

COB8S39Z
EOB8S39X
EOB8S39Z
KOBBS39X



LOB8S39Z

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|----------------------|-----|
| BG Ръководство за употреба | 2 | LT Naudojimo instrukcija | 517 | UK Інструкція | 988 |
| HR Upute za uporabu | 50 | PL Instrukcja obsługi | 566 | | |
| CS Návod k použití | 96 | PT Manual de instruções | 614 | | |
| NL Gebruiksaanwijzing | 142 | RO Manual de utilizare | 661 | | |
| EN User Manual | 189 | RU Инструкция по эксплуатации | 707 | | |
| ET Kasutusjuhend | 234 | SR Упутство за употребу | 756 | | |
| FR Notice d'utilisation | 281 | SK Návod na používanie | 803 | | |
| DE Benutzerinformation | 328 | SL Navodila za uporabo | 850 | | |
| EL Οδηγίες Χρήσης | 377 | ES Manual de instrucciones | 896 | | |
| HU Használati útmutató | 425 | TR Kullanma Kılavuzu | 943 | | |
| LV Lietošanas instrukcija | 471 | | | | |

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

| | | | |
|--|----------|--|-----------|
| 1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 3 | 3.2 Аксесоари..... | 10 |
| 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... | 4 | 4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА..... | 11 |
| 1.2 Обща безопасност..... | 4 | 4.1 Контролен панел..... | 11 |
| 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... | 5 | 4.2 Екран..... | 12 |
| 2.1 Инсталация..... | 5 | 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... | 13 |
| 2.2 Електрическо свързване..... | 6 | 5.1 Първоначално почистване | 13 |
| 2.3 Използване..... | 7 | 5.2 Първо свързване..... | 13 |
| 2.4 Грижа и почистване..... | 8 | 5.3 Начално предварително затопляне..... | 13 |
| 2.5 Готвене на пара..... | 8 | 5.4 Как да настроите: Твърдост на водата..... | 14 |
| 2.6 Вътрешно осветление..... | 8 | 6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 15 |
| 2.7 Обслужване..... | 9 | 6.1 Как да настроите: Функции нагряване..... | 15 |
| 2.8 Изхвърляне..... | 9 | | |
| 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... | 9 | | |
| 3.1 Общ преглед..... | 9 | | |

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 6.2 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара..... | 16 | 11.4 Напомняне за почистване..... | 35 |
| 6.3 Как да настроите: Помощ при готвене..... | 17 | 11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък..... | 35 |
| 6.4 Функции за затопляне..... | 18 | 11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък..... | 36 |
| 6.5 Бележки относно: Печене с влажност..... | 21 | 11.7 Начин на използване: Изплакване..... | 37 |
| 7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА..... | 21 | 11.8 Напомняне за изсушаването.... | 37 |
| 7.1 Описание на функциите на часовника..... | 21 | 11.9 Начин на използване: Сушене.. | 37 |
| 7.2 Как да настроите: Функции на часовника..... | 22 | 11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера..... | 38 |
| 8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ..... | 24 | 11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка..... | 38 |
| 8.1 Поставяне на аксесоари..... | 24 | 11.12 Как да подмените: Лампа..... | 39 |
| 8.2 Термосонда..... | 25 | 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ..... | 41 |
| 9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ..... | 27 | 12.1 Как да постъпите, ако..... | 41 |
| 9.1 Как да запазите: Предпочитани.. | 27 | 12.2 Начин на управление: Кодове за грешка..... | 41 |
| 9.2 Заклучване на функция..... | 27 | 12.3 Данни за сервизно обслужване..... | 42 |
| 9.3 Автоматично изключване..... | 28 | 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ..... | 42 |
| 9.4 Охлаждащ вентилатор..... | 28 | 13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта.... | 42 |
| 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ..... | 28 | 13.2 Енергоспестяваща..... | 43 |
| 10.1 Препоръки за готвене..... | 28 | 14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО..... | 44 |
| 10.2 Печене с влажност..... | 29 | 14.1 Меню..... | 44 |
| 10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари..... | 29 | 14.2 Подменю за: Почистване..... | 45 |
| 10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции..... | 30 | 14.3 Подменю за: Опции..... | 45 |
| 11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ..... | 33 | 14.4 Подменю за: Настройка..... | 46 |
| 11.1 Бележки относно почистването..... | 33 | 14.5 Подменю за: Сервиз..... | 46 |
| 11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата | 34 | 15. ЛЕСНО Е!..... | 46 |
| 11.3 Как да се използва: Почистване С Пара..... | 34 | 16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!..... | 48 |
| | | 17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.... | 49 |

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.

- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, негов оторизиран сервизен център или квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

**ВНИМАНИЕ!**

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускайте захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазителите от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.
- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
- не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
- не поставяйте вода директно в горещия уред.
- не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
- бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

2.8 Изхвърляне



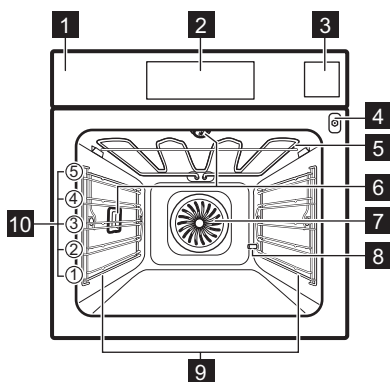
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед



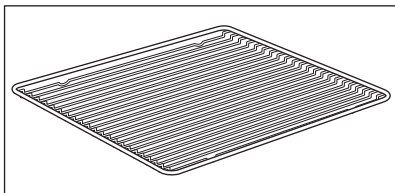
- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.2 Аксесоари

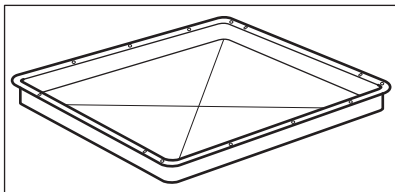
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



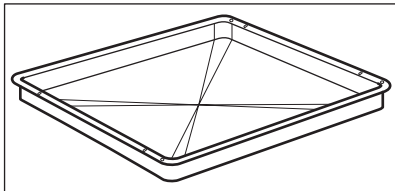
Тава за печене

За торти и бисквити.



