a opri lumina.

6 Încălzire rapidă Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.



Apasă

Atinge suprafața cu degetul.



Mută

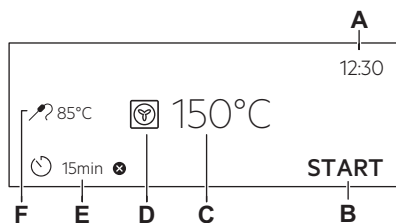
Glisează degetul pe suprafață.



Apasă lung

Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie setate.

- A. Timpul
- B. START/STOP
- C. Temperatură
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.

OK

Pentru a confirma o selecție / setare.



Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.



Pentru a anula ultima comandă.



Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.



Funcția este activată.



Funcția este activată.
Gătirea se oprește automat.



Alarma sonoră este dezactivată.

Indicatoare cronometru



Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.



Pentru a anula setarea.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială



Pasul 1

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.



Pasul 2

Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.



Pasul 3

Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare


Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.


Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.


5.3 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Pasul 1 Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

Pasul 2 Setează temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

Pasul 3 Setează temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

5.4 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei.

Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.



Pasul 1

Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.



Pasul 2

Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.



Pasul 3

După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.




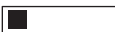



Pasul 4

Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.

 Culoarea hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durtății apei din meniu: Setări / Configurare / Durtate apă.

Tabelul indică intervalele durtății apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durtății apei conform tabelului.

Durtate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7	 	0 - 1,3	0 - 50	durtate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	durtate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când durtatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1 Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.

Pasul 2 Apasă pe simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.

Pasul 3 Selectați funcția de gătire și apăsați: **OK**. Afișajul indică: temperatura.



Pasul 4 Setare: temperatura. Apăsați: **OK**.

Pasul 5 Apasă: **START**.
Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.

STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.

Pasul 6 Opriți cuptorul.

6.2 Modul de setare: Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.
Pasul 3	Apăsați: OK . Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.
Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a gratina delicat preparatul.
Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătit pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
Pasul 5	Apasă: OK .
Pasul 6	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei.
<p> AVERTISMENT!</p> <p>Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.</p>	
Pasul 8	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.
Pasul 11	Opriti cuptorul.
Pasul 12	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Golirea rezervorului.
Pasul 13	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătit, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

6.3 Modul de utilizare: Gătire asistată



Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire







Gradul până la care este gătit un preparat:


- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apasă: 
Pasul 3	Apăsați:  . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apasă: START .


6.4 Funcții de gătire


STANDARD


Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Încalzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încalzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.


Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.


SPECIALITĂȚI


Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).


 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
--	---


 Încalzire farfuri	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
---	---

 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
---	--


 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
---	--







 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
---	---

 Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
---	------------------------------------

 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.
---	--

ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 Steamify	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
 Gătire cu abur	Pentru gătitul la abur a legumelor, garniturilor, peștelui
 Umiditate ridicată	Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
 Umiditate scăzută	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

6.5 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign (în conformitate cu EU 65/2014 și EU 66/2014). Teste conforme cu:

IEC/EN 60350-1

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel

încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.

Funcția ceas	Aplicație
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină număratoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.

Funcția ceas	Aplicație
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.

Funcția ceas	Aplicație
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul

Pasul 1 Apăsăți: Timpul.

Pasul 2 Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

Modul de setare a timpului de gătire

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setarea timpului. Apăsăți: **OK**.

Cum se alege opțiunea de final

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setăți timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsăți: ● ● ●.

Pasul 5 Apăsăți: Acțiunea de finalizare.

Pasul 6 Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.

Pasul 7 Apăsăți: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

Pasul 1 Setăți funcția de gătire și temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setăți timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsăți: ● ● ●.

Pasul 5 Apăsăți: Pornire întârziată.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

Pasul 6 Alegeți valoarea.

Pasul 7 Apăsați: **OK**. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1 Apăsați: .

Pasul 2 Setăți valoarea cronometrului.

Pasul 3 Apăsați: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

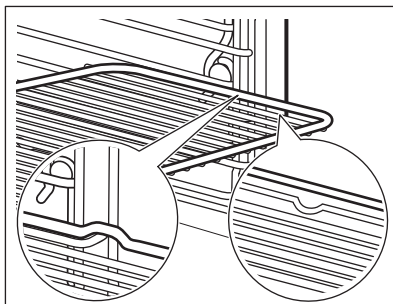
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

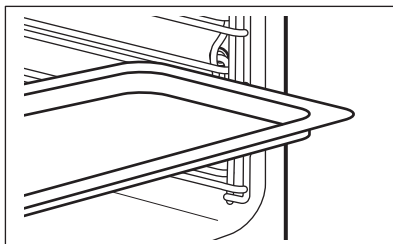
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:
Împinge tava pe șinele de ghidare.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1 Porniți cuptorul.

Pasul 2 Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

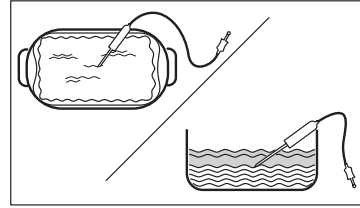
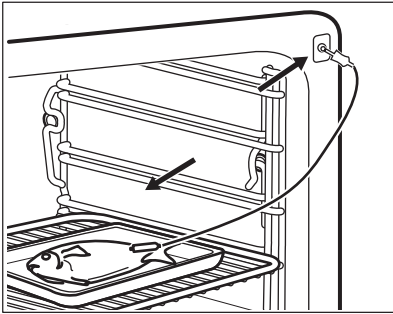
Pasul 3 Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-roliei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



Pasul 4 Conectați Senzor de gătire la priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** . Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

Pasul 9 Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

 **AVERTISMENT!**

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătitului, temperatura sau

funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.


Pasul 1 Porniți aparatul.

Pasul 2 Selectați setarea preferată.

Pasul 3 Apăsați:  . Selectați: Favorite.

Pasul 4 Selectați: Salvare setări curente.

Pasul 5 Apăsăți + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsăți OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

Pasul 1 Pornește aparatul.



Pasul 2 Setează o funcție de gătire.

Pasul 3   - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scazută.

9.4 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.


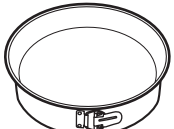


10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.






			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru instituttele de testare

Informații pentru instituttele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmicios	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe ta- vă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.







		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conforme cu IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

	 Recipient (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

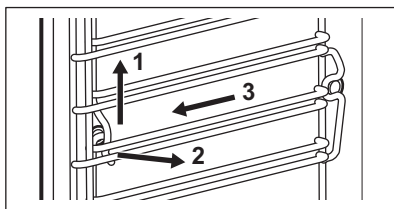
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

Pasul 3 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.

Pasul 4 Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Etapa 1 Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

Etapa 2 Selectați: Meniu / Curățare.

Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min

Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min
-----------------------	---	--------

Etapa 3 Apăsăți **START**. Urmați instrucțiunile de pe afișaj.
La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

Etapa 4 Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

La terminarea curățării:

Opriți cuptorul.

După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

11.5 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

Durata primei părți: circa 100 min

Pasul 1 Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

Pasul 2 Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.

Pasul 3 Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

Pasul 4 Selectați: Meniu / Curățare.

Pasul 5 Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Începe prima parte a decalcifierii.

Pasul 6 După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.

Durata celei de-a doua părți: circa 35 min

Pasul 7 Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

Pasul 8 Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

Când decalcifierea se încheie:

Opriți cuptorul.

După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

i Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

11.6 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.7 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1 Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

Pasul 2 Umpleți sertarul pentru apă cu apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

Pasul 3 Selectați: Meniu / Curățare / Clătire.
Durată: aproximativ 30 min

Pasul 4 Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Pasul 5 Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

i Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.8 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătirea cu o funcție de gătire cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului.