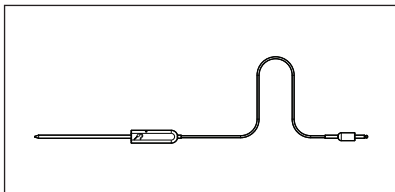
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



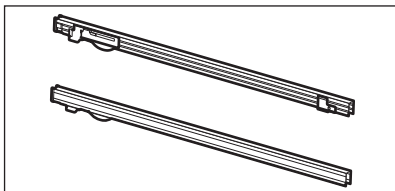
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

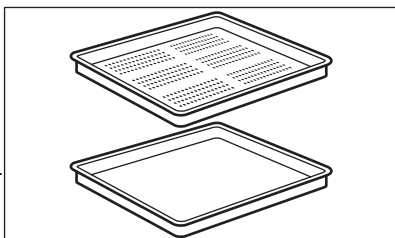
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



Комплект за готвене с пара

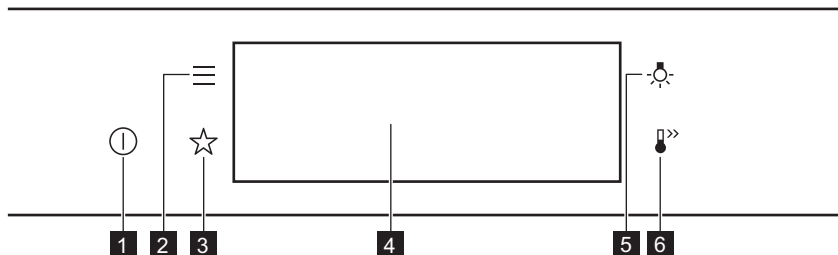
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

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



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

4.1 Контролен панел




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

| | | |
|--|-------------------------------------|--------------------------------------|
| <p>Натиснете</p> | <p>Преместете</p> | <p>Натиснете и задръжете</p> |
| Докоснете повърхността с върха на пръста си. | Плъзнете пръста си по повърхността. | Докоснете повърхността за 3 секунди. |





КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

4.2 Екран

| | |
|---|--|
|  | След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране. |
|  | Ако не използвате уреда за 2 минути, екранът преминава в режим на готовност. |
|  | По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции. |
|  | Екран със зададени функции на бутоните. A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели) |






Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

| | | | |
|--|---|--|--|
|  <p>За потвърждаване на избора / настройката.</p> |  <p>За връщане едно ниво назад в менюто.</p> |  <p>За отмяна на последното действие.</p> |  <p>За включване и изключване на опции.</p> |
|--|---|--|--|

Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

| | | |
|--|--|--|
|  Функцията е включена. |  Функцията е включена. Готвенето спира автоматично. |  Звуковата аларма е изключена. |
| Индикатори на таймера | | |
|  За настройване на функцията: Забавен старт. |  За отмяна на настройката. | |




5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване



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

5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

5.3 Начално предварително затопляне


| | | |
|--|--|--|
|  | Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба. | |
| Стъпка 1 | Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата. | |
| Стъпка 2 | Задайте максималната температура за функцията:  Оставете фурната да работи за 1 час. | |

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 3





Задайте максималната температура за функцията: 
Оставете фурната да работи за 15 мин.

i От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.


5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

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

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

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

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

| Твърдост на водата | | Тестова хартия | Отлагане на калций (ммол/л) | Отлагане на калций (мг/л) | Класификация на водата |
|--------------------|-------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Ниво | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | мека |

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

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".


6.1 Как да настроите: Функции нагряване


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

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара

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

| | |
|------------------|--|
| Стъпка 6 | Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите. |
| Стъпка 7 | Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.</p> </div> |
| Стъпка 8 | Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение. |
| Стъпка 9 | Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал. |
| Стъпка 10 | Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода. |
| Стъпка 11 | Изключете фурната. |
| Стъпка 12 | Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера. |
| Стъпка 13 | Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа. |

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.3 Как да настроите: Помощ при готвене

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



За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Степента, при която ястието е приготвено:

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



| | |
|----------|---|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Натиснете:  |
| Стъпка 3 | Натиснете:  . Въведете: Помощ при готвене. |
| Стъпка 4 | Изберете ястие или вид храна. |
| Стъпка 5 | Натиснете: START . |






Изберете клавиш за бърз достъп!






6.4 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ






| Функция за затопляне | Приложение |
|---|--|
|  Грил | За запичане на тънки храни или препичане на хляб. |
|  Турбо грил | За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За огретени и за кафява коричка. |

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  <p>Горещ въздух/ вентилир</p> | За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температура с 20 - 40°C по-ниска отколкото за Традиционно печене. |
|  <p>Дълбоко замразени храни</p> | За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картопки, картофи с коричка или пролетни рулца). |
|  <p>Традиционно печене</p> | За печене на тестени и месни храни на едно ниво. |
|  <p>Функция пица</p> | За печене на пица. За хрупкав и запечен блат. |
|  <p>Долен нагревател</p> | За печене на сладкиши с хрупкава долна част и за запазване на храната. |



СПЕЦИАЛНИ






| Функция за затопляне | Приложение |
|---|---|
|  <p>Консервиране</p> | За консервиране на зеленчуци (напр. туршия). |
|  <p>Сушене</p> | За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. |
|  <p>Затопляне на чиния</p> | За подгряване на чинии преди сервиране. |

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|---|
|  Размразяване | За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна. |
|  Огретен | За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка. |
|  Бавно готвене | За приготвяне на крекко, сочно печено. |
|  Поддържане на топлина | За поддържане на храната топла. |
|  Печене с влажност | Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба”, забележете: Печене с влажност. |

ПАРА

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  Steamify | Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене. |
|  Възстановяване с пара | Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива. |

| Функция за затопляне | Приложение |
|--|--|
|  <p>Печене на хляб</p> | Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката. |
|  <p>Втасване на тесто</p> | За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично. |
|  <p>Само пара</p> | За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитурни, риба |
|  <p>Висока влажност</p> | Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба. |
|  <p>Ниска влажност</p> | Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка. |

6.5 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника


| Функция Часовник | Приложение |
|------------------|---|
| Време за готвене | За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч и 59 мин |

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

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




7.2 Как да настроите: Функции на часовника




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

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



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

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


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да удължите времето за готвене

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

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

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

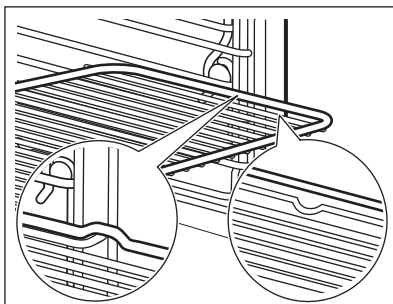
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

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

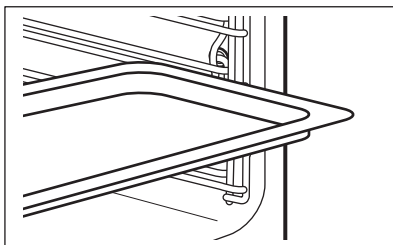
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.

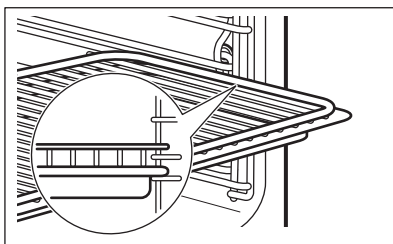


КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Тава за печене / Дълбока тава:
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:
Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:

°C

Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

Не използвайте за течни ястия.

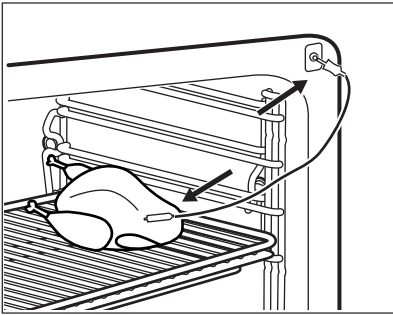
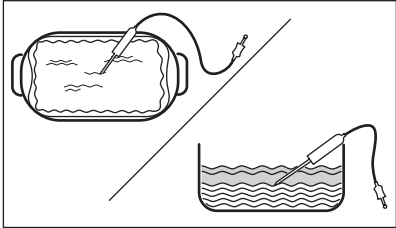

По време на готвене трябва да остане в чинията.


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

Начин на използване: Термосонда

| | |
|-----------------|--|
| Стъпка 1 | Включете фурната. |
| Стъпка 2 | Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната. |

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

| | | |
|--|---|--|
| Стъпка 3 | Въведете: Термосонда. | |
| Месо, домашни птици и риба | Касерола | |
| <p>Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.</p> | <p>Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.</p> | |
|  |  | |
| Стъпка 4 | Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда. | |
| Стъпка 5 |  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината. | |
| Стъпка 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира. | |
| Стъпка 7 | Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK , за да отидете до основния екран. | |
| Стъпка 8 | Натиснете: START . Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена. | |

| | |
|---------------------------|---|
| Стъпка 9 | <p>Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">  <p>ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.</p> </div> |
|---------------------------|---|




Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

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

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

9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.



| | |
|---------------------------|-----------------|
| Стъпка 1 | Включете уреда. |
|---------------------------|-----------------|

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

| | |
|--|---|
| Стъпка 2 | Задайте функция за затопляне. |
| Стъпка 3 | ☆, P» – натиснете едновременно, за да включите функцията. |
| За да изключите функцията, повторете стъпка 3. | |

9.3 Автоматично изключване

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

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


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

9.4 Охлаждащ вентилатор

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






10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене

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

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

|  |  |  (°C) |  |  (мин) |
|--|---|---|---|--|
| Сладки рула, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Руло | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Цяла риба, 0,2 кг | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Бисквитки, 16 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарунс (слад.), 24 броя | тава за печене или съд за оттичане | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мъфини, 12 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Солени бискви- ти, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Бисквити от ле- ко тесто, 20 броя | тава за печене или съд за оттичане | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталети, 8 броя | тава за печене или съд за оттичане | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отразителни съдове.

| | | | |
|--|--|--|--|
|  тава за пица |  Съд за печене |  Купички за печене |  Метална основа за флан |
|--|--|--|--|



ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ







| | | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър | Тъмни, неотразяващи 26 cm диаметър | Керамичен материал 8 cm диаметър, 5 cm височина | Тъмни, неотразяващи 28 cm диаметър |
|---------------------------------------|---------------------------------------|---|---------------------------------------|

10.4 Таблици за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

|  ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилер | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Традиционно печене | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Горещ въздух/вентилер | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Ябълков пай, 2 тави Ø20 cm | Традиционно печене | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити | | | |
|---|---|---|--|
|  Използвайте позицията на третия рафт. | | | |
|  |  |  (°C) |  (мин) |
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилер | 140 | 25 - 40 |



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

|  |  |  (°C) |  (мин) |
|--|---|---|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 160 | 20 - 30 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентилатор | 150 | 20 - 35 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Традиционно печене | 170 | 20 - 30 |



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|--|---|---|--|--|
| Масленки / Сладкиши на пръчици | Горещ въздух/вентилатор | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна | Горещ въздух/вентилатор | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Пандишпанова торта без мазнина | Горещ въздух/вентилатор | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

| | | (мин) | |
|---|------|---------|---|
| Тост | Грил | 1 - 3 | 5 |
| Говежда пържола, обърнете по средата на времето за приготвяне | Грил | 24 - 30 | 4 |

Информация за изпитващи лаборатории








Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350.



Настройте температурата на 100°C.



| | Контейнер (Gastronorm) | (кг) | | (мин) | |
|-----------------------------------|------------------------|-------|---|---------|--|
| Броколи, подгрейте празната фурна | 1 x 2/3 перфориран | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Сложете тава за печене на първото ниво на фурната. |
| Броколи, подгрейте празната фурна | 1 x 2/3 перфориран | макс. | 3 | 10 - 11 | Сложете тава за печене на първото ниво на фурната. |

| | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|
|  Настройте температурата на 100°C. | | | | | |
|  |  Контейнер (Gastronorm) |  (кг) |  |  (мин) |  |
| Грах, замразен | 2 x 2/3 перфориран | 2 x 1,5 | 2 и 4 | Докато температурата в най-студеното място не достигне 85° C. | Сложете тавата за печене на първото ниво на фурната. |

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

 **ВНИМАНИЕ!**
Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

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



Акcesoари

Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте акcesoарите в съдомиялната

Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата


Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

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

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

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

Когато почистването приключи:

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

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Пара Plus.