Apăsăți pe DA pentru a usca cuptorul.

11.9 Modul de utilizare: Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătire cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

Etapa 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

Etapa 2 Scoateți toate accesoriile.

Etapa 3 Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.

Etapa 4 Urmați instrucțiunile de pe ecran.

11.10 Modul de utilizare: Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătit cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din sertarul pentru apă.

Înainte de a începe:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1 Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

Pasul 2 Selectați: Meniu / Curățare / Golirea rezervorului.
Durata: 6 min

Pasul 3 Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Pasul 4 Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

AVERTISMENT!

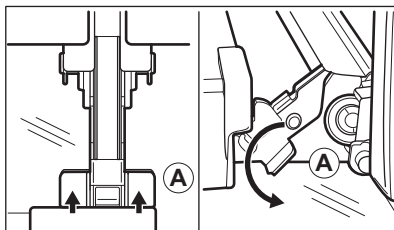
Ușa este grea.

ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1 Deschideți ușa complet.

Pasul 2 Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



Pasul 3 Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.12 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Pasul 2	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 4	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
Pasul 2	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
Pasul 3	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.

Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 5	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă

Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Ceasul nu este setat.

Ușa nu este închisă corect.

Siguranța este arsă.

Aparatul Blocare acces copii este pornit.



Soluție

Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.

Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Închide bine ușa.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere

Becul este ars.



Soluție



Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.

 Cod și descriere	 Soluție
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Conectat complet Senzor de gătire la priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mișcare pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)

Numărul produsului (PNC)

Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil

Masă	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metoda pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata, iar durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj

va fi apărea valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătit cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Element meniu	Utilizare
Gătire asistată	Listează programele automate.
Curățare	Listează programele de curățare.

Element meniu		Utilizare
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavitare	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din sertarul pentru apă după utilizarea funcțiilor cu abur.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul Blocare acces copii apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.

Submeniu	Descriere
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

14.5 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetați toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!


Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------------	--------



Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:

 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
--	---	--	--	--	--------------

Utilizarea aparatului

Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.	Pasul 1 Apasă lung: ①.	Pasul 2  ... - selectează funcția preferată.	Pasul 3 Apasă: START.
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	① - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești

Pasul 1  - apasă pentru a porni aparatul.	Pasul 2  ... - selectează funcția de gătire.	Pasul 3 °C - setează temperatura.	Pasul 4 OK - apasă pentru a confirma.	Pasul 5 START - apasă pentru a începe procesul de gătire.
--	---	---	---	---




Gătire la abur - Steamify

Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.

Abur pentru gătire cu abur	Abur pentru fierbere	Abur pentru rumenire	Abur pentru coacere și prăjire
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsăți: 	Apăsăți: 	Apăsăți:  Gătire asistată.	Alege preparatul dorit.



Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide

Funcția 10% Finish Assist


Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.


Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Apasă 	Apasă 	Alege modul:
Curățare cu abur	Pentru curățare ușoară.	
Curățare cu abur plus	Pentru curățare profundă.	
Decalcifiere	Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de generare a aburului.	
Clătire	Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.	

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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.....	452
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	454
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	457
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	459
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	460
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	462
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	466
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	468
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	470
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	471
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	474
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	480
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	482
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	483
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	484

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.
- 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.

⚠ 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

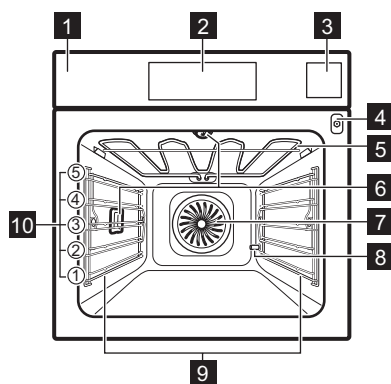
⚠ ВНИМАНИЕ!

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

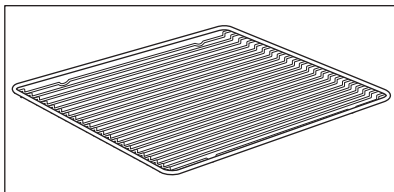


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

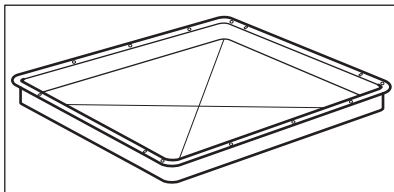
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



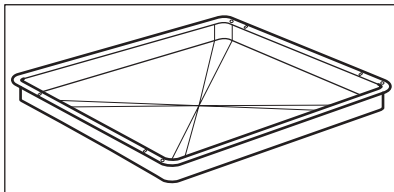
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



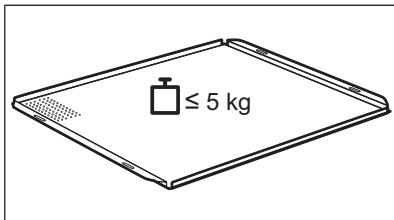
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



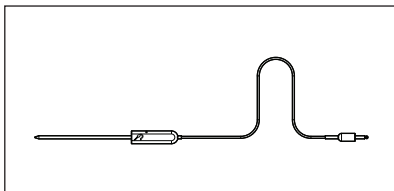
Противень для выпечки

Для приготовления рулетов, кренделей и пирожных. Подходит для приготовления на пару. Изменение цвета не влияет на работоспособность прибора.



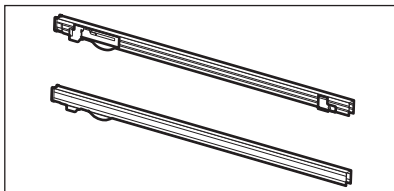
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



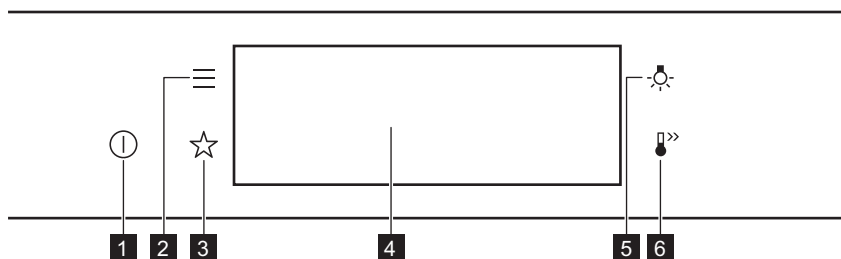
Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

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

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

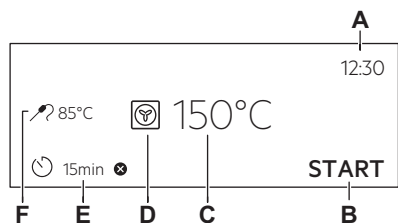
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.

4.2 Дисплей



Дисплей с набором кнопок.

- A. Установка Времени Суток
- B. ПУСК/СТОП
- C. Температура
- D. Режимы нагрева
- E. Таймер
- F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.



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.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

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 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

- Шаг 1** Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.
- Шаг 2** Установите максимальную температуру для режима: 
Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
- Шаг 3** Установите максимальную температуру для режима: 
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

i Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

5.4 Способ настройки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полосу из набора противней для приготовления на пару.



Шаг 1

Погрузите индикаторную полосу в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полосу под проточную воду.



Шаг 2

Стряхните с полоски лишнюю воду.



Шаг 3

Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.



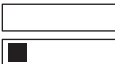



Шаг 4

Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

i 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	Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация 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 жесткая

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 . Термошуп – 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 гратенов. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании 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, гратенов, 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 гратенов 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.

Режим нагрева	Применение
 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 экологизации (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 действие	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Часы	Применение
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	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 **OK**.

Установка времени приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Установите время. Нажмите **OK**.

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: **OK**. 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: **OK**. 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 **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

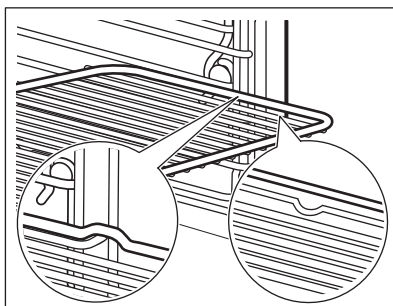
8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий

ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

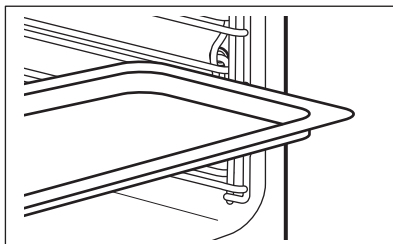
Решетка:

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:



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.

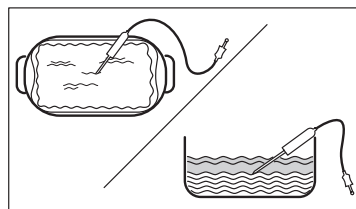
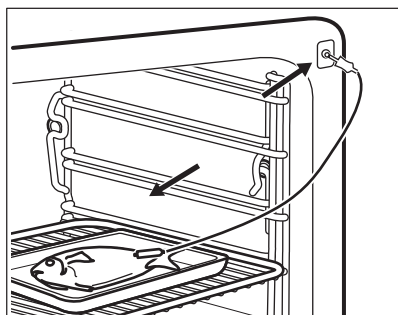
Шаг 3 Вставьте: Термощуп.

Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Запеканки

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: 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 накопечника 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 выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения

каких-либо настроек пользователем не производится.

 (°C)	 (ч)
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
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.





		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
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.
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

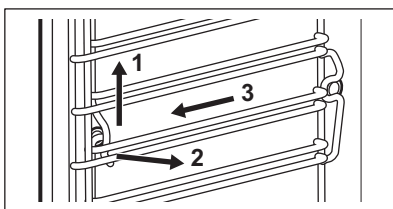
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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 мягким 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 ситейник 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 ситейник 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 ситейник.

 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.
-------------------------	--	---

По окончании удаления накипи:

i 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.

i 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.

i 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.

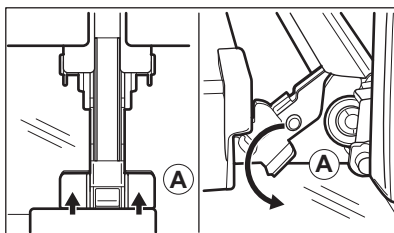
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

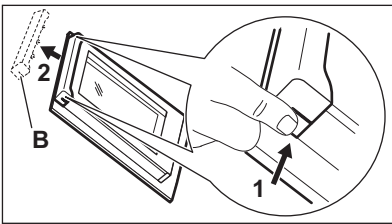
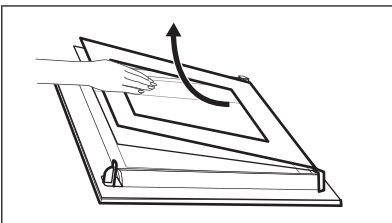
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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!

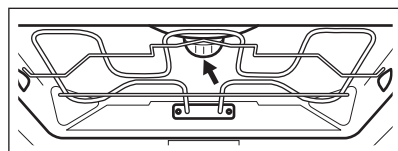
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
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

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Не установлено время.

Дверца не закрыта как следует.

Сработал предохранитель.

Прибор Защита детей включен.



Способ устранения

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжение в сети.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Полностью закройте дверцу.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



Компоненты



Описание

Лампа перегорела.



Способ устранения

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.

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 Термощуп в гнездо.

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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)	EOB8S39H	35.0 кг
	KOBBS39H	35.0 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.
Настройки	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.
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: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
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.

14.5 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:



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 Нажмите и удерживайте: .	Шаг 2 ... - выберите требуемую функцию.	Шаг 3 Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	— нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		

Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите , чтобы включить прибор.	... - выберите режим нагрева.	 — 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:

Помощь в Приготовлении	Шаг 1 Нажмите .	Шаг 2 Нажмите: .	Шаг 3 Нажмите: Помощь в Приготовлении.	Шаг 4 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

Опште информације и савети

Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	488
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	490
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	493
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	494
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	495
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	497
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	502
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	503
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	505
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	506
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	510
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	515
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	516
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	518
15. ЛАКО ЈЕ!.....	519
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	521

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.
- 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 монтажање 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 отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокрe 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 отворате врата.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

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 заливене 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 извучите 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 рерну, 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

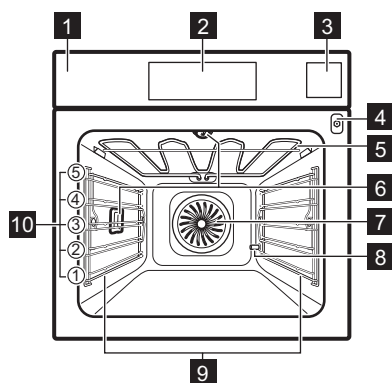
УПОЗОРЕЊЕ!

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

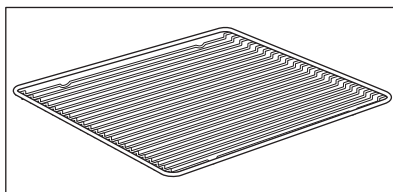


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

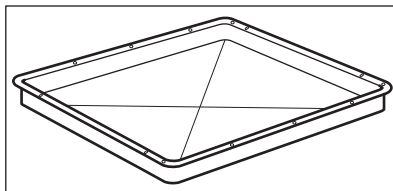
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



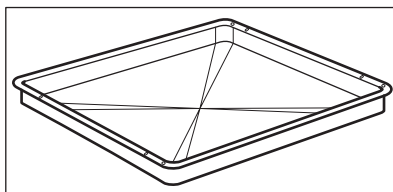
Плех за печење

За колаче и кексе.



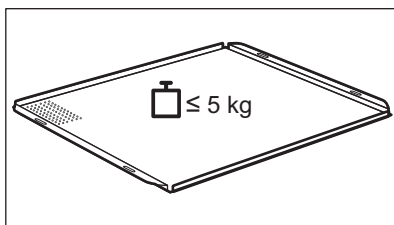
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



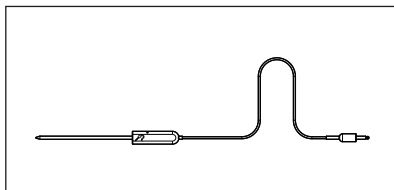
Плех за колаче

За земичке, переце и мала пецива. Погодно за функције припреме на пари. Губитак боје на површини нема утицаја на функције.



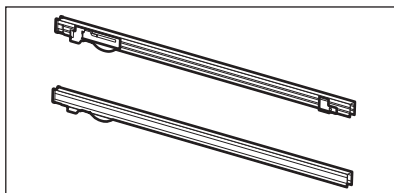
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



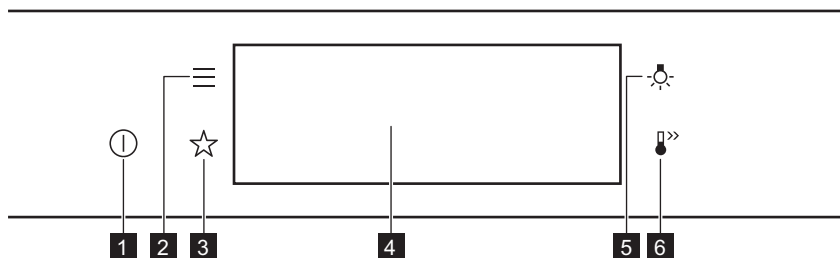
Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



4. КОМАНДНА ТАБЛА

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.