11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:


| | | |
|---|----------------------------|---|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. | Уверете се, че водосъдържателят е празен. |
|---|----------------------------|---|

Времетраене на първата част: около 100 мин.

| | |
|-----------------|--|
| Стъпка 1 | Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната. |
| Стъпка 2 | Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя. |

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

Когато отстраняването на котлен камък приключи:

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


11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

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

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

11.7 Начин на използване: Изплакване

| Преди да започнете: | |
|---|----------------------------|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. |

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

11.8 Напомняне за изсушаването

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

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.9 Начин на използване: Сушене

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

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

11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера

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

| Преди да започнете: | |
|---|----------------------------|
| Изключете фурната и изчакайте да изстине. | Извадете всички аксесоари. |

| | |
|-----------------|--|
| Стъпка 1 | Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната. |
| Стъпка 2 | Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин. |
| Стъпка 3 | Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. |
| Стъпка 4 | Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава. |

ⓘ Когато тази функция работи, лампата изгасва.

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



ВНИМАНИЕ!

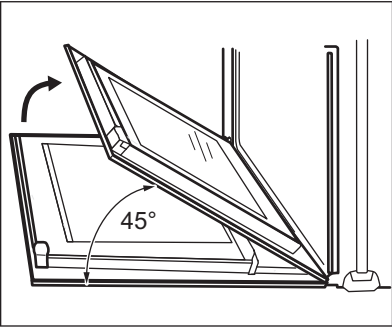
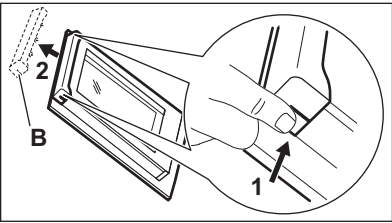


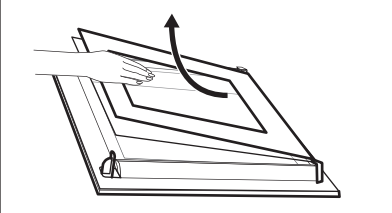

Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

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

| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>Стъпка 3</p> | <p>Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 45°). Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p> |  |
| <p>Стъпка 4</p> | <p>Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.</p> |  |
| <p>Стъпка 5</p> | <p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p> |  |
| <p>Стъпка 6</p> | <p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p> |  |
| <p>Стъпка 7</p> | <p>Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.</p> |  |
| <p>Стъпка 8</p> | <p>След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.</p> |  |
| <p>Стъпка 9</p> | <p>Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.</p> | |

11.12 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

| Преди да смените лампата: | | |
|--|--|---|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 |
| Изключете фурната. Изчаквайте, докато фурната изстине. | Изключете фурната от електрическата мрежа. | Поставете парче плат върху дъното на фурната. |

Горна лампа

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

Странична лампа

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




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ






ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

|  Уредът не се включва или не нагрива | |
|---|---|
|  Възможна причина |  Решение |
| Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно. | Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването. |
| Часовникът не е настроен. | Настройте часовника, за подробности вижте Функции на часовника глава „Как се задават настройки“: Функции на часовника . |
| Вратата не е добре затворена. | Затворете плътно вратата. |
| Предпазителят е изгорял. | Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник. |
| Уредът Защита за деца е включен. | Вижте глава „ Меню “, подменю за: Опции . |



|  Компоненти | |
|---|--|
|  Описание |  Решение |
| Лампичката е изгоряла. | Сменете лампичката, за подробности вижте глава „ Грижа и почистване “, Начин на подмяна: Лампа . |

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

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

|  Код и описание |  Решение |
|---|---|
| F111 – Термосонда не е правилно поставена в гнездото. | Поставете Термосонда изцяло в гнездото. |
| F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно. | Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени. |
| F908 – системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел. | Включете и изключете уреда. |

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

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

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

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта

| | |
|---------------------------------|--|
| Име на доставчик | Electrolux |
| Идентификация на модела | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Индекс на енергийна ефективност | 61.9 |

| | | |
|---|----------------|---------|
| Клас на енергийна ефективност | A++ | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим | 1.09 kWh/цикъл | |
| Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора | 0.52 kWh/цикъл | |
| Брой кухни | 1 | |
| Топлинен източник | Електричество | |
| Сила на звука | 70 л | |
| Тип фурна | Вградена фурна | |
| Маса | COB8S39Z | 36.0 кг |
| | EOB8S39X | 36.0 кг |
| | EOB8S39Z | 36.0 кг |
| | KOBBS39X | 36.0 кг |
| | LOB8S39Z | 36.0 кг |

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

13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгръвайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

Ако е активирана програма с избор на „Времетраене“ или „Приключване“ и времето за готвене е повече от 30 минути, нагриващите елементи се изключат автоматично по-рано при някои функции на уреда.

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете , за да отворите Меню.

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

14.2 Подменю за: Почистване

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

14.3 Подменю за: Опции

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

14.4 Подменю за: Настройка

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

14.5 Подменю за: Сервиз

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


15. ЛЕСНО Е!


Преди първата употреба трябва да настроите:

| | | | | | |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|--------------------|
| Език | Яркост на екрана | Звук на бутоните | Сила на звук. сигнал | Твърдост на водата | Час от денонощието |
|------|------------------|------------------|----------------------|--------------------|--------------------|



Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

| | | | | | |
|--------------------|-----------|-------------------|-------------|-----------------|--------------|
| ① ВКЛ. / ИЗ-КЛ. | ☰ Меню | ☆ Предпочитани | ⌚ Таймер | 🔧 Термосонда | START / STOP |
|--------------------|-----------|-------------------|-------------|-----------------|--------------|

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

| Започнете да готвите | | | | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------------|--|
| Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 | Стъпка 5 |
| ① - натиснете, за да включите уреда. |  ... - изберете функцията за затопляне. | °C - задайте температурата. | OK - натиснете, за да потвърдите. | START - натиснете, за да започнете готвенето. |

| Готвене на пара – Steamify | | | |
|---|--------------------|--------------------------|---------------------------|
| Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура. | | | |
| Пара за запарване | Пара за задушаване | Пара за нежна хрупкавост | Пара за печене и запичане |
| 50 – 100°C | 105 – 130°C | 135 – 150°C | 155 – 230°C |

| Научете как да готвите бързо | | | | |
|---|---------------|--|--|-------------------|
| Използвайте автоматичните програми, за да пригответе бързо ястия с настройките по подразбиране: | | | | |
| Помощ при готвене | Стъпка 1 | Стъпка 2 | Стъпка 3 | Стъпка 4 |
| | Натиснете: ①. | Натиснете:  . | Натиснете:  Помощ при готвене. | Изберете ястието. |

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент

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

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

Почиствайте уреда с почистване с пара

Стъпка 1

Натиснете:



Стъпка 2

Натиснете:



Стъпка 3

Изберете режим:

Почистване С Пара

За леко почистване.