Притисните дугме



Померите



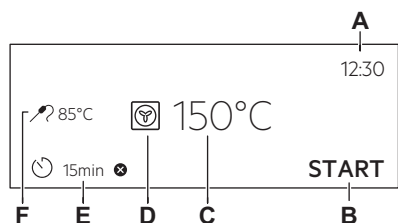
Притисните и задржите

Додирните површину врхом прста.

Превуците прстом преко површине.

Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј



Дисплеј са подешеним кључним функцијама.

- A. Доба дана
- B. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ
- C. Температуре
- D. Функције загревања
- E. Тајмер
- F. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.

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 прекида.

Звук аларма је искључен.

Индикатори времена



За подешавање функције: Одложени старт.



За отказивање подешавања.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење



Корак 1

Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.



Корак 2

Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.



Корак 3

Вратите додатну опрему и носаче решетки 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 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

Корак 1 Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

Корак 2 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите пећницу да ради 1 ч.

Корак 3 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

5.4 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

Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.



Корак 2

Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.




Корак 3

Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.



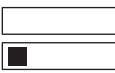



Корак 4

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	Насlage калцијума (mmol/l)	Насlage 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: OK . 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: OK .
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.

Функција загревања	Примена
 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.

Функција загревања	Примена
--------------------	---------



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 за остала 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.



Функција сата	Примена
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:  .

Како да подесите време кувања

Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните:  .

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:  . 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: **OK**. 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: **OK**.

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

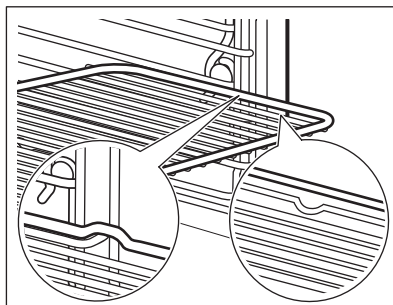
8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

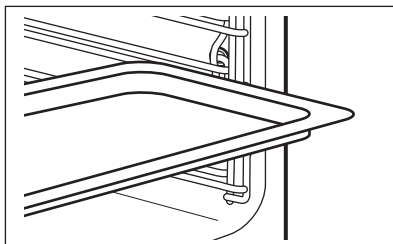
Решеткаста полица:

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:



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.

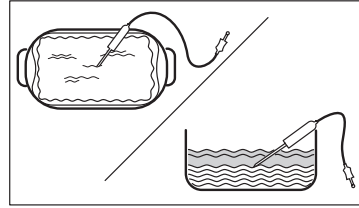
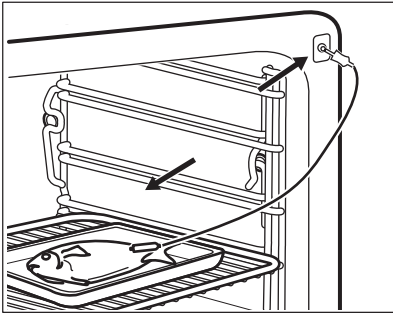
Корак 3 Поставите: Температурни сензор.

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 узаустопно притисните: **OK** да бисте прешли на главни екран.

Корак 8 Притисните: **START** .
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да реинетете 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 вадите 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  ,  - притисните истовремено ради укључивања функције.

Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)	 (ч)
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 препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте ПНС број на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости уређаја.

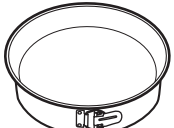


10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (МИН)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слао 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 пицу	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 вен- тил.	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоз- до	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вен- тил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоз- до	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вен- тил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс
Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рер- ну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30

Печење на више нивоа – кекс





		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4

		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	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 када истекне половина времена	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 (Gastronorm)	 kg		 МИН	
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Грашак, смрзнути	2 x 2/3 перфорирано	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85°C.	Поставите плех за печење на први положај решетке.

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

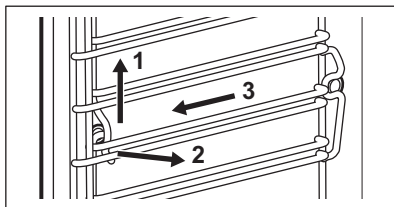
Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.

Корак 3 Извуците 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 наслаге 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.

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.

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: Пажњење резервоара

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 / Пажњење 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 нагоре.	
Корак 4	Притисните оквир врата (B) 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 извучите 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!

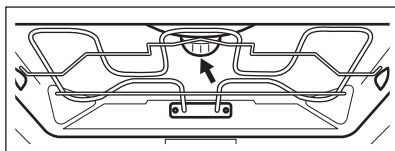
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

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

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Сат није подешен.

Врата нису правилно затворена.

Осигурач је прегорео.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.



Решење

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.

Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: Функције сата.

Скроз затворите врата.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



Компоненте



Опис

Лампица је прегорела.



Решење

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.

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 убаците 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.

F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.

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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
Индекс енергетске ефикасности	61.9	
Класа енергетске ефикасности	A++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	70 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 obroка. 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	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.
Пражњење 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.
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.

Подмени	Примена
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 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.

14.5 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	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Тврдоћа воде	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	--------------	-----------




Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Почните да користите апарат

Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1 Притисните и задржите: 	Корак 2  ... - изаберите жељену функцију.	Корак 3 Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите апарат, било који екран или поруку 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 уређај.	 ... - изаберите функцију загревања.	 - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.




Кухање на пари - Steamify

Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.

Пара за кухање на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно румењење	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:

Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните:  .	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.	

Очистите апарат парочистачем


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.....	523
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	525
3. POPIS VÝROBKU.....	528
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	529
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	530
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	532
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	536
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	538
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	540
10. TIPY A RADY.....	541
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	544
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	549
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	551
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	552
15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	553
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	555

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 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 uzavretú 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 stýkače.
- 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 mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad 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.

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 allobal.
 - 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 Vnútrorné 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 domácich 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

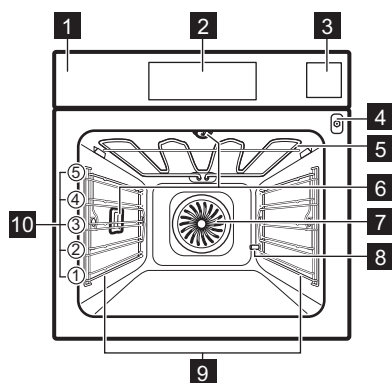
VAROVANIE!

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

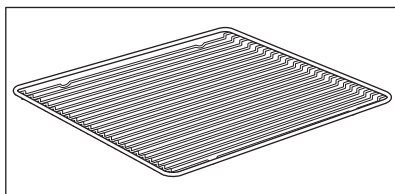


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

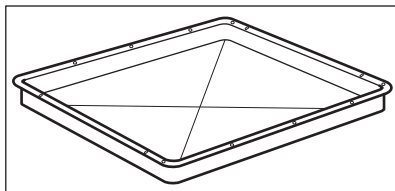
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



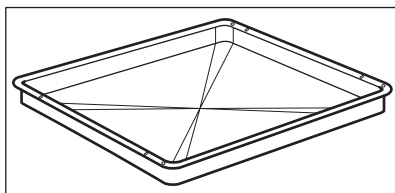
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



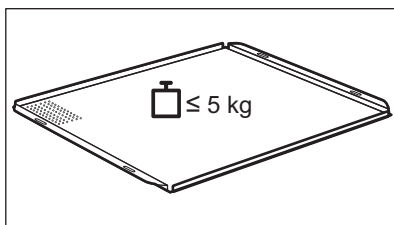
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



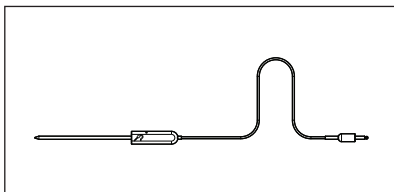
Plech na cukrovinky

Pre pečivo, praclíky a drobné pečivo. Vhodné pre funkcie s parou. Zmena farby povrchu nemá žiadny vplyv na funkcie.