Почистване с Пара Plus

За пълно почистване.

Отстр. на котл. камък

За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.

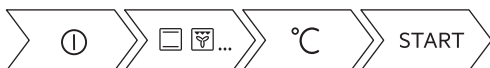
Изплакване

За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

Тук можете да видите всички полезни възможности за бърз достъп. Можете да ги намерите и в съответните посветени на тях глави в ръководството за потребителя.

Как да настроите: **Функции нагряване**



Как да настроите: **Steamify – готвене с функция за затопляне с пара**

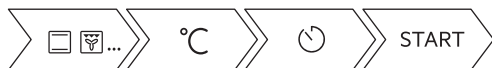


Как да настроите: **Помощ при готвене**



ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

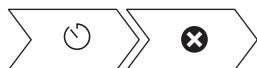
Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето





Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

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..... | 51 | 4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ..... | 58 |
| 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... | 51 | 4.1 Upravljačka ploča..... | 58 |
| 1.2 Opća sigurnost..... | 52 | 4.2 Zaslon..... | 59 |
| 2. SIGURNOSNE UPUTE..... | 53 | 5. PRIJE PRVE UPORABE..... | 60 |
| 2.1 Instalacija..... | 53 | 5.1 Početno čišćenje | 61 |
| 2.2 Električni priključak..... | 54 | 5.2 Prvo spajanje..... | 61 |
| 2.3 Primjena..... | 55 | 5.3 Početno predgrijavanje..... | 61 |
| 2.4 Održavanje i čišćenje..... | 55 | 5.4 Kako postaviti: Tvrdoca vode..... | 61 |
| 2.5 Kuhanje na pari..... | 56 | 6. SVAKODNEVNA UPORABA..... | 62 |
| 2.6 Unutarnje osvjetljenje..... | 56 | 6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice... .. | 62 |
| 2.7 Servis..... | 56 | 6.2 Kako podesiti: Steamify - Parnu funkciju pećnice..... | 63 |
| 2.8 Zbrinjavanje..... | 56 | 6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju..... | 65 |
| 3. OPIS PROIZVODA..... | 57 | 6.4 Funkcije pećnice..... | 65 |
| 3.1 Opći pregled..... | 57 | | |
| 3.2 Dodatna oprema..... | 57 | | |

| | | | |
|--|-----------|---|-----------|
| 6.5 Napomene o: Vlažno pečenje..... | 68 | 11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamena..... | 82 |
| 7. FUNKCIJE SATA..... | 68 | 11.7 Način upotrebe: Ispiranje..... | 82 |
| 7.1 Opis funkcija sata..... | 68 | 11.8 Podsjetnik za sušenje..... | 83 |
| 7.2 Kako postaviti: Funkcije sata..... | 69 | 11.9 Način korištenja: Sušenje..... | 83 |
| 8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR..... | 70 | 11.10 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika..... | 83 |
| 8.1 Umetanje dodatne opreme..... | 70 | 11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata..... | 84 |
| 8.2 Senzor za hranu..... | 71 | 11.12 Kako zamijeniti: Žarulju..... | 85 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 73 | 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA..... | 86 |
| 9.1 Kako uštedjeti: Favoriti..... | 73 | 12.1 Što učiniti ako..... | 87 |
| 9.2 Blokiranje tipki..... | 74 | 12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški..... | 87 |
| 9.3 Automatsko isključivanje..... | 74 | 12.3 Podaci o servisu..... | 88 |
| 9.4 Ventilator za hlađenje..... | 74 | 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST..... | 88 |
| 10. SAVJETI..... | 75 | 13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu..... | 88 |
| 10.1 Preporuke za kuhanje..... | 75 | 13.2 Ušteda energije..... | 89 |
| 10.2 Vlažno pečenje..... | 75 | 14. STRUKTURA IZBORNIKA..... | 90 |
| 10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci..... | 76 | 14.1 Izbornik..... | 90 |
| 10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove..... | 76 | 14.2 Podizbornik za: Čišćenje..... | 90 |
| 11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE..... | 79 | 14.3 Podizbornik za: Opcije..... | 91 |
| 11.1 Napomene za čišćenje..... | 79 | 14.4 Podizbornik za: Postavljanje..... | 91 |
| 11.2 Kako ukloniti: Nosači police..... | 80 | 14.5 Podizbornik za: Servis..... | 92 |
| 11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje..... | 80 | 15. LAKO JE!..... | 92 |
| 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje..... | 81 | 16. PREČAC!..... | 94 |
| 11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamena..... | 81 | 17. BRIGA ZA OKOLIŠ..... | 95 |

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 pojedinačnu uporabu u domaćinstvu 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) preporučeni 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 |

SIGURNOSNE UPUTE

| | |
|---|--------------|
| 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 ovlaštenu servisnu 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.

SIGURNOSNE UPUTE

- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



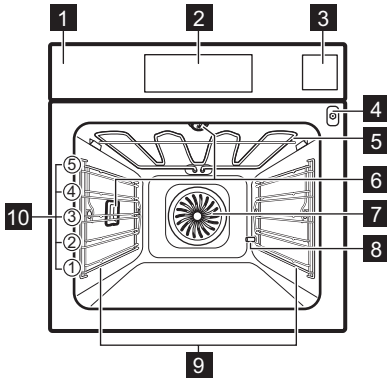
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

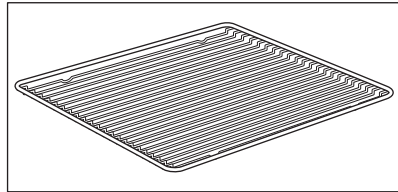


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Zaslona
- 3** Spremnik za vodu
- 4** Utičnica za senzor za hranu
- 5** Toplinski element
- 6** Žarulja
- 7** Ventilator
- 8** Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9** Nosač polica, uklonjiv
- 10** Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

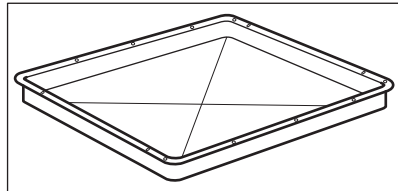
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



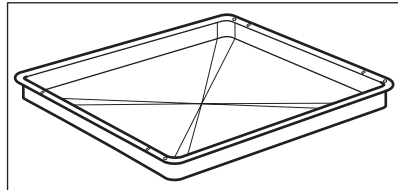
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



Duboka plitica za roštilj/prženje

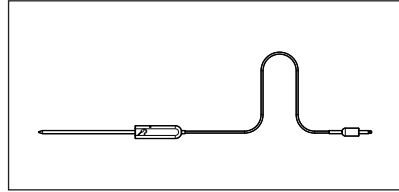
Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

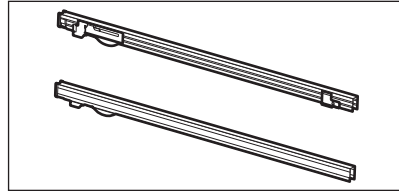
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

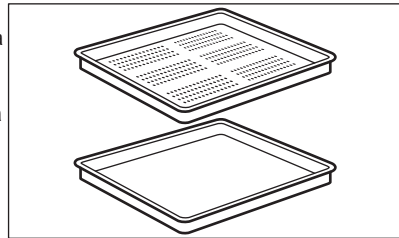
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



Komplet za kuhanje na paru

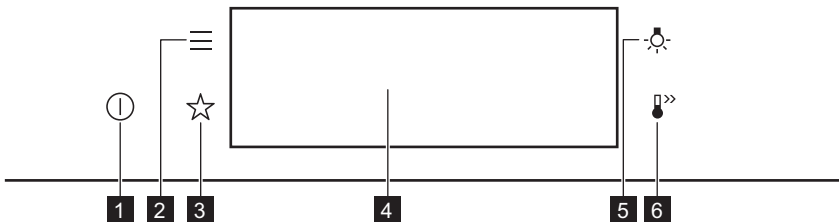
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.

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



4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

4.1 Upravljačka ploča



| | | |
|----------|------------------------|--|
| 1 | Uključeno / Isključeno | Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja. |
| 2 | Izbornik | Navodi funkcije uređaja. |
| 3 | Favoriti | Navodi omiljene postavke. |

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

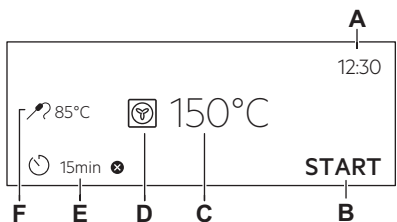
| | | |
|----------|---------------------|--|
| 4 | Zaslon | Prikazuje trenutačne postavke uređaja. |
| 5 | Prekidač za svjetlo | Za uključivanje i isključivanje svjetla. |
| 6 | Brzo zagrijavanje | Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje. |

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

4.2 Zaslon





| | |
|---|--|
|  | Nakon uključivanja, na zaslonu se prikazuje glavni zaslon s funkcijama pećnice i zadanom temperaturom. |
|  | Ako uređaj ne koristite 2 minute, zaslon se prebacuje u stanje pripravnosti. |
|  | Kad kuhate, na zaslonu se prikazuju postavljene funkcije i ostale dostupne opcije. |

PRIJE PRVE UPORABE

| | |
|---|---|
|  | <p>Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.</p> <ul style="list-style-type: none">A. SatB. POČETAK/ZAUSTAVIC. TemperaturaD. Funkcije pećniceE. TajmerF. 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 | 2. korak | 3. korak |
| Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja. | Očistite uređaj i pribor samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom. | Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj. |

5.2 Prvo spajanje





Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice. Morate postaviti: Jezik, Svjetlina zaslona, Tonovi tipki, Glasnoća zujalice, Tvrdoa vode, Sat.

5.3 Početno predgrijavanje

| | |
|---|--|
|  | Prije prve uporabe unaprijed zagrijte praznu pećnicu. |
| 1. korak | Izvadite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice. |
| 2. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 1 h. |
| 3. korak | Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju:  . Pustite pećnicu da radi 15 minuta. |
| <p> Tijekom predgrijavanja pećnica može stvarati neugodan miris i dim. Obavezno provjerite da se prostorija prozračuje.</p> | |

5.4 Kako postaviti: Tvrdoa 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 |

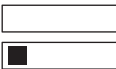



SVAKODNEVNA UPORABA

| | | | |
|--|---|---|---|
| Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu. | Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode. | Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice. | Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode. |
|--|---|---|---|

ⓘ Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Ne provjeravajte tvrdoću vode kasnije od 1 min nakon ispitivanja.

Možete promijeniti razinu tvrdoće vode u izborniku: Postavke / Postavljanje / Tvrdoća vode.

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

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: 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. |


Prečac!



6.2 Kako podesiti: 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, složence, 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. | |

SVAKODNEVNA UPORABA

| | |
|--|---|
| 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. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UPOZORENJE! 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.</div> |
| 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. |

Prečac!



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 . |

Prečac!








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. |

svakodnevna uporaba





| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  Vrući zrak | Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje. |
|  Zamrznuta hrana | Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rolada). |
|  Tradicionalno pečenje | Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police. |
|  Funkcija za pizzu | Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno. |
|  Donji grijač | Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane. |

POSEBNO




| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|---|--|
|  Konzerviranje | Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca). |
|  Dehidracija | Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. |
|  Zagrijavanje tanjura | Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje. |
|  Odmrzavanje | Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane. |

| Funkcija pećnice | Aplikacija |
|--|--|
|  Au gratin | Za jela poput lazanja 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. |
|  Podgrijavanje parom | Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuirana 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 policia. |
|  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. |

FUNKCIJE SATA

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


7.2 Kako postaviti: 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 |


Prečac!



| 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. |

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

Kako odgoditi početak kuhanja


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

Kako produžiti vrijeme kuhanja

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

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

Kako promijeniti postavke tajmera

| | |
|---|--|
| 1. korak | Pritisnite:  |
| 2. korak | Postavite vrijednost tajmera. |
| 3. korak | Pritisnite: OK |
| Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja. | |

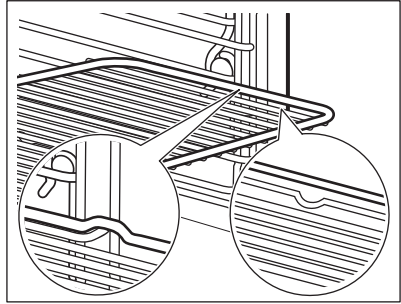
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

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.