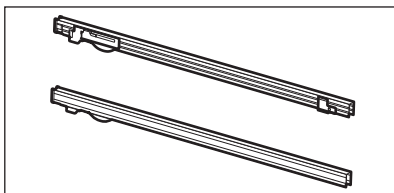
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



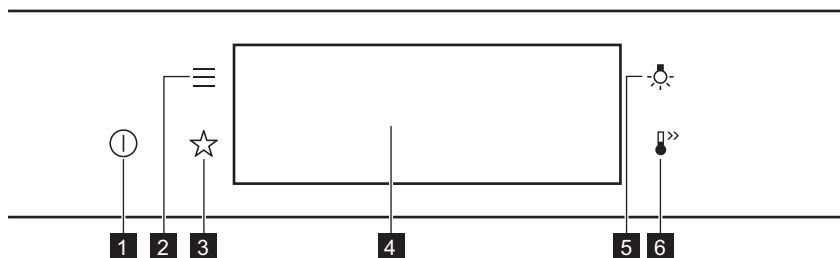
Teleskopické lišty

Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



4. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela



1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.



Stláčajte



Presunutie



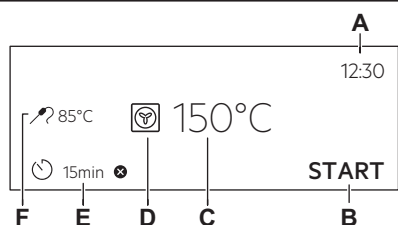
Stlačte a podržte tlačidlo

Dotknite sa povrchu končekom prsta.

Posuňte konček prsta po povrchu.

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. Presný čas
- B. ŠTART/STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.



Potvrdenie výberu/nastavenia.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Zapnutie a vypnutie voliteľných 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.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie



Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie 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 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím predhrejte prázdnu rúru.

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko 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.

 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.

5.4 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

Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.



Krok č. 2

Potrasťte testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.



Krok č. 3

Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.



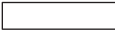




Krok č. 4

Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

 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 pa- pierik	Usadenie váp- nika (mmol/l)	Usadenie váp- nika (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 POUŽÍVANIE



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 vstúpte 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 získá 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 listkového 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.
<p> VAROVANIE!</p> <p>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.</p>	
Krok č. 8	Zásuvku na vodu zasuňte 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, vyčistíte 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:

- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .








Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: . Zadať: Sprievodca pečením.

Krok č. 4 Vyberte pokrm alebo druh potraviny.









Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: START .

6.4 Funkcie ohrevu




ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Gril</p>	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 <p>Turbo gril</p>	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 <p>Teplovzdušné Pečenie</p>	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 <p>Mrazené pokrmy</p>	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 <p>Tradičné pečenie</p>	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 <p>Pizza</p>	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 <p>Dolný ohrev</p>	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 zapekanie.
 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.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, ryb
 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 získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 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 funkcií

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.

Funkcia časovača	Aplikácia
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Služi 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.


Nastavenie hodín

Krok č. 2 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: .

Nastavenie času varenia

Krok č. 1 Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: .

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: .

Zmena nastavení časovača

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

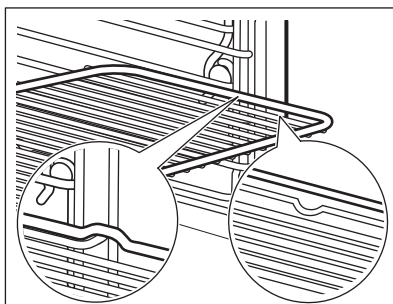
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

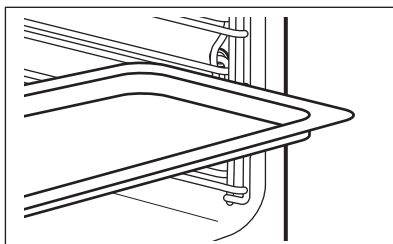
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte 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:

°C

Teplota rúry: minimálne 120 °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.

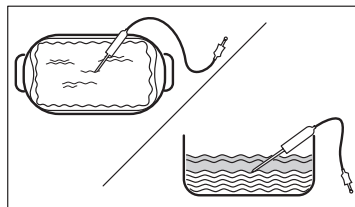
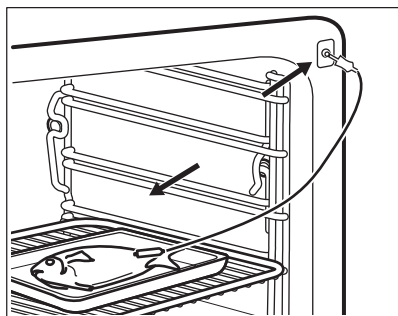
Krok č. 3 Vložte: Teplotná sonda.

Mäso, hydinu a rybu


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.


Zapekaciu nádobu

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: , 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 od-pájaní 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 pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič 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.

spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch

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 typy 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
Piškótová 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

		 (° C)		 (min)
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.

		 kg		 min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	Nádoba (Gastronorm) 1 x 2/3 dierkováná	0.3	3	8 - 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

					
	Nádoba (Gas- tronorm)	kg		min	
Brokolica, pred- hrejte prázdnu rú- ru	1 x 2/3 dierkova- ná	Max.	3	10 - 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mrazený	2 x 2/3 dierkova- ná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým naj- chladnejší bod nedo- siahne teplotu 85 °C.	Plech na pečenie 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 očistíte iba handričkou z mikrovlákiem namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné
používanie

Dutinu očistíte 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 mikrovlákiem.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

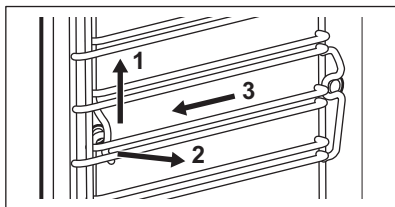
Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Zasúvacie lišty opatrne vyťahnite nahor z predného závesu.

Krok č. 3 Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.

Krok č. 4 Vyťahnite 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 vyberte teľné zasúvacie lišty.

Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite 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 prostriedkom.	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.

i 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 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne. Odstráňte všetko príslušenstvo. Uistite sa, že je zásuvka na vodu
prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasunúte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápnovanie.

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 odvápnovania.

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 odvápnovania:

Vypnite rúru. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu Dvierka rúry nechajte otvorené a po-
mäkkou handričkou. čkajte, kým dutina nevyschne.

i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakova-
nie postupu.

11.6 Pripomenka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomenky. Pripomenka odvápnenia sa nedá
deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomenka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomenka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomenky rúru neodvápnite, 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 Pripomenka 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 dveriek je pre rôzne modely odlišný.

⚠ VAROVANIE!

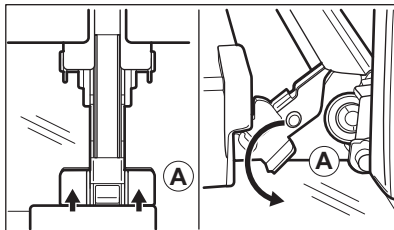
Dvierka sú ťažké.

⚠ 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 dveriek.

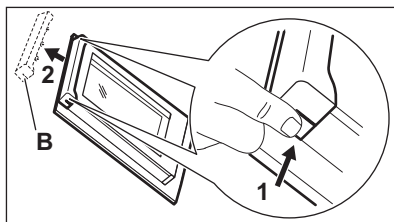


Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.