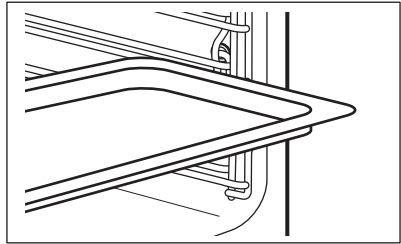
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



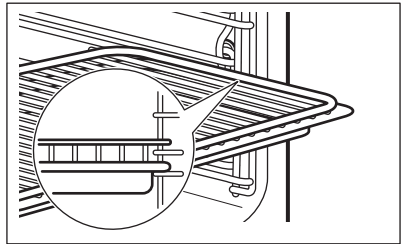
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pekač za pecivo između vodilica na nosaču police i mreže za pečenje na vodilicama iznad.



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.

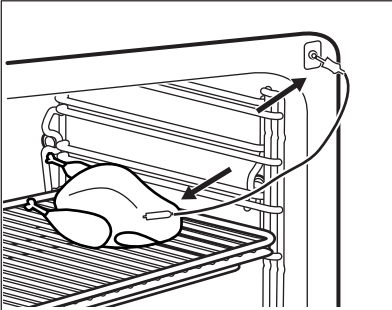
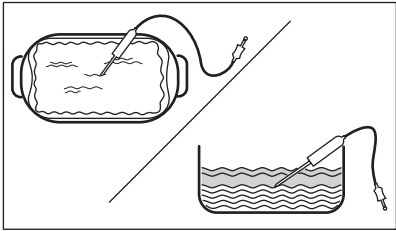

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR


Za najbolje rezultate kuhanja:

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

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

Način upotrebe: Senzor za hranu

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

| | |
|-----------------|---|
| 6. korak | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije: • Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal. • Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja. |
| 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 utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</p> </div> |




Prečac!



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 trenutne postavke. |
| 5. korak | Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK . |
| <p> - pritisnite da biste resetirali postavku.</p> <p> - pritisnite da biste poništili postavku.</p> | |



9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

| | |
|---|---|
| Korak 1 | Uključite uređaj. |
| 2. korak | Postavite funkciju pećnice. |
| 3. korak | ☆, 🔑 - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije. |
| Za isključivanje funkcije ponovite korak 3. | |

9.3 Automatsko isključivanje

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

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

Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: 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 polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Više preporuka za kuhanje potražite u tablicama za kuhanje na našoj web stranici. Za pronalaženje knjižice receptata pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

10.2 Vlažno pečenje

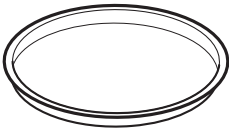
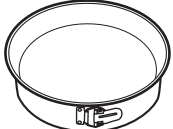


Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 posuda.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| 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 ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.





|  PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Bezmasni biskvit | Vrući zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Bezmasni biskvit | Tradicionalno pečenje | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Vrući zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm | Tradicionalno pečenje | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta | Vrući zrak | 140 | 25 - 40 |
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 160 | 20 - 30 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Vrući zrak | 150 | 20 - 35 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Tradicionalno pečenje | 170 | 20 - 30 |



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Prhko tijesto / Prutići od tijesta | Vrući zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu | Vrući zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Bezmasni biskvit | Vrući zrak | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.







|  |  |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Tost | Roštilj | 1 - 3 | 5 |
| Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon protoka polovice vremena | Roštilj | 24 - 30 | 4 |








Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.
Ispitivanja u skladu s IEC 60350.



Postavite temperaturu na 100 °C.

|  |  Posuda (Gastronorm) |  (kg) |  |  (min) |  |
|---|---|--|--|---|--|
| Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu | 1 x 2/3 perforirana | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police. |
| Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu | 1 x 2/3 perforirana | maks. | 3 | 10 - 11 | Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police. |

| | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|
|  Postavite temperaturu na 100 °C. | | | | | |
|  |  Posuda (Gastronorm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| 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. |

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



**Dodatna
oprema**

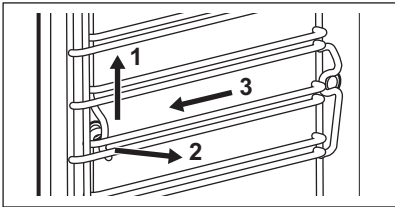
Očistite sav pribor nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.

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

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

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

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

11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca

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

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

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

| | |
|---|---|
| 5. korak | Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca. |
| 6. korak | Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police. |
| Trajanje drugog dijela: oko 35 min | |
| 7. korak | Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine, dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu ne prikaže poruka. |
| 8. korak | Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje. |
| ❗ 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. |
| ❗ Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka. | | |


11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

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

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

11.7 Način upotrebe: Ispiranje

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

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

11.8 Podsjetnik za sušenje

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

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

11.9 Način korištenja: Sušenje

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

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

11.10 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika

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

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

| | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Duboku posudu za pečenje postavite na prvi položaj police. |
|-----------------|--|

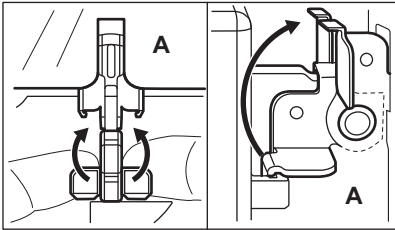
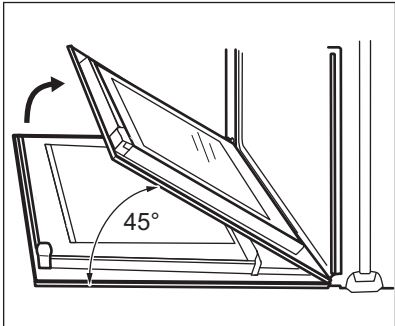
ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

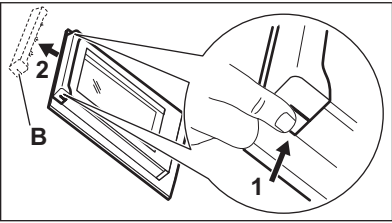
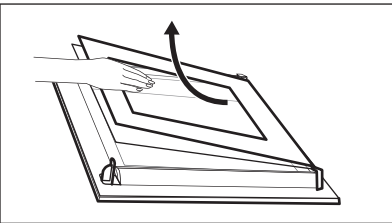
| | |
|---|---|
| 2. korak | Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Pražnjenje spremnika. Trajanje: 6 min |
| 3. korak | Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. |
| 4. korak | Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje. |
| ⓘ Kad ova funkcija radi, lampica je isključena. | |