Krok č. 4 Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

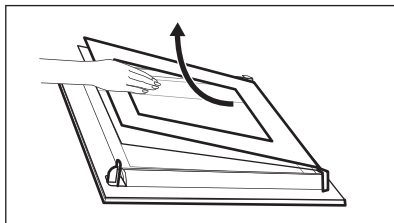
Krok č. 5 Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 6 Sklenené panely dveriek 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 zvolíte 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 dveriek prehriať.

11.12 Výmena: Osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

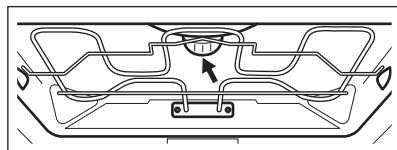
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

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

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.



Náprava

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Je vypálená poistka.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.



Náprava

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



Komponenty



Popis

Žiarovka je vypálená.



Náprava

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.

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

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.



Náprava

Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.

Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

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 štítek sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítek z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

Názov dodávateľa	Electrolux	
Identifikácia modelu	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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 nútej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 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 použijete 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.	
Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.	
Voliteľné funkcie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.	
Nastavenia	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 „Det-ská 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: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú 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.

14.5 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:



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

Stlačte a podržte tlačidlo:

Krok č. 2

... – zvolte požadovanú funkciu.

Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: START .

Rýchle vypnutie

Vypnite spotrebič na akejkolvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.

– stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.

Spustiť varenie

Krok č. 1

– stlačením zapnete spotrebič.

Krok č. 2

... – vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 3

– nastavte teplotu.

Krok č. 4

OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.

Krok č. 5

START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify

Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu

50 - 100 °C

Para na dusenie

105 - 130 °C

Para na chrumkavú kôrku

135 - 150 °C

Para na pečenie

155 - 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo

Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

Sprievodca pečením

Krok č. 1

Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:

Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: Sprievodca pečením.

Krok č. 4

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.

Spotřebič vyčistíte 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.....	557
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	558
3. OPIS IZDELKA.....	561
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	562
5. PRED PRVO UPORABO.....	564
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	565
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	569
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	571
9. DODATNE FUNKCIJE.....	573
10. NAMIGI IN NASVETI.....	574
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	577
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	583
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	584
14. STRUKTURA MENIJA.....	585
15. PREPROSTO JE!.....	587
16. SKRB ZA OKOLJE.....	588

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.
- 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 namestitvev.
- 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 krmljenje 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 hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu 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 napajalnimi 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.

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 pohištvenga elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenga 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

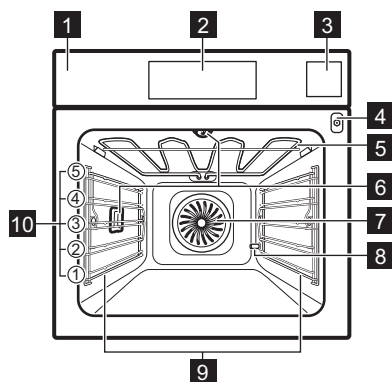
⚠ OPOZORILO!

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

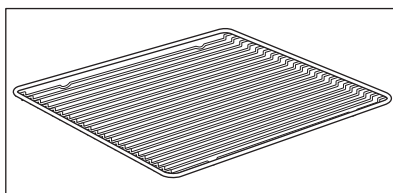


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

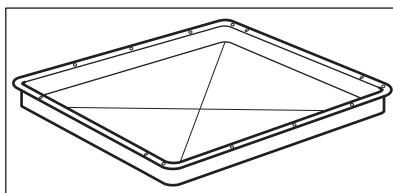
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



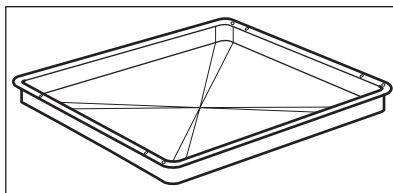
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



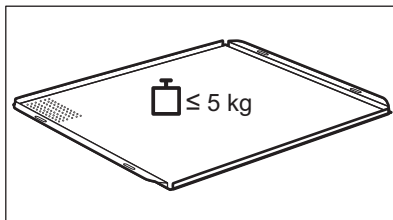
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



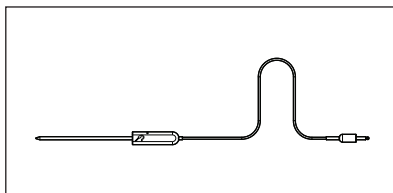
Luknjičasti pekač za pecivo/kruh

Za žemlje, preste in drobno pecivo. Primerno za funkcije s paro. Sprememba barve površine ne vpliva na funkcije.



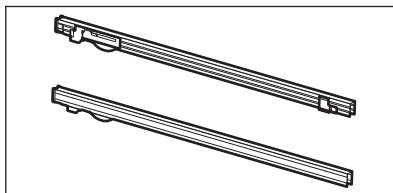
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



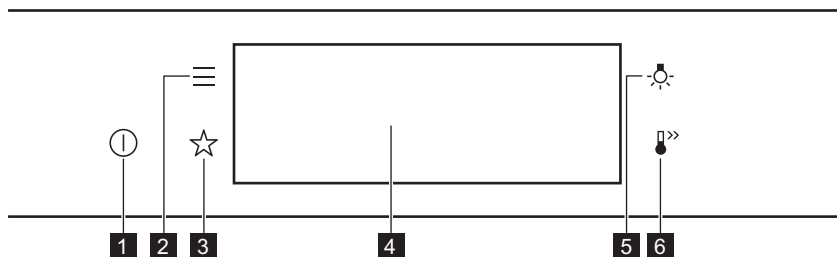
Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.



4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Pregled upravljalne plošče



1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Prijljubljene	Naštevja prikljubljene 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



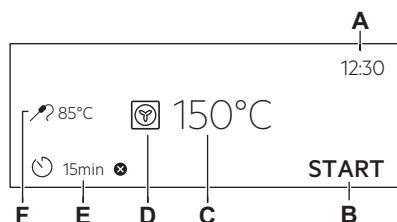
Pritisnite in zadržite

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. Ura
- B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV
- C. Temperatura
- D. Funkcije pečice
- E. Časovnik
- F. 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.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje



1. korak

Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



2. korak

Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.



3. korak

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 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

2. korak Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: 
Pečica naj deluje eno uro.

3. korak Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: 
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

5.4 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 razvrstitev 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
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** Vključite 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 nastavljene temperature.
Para za kuhanje v sopari 50–100 °C	Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladici na žličo s paro.
Para za obaro 105–130 °C	Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.
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 pekvske 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.
<p> OPOZORILO!</p> <p>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.</p>	
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.
 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 pize. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.







Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljavim 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.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lasanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 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 nastavljenе. 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.

Funkcija pečice	Aplikacija
 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 pogrejte več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in zemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, priloge, 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.

Časovne funkcije	Aplikacija
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

Časovne funkcije	Aplikacija
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.


Časovne funkcije	Aplikacija
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

7.2 Nastavev: Časovne funkcije


Nastavev ure

- 1. korak** Pritisnite: Ura.
- 2. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: **OK**.


Nastavev 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 želeni: 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: Zakasnjen vklop.
- 6. korak** Izberite vrednost.

Zamik vklopa kuhanja

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.

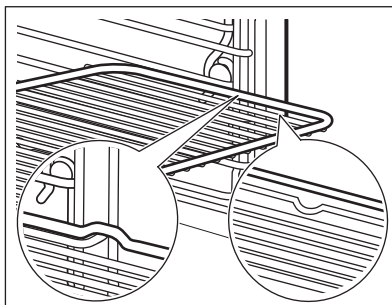
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme

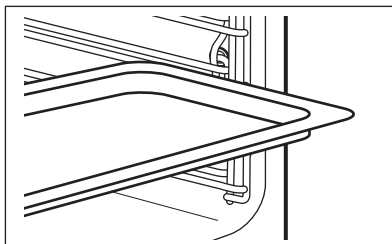
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

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.

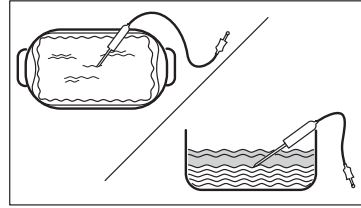
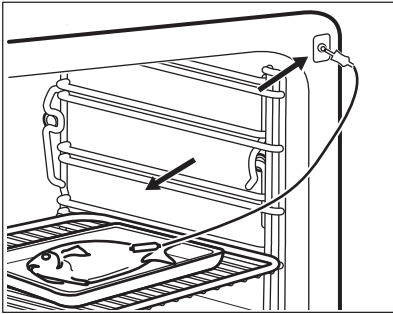
3. korak Vstavite: Sonda za hrano.

Meso, perutnina in ribe

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 v jedi.

Zloženska

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 želeno 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 prekinitvev 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 odstranjenju 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 Vključite napravo.


2. korak Izberite želeno nastavitvev.

3. korak Pritisnite: . Izberite: Priljubljene.

4. korak Izberite: Shrani trenutne nastavitve.

5. korak Pritisnite **+**, da dodate nastavev na seznam: Prijubljene. Pritisnite **OK**.

 – pritisnite za ponastavev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.

9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak Vklpite 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 razpredelnica h 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 plošči za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

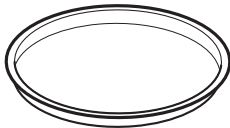
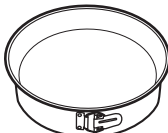


10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
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
Piškotki 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.






			
Posoda za pivo	Pekač za peko	Majhne posodice za pečenje in serviranje	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

		 °C	 min	
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
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







		 min	
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 (Gas-tronorm)	 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.
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

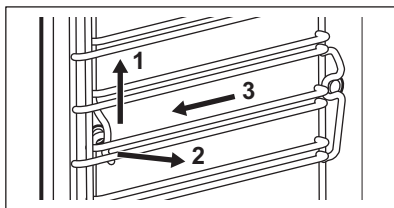
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

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 nazaj iz sprednjega nosilca.
3. korak Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. korak Nosilce izvlcite 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.

 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** Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
- 5. korak** Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

i 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.

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

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

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** Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
- 4. korak** Ko se funkcija zaključí, 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.

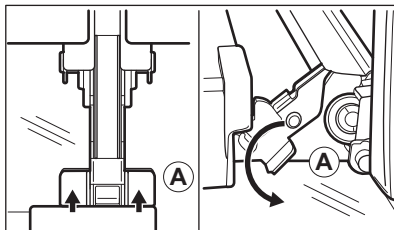
OPOZORILO!

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.

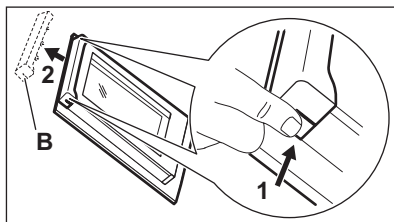


- 3. korak** Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

- 4. korak** Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

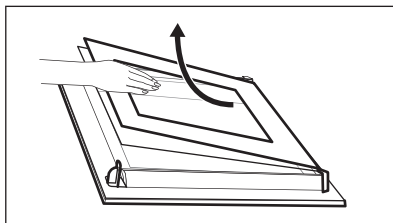
- 5. korak** Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

- 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. Steklениh 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:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

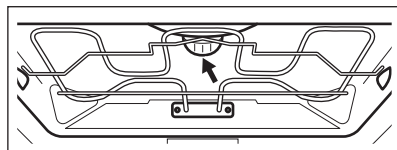
Pečico izklopite iz napajanja.

3. korak:

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 ustrežno 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 ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

5. korak Namestite kovinski okvir in tesnilo. Pri-
vijte 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

Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.

Ura ni nastavljena.

Vrata niso pravilno zaprta.

Pregorela je varovalka.

Naprava Varovalo za otroke sveti.



Rešitev

Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.

Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitve: Časovne funkcije.

Povsem zaprite vrata.

Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



Komponente



Opis

Luč je pregorela.



Rešitev

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.

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.

Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.

F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.

Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.



Koda in opis



Rešitev

F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo. 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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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 pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOB8S39H	35.0 kg
	KOBBS39H	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice 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 tople obroke, 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	Našteva samodejne programe.	
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.	
Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.	
Možnosti	Za nastavitve konfiguracije naprave.	
Nastavitve	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 nenamerni 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: 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.

14.5 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:

 VKLOP / IZKLOP	 Meni	 Prijubljene	 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 Pritisnite in držite: 	2. korak  ... – Izberite zeleno funkcijo.	3. korak Pritisnite: START .
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	 – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

Začetek pečenja

1. korak  – pritisnite za vklop naprave.	2. korak  ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	3. korak °C – nastavite temperaturo.	4. korak OK – pritisnite za potrditev.	5. korak 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:

Spoznajte, kako hitro peči

Kuharski pomočnik

1. korak

Pritisnite: .

2. korak

Pritisnite: .

3. korak

Pritisnite:  Kuharski pomočnik.

4. korak

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. SKRIB 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.

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 таблиці 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.....	590
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	592
3. ОПИС ВИРОБУ.....	595
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	596
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	597
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	599
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	604
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	605
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	607
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	609
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	612
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	617
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	619
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	620
15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	622
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	623

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 .
- 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 пароочищувач 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 інструкції 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 розташовано 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.

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 розігрітій 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!

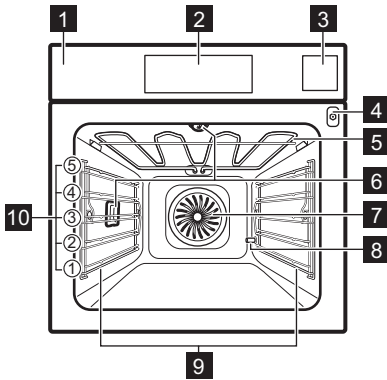
Існує небезпека задушення.

- 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

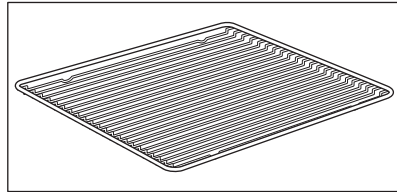


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

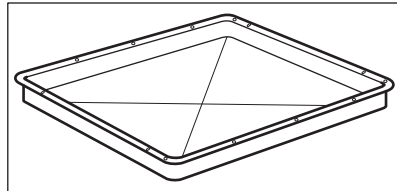
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



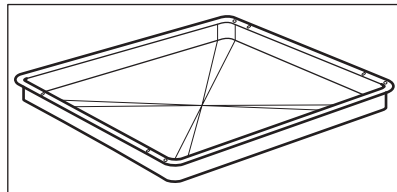
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



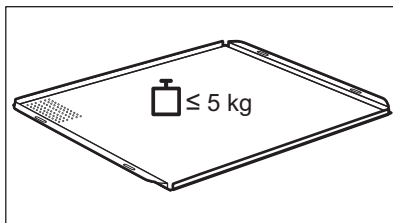
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



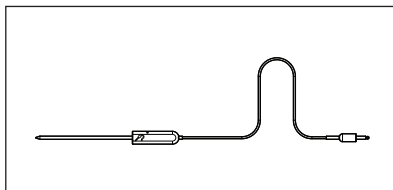
Деко для випічки

Для булочок, кренделів та дрібного печива. Підходить для функцій пари. Знебарвлення поверхні не впливає на функціональність.



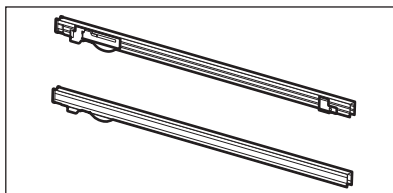
Термошуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



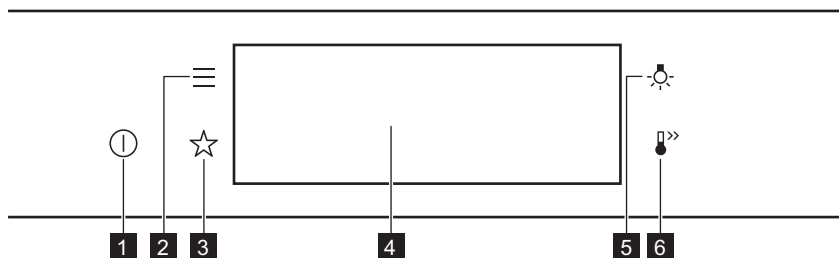
Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

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.



Натисніть

Торкніться поверхні пальцем.



Перемістіть

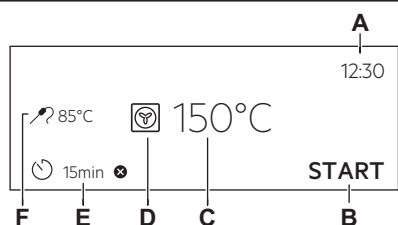
Переміщуйте палець поверхнею.



Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. 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 увімкнення 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.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицюк.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Вставте аксесуари й знімні опори полицюк 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 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1 Вийміть із 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.

5.4 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 проточною водою.

Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.

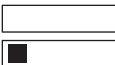



Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.

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 ВИКОРИСТАННЯ

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 Задайте 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 установленої 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 легко 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. Долийте 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.








Функція нагріву	Додаток
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі 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.

Функція нагріву	Додаток
	Підтримання страви теплою.
Підтримання теплим	
	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.
Волога конвекція	

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
	Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.
Steamify	
	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.
Регенерація парою	
	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
Випікання хлібу	
	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.
Вистоювання тіста	
	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
Повна пара	
	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
Висока 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.
Низька вологість	

6.5 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/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.

Функція годинника	Додаток
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: **OK**.

Встановлення часу готування

Крок 1 Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

Крок 2 Натисніть: .

Крок 3 Встановіть час. Натисніть: **OK**.

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: **OK**. 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: **OK**. 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

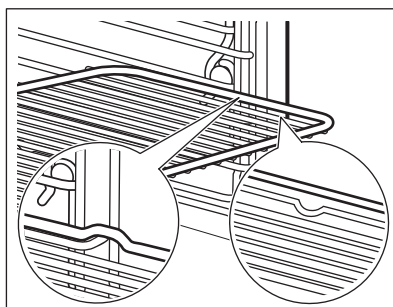
8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

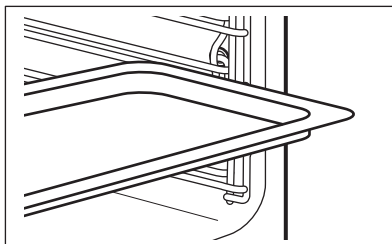
Комбінована решітка:

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:



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.

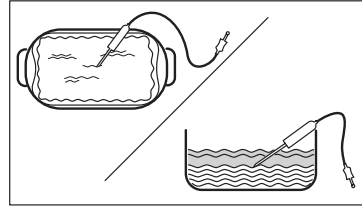
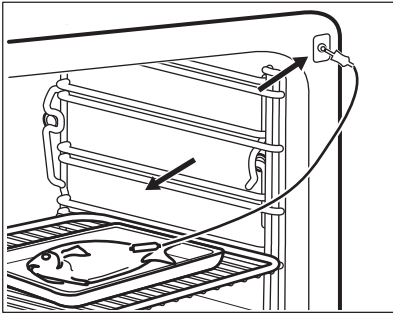
Крок 3 Уставте: Термощуп.

М'ясо, домашня птиця та риба

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Запіканка

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся 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 духовка 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 ,  — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

 (°C)	 (год.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (год.)
200 - 230	5.5

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, 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, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, зверніться з номером PNC на таблиці 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
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

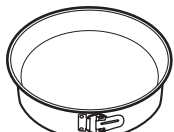
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см



Форма для пирога






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
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
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.

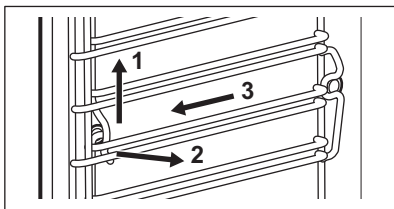
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

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 и 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.

i Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.

Після завершення очищення:

- | | | |
|-----------------------|--|--|
| Вимкніть духову шафу. | Коли духову шафу 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 Заповнюйте 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 накіп з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накіп 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 парю, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Використовуйте цю функцію після готування з парю для видалення залишку води з лотка для води.

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу охолодна.

Крок 2 Вийміть усе приладдя.

Крок 3 Оберіть меню: Очищення / Сушіння.

Крок 4 Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.10 Спосіб використання: Спорожнення резервуару

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!

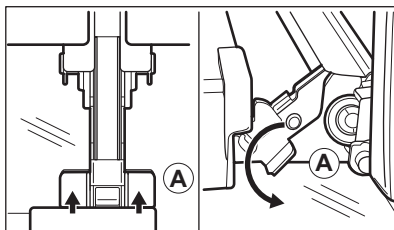
Дверцята важкі.

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 зав'язках дверцят.

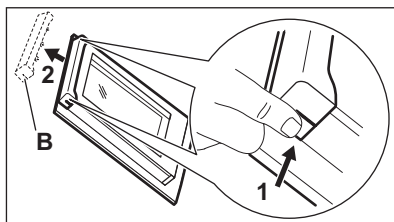


Крок 3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

Крок 4 Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

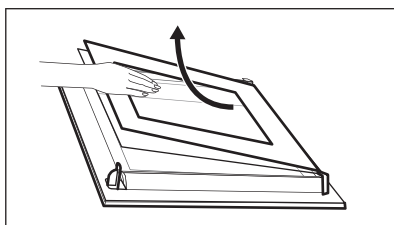
Крок 5 Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

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 погертися.

11.12 Як замінити: Лампа

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

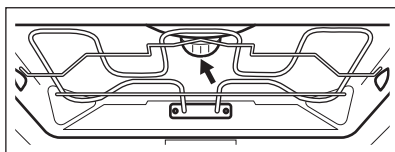
Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духовна 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 °С.

Крок 4 Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.

Бічна лампа

Крок 1 Зніміть ліву опору для полицок, 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 полицок.




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. Докладніше див. у Функції годинника розділі «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.

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 вставлено в розетку.	Вставте вилку в Термошуп розетки повністю.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	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	EOB8S39H 944032116 KOBBS39H 944032117	
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	EOB8S39H	35.0 кг
	KOBBS39H	35.0 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. Вимкайте 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 приладу.	
Налаштування	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.

Підменю	Додаток
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.
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 вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

14.4 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Немає звуку натискання кнопок. Можливо 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.

14.5 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:

 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 Натисніть і утримуйте  .	Крок 2  ... — виберіть потрібну функцію.	Крок 3 Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування

Крок 1  — натисніть, щоб увімкнути прилад.	Крок 2  ... — виберіть функцію нагріву.	Крок 3 °C — встановіть температуру.	Крок 4 OK — натисніть, щоб підтвердити.	Крок 5 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:

Допомога при готуванні	Крок 1 Натисніть:  .	Крок 2 Натисніть:  .	Крок 3 Натисніть:  Допомога при готуванні.	Крок 4 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 парою

Крок 1

Натисніть: 

Крок 2

Натисніть: 

Крок 3

Виберіть режим:

Чищення парою

Для легкого очищення.

Чищення парою 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.

CE



867380233-C-432023