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 45°). Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu. |  |

| | | |
|-----------------|--|---|
| 4. korak | Uхватите облогу врата (B) на гornjem рубу врата с дvije стране и притисните према унутра како бисте ослободили копчу. |  |
| 5. korak | Povucite облогу врата према напријед како бисте је уклонили. | |
| 6. korak | Држите стаклене плоче врата за гornji руб један по један и повуците их према горе из водилице. | |
| 7. korak | Очистите стаклену плочу водом и сапунicom. Паžљиво осушите стаклену плочу. Стаклене плоче не перите у перилци посуђа. |  |
| 8. korak | Након чишћења горе описане коракe обавите обрнутим редослиједом. | |
| 9. korak | Најприје уметните мању плочу, затим већу и врата. Провјерите јесу ли стакла уметнута у исправном положају јер се у противном површина врата може прегријати. | |

11.12 Како замјенити: Жаруљу



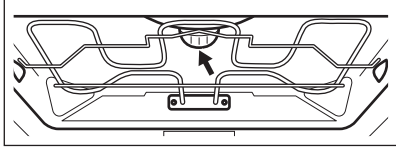
UPOZORENJE!

Опасност од електричног удара.
Жаруља може бити врућа.

| Прије замјене жаруље: | | |
|---|--|---|
| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| Искључите пећницу. Причекајте док се пећница не охлади. | Искључите пећницу из електричног напajања. | На дно унутрашњости пећнице ставите крпу. |

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Gornja žarulja

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

Bočno svjetlo

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




12. RJEŠAVANJE PROBLEMA






UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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



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

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

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.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

|  Kod i opis |  Rješenje |
|---|--|
| F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu. | Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu. |
| F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno. | Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine. |
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, 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.

STRUKTURA IZBORNIKA

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

Pritisnite  da otvorite 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. |

| Podizbornik | Aplikacija |
|--------------------|--|
| Uklanjanje kamenca | Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca. |
| Ispiranje | Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija. |

14.3 Podizbornik za: Opcije

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

14.4 Podizbornik za: Postavljanje

| Podizbornik | Opis |
|-------------------|---|
| Jezik | Postavlja jezik uređaja. |
| Svjetlina zaslona | Postavlja svjetlinu zaslona. |
| Tonovi tipki | Uključuje i isključuje ton dodirnih polja. Utišavanje tona nije moguće za: ①. |
| Glasnoća zujalice | Postavlja glasnoću tonova tipki i signala. |

LAKO JE!

| Podizbornik | Opis |
|--------------|-------------------------------------|
| Tvrdoća vode | Postavlja tvrdoću vode. |
| Sat | Postavlja trenutno 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 zvučalice | Tvrdoća vode | Sat |
|-------|-------------------|--------------|--------------------|--------------|-----|

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|-----------------|
|  Uključeno / Isključeno |  Izbornik |  Favoriti |  Tajmer |  Senzor za hranu | START / STOP |
|--|---|---|---|---|-----------------|


Započnite koristiti uređaj

| Brzi početak | | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|--------------|--|---|---|------------------------|
| | Uključite uređaj i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije. | Pritisnite i držite:  |  ... - odaberite preferiranu funkciju. | Pritisnite: START . |

Započnite koristiti uređaj

| | | |
|---------------------------|---|--|
| 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 |
|--|--|--------------------------------|--------------------------------|---|
| ⓘ - pritisnite za uključenje uređaja. |  ... - odaberite funkciju pećnice. | °C - postavite temperaturu. | OK - pritisnite za potvrdu. | START - pritisnite za početak kuhanja. |



Kuhanje s parom - Steamify

Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi.

| Para za parenje | Para za kuhanje | Para za hrskavost | Para za pečenje i prženje |
|-----------------|-----------------|-------------------|---------------------------|
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |



Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

| Pomoć pri kuhanju | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
|-------------------|----------------|---|---|-----------------|
| | Pritisnite: ⓘ. | 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 Pritisnite:  | 2. korak Pritisnite:  | 3. korak Odaberite način rada: |
| Parno čišćenje | | Za lagano čišćenje. |
| Parno čišćenje Plus | | Za temeljito čišćenje. |
| Uklanjanje kamenca | | Za čišćenje kruga generatora pare od zaostalog kamenca. |
| Ispiranje | | Za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija. |

16. PREČAC!

Ovdje možete vidjeti sve korisne prečace. Možete ih pronaći i u namjenskim poglavljima u korisničkom priručniku.

Kako postaviti: Funkcije pećnice



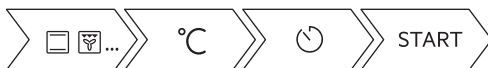
Kako postaviti: Steamify - Kuhanje pomoću parne funkcije pećnice



Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



Kako postaviti: Vrijeme kuhanja



Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja




Kako poništiti: Postavi tajmer



Način upotrebe: Senzor za hranu



17. 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 získajte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

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..... | 97 | 3. POPIS SPOTŘEBIČE..... | 103 |
| 1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob..... | 98 | 3.1 Celkový pohled..... | 103 |
| 1.2 Všeobecné bezpečnostní informace..... | 98 | 3.2 Příslušenství..... | 103 |
| 2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY | 99 | 4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ..... | 104 |
| 2.1 Instalace..... | 99 | 4.1 Ovládací panel..... | 104 |
| 2.2 Připojení k elektrické síti..... | 100 | 4.2 Displej..... | 105 |
| 2.3 Použití..... | 101 | 5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... | 106 |
| 2.4 Čištění a údržba..... | 102 | 5.1 První čištění | 106 |
| 2.5 Vaření v páře..... | 102 | 5.2 První připojení..... | 107 |
| 2.6 Vnitřní osvětlení..... | 102 | 5.3 První predehřátí..... | 107 |
| 2.7 Servis..... | 102 | 5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody..... | 107 |
| 2.8 Likvidace..... | 102 | 6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ..... | 108 |
| | | 6.1 Jak nastavit: Pečící funkce..... | 108 |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6.2 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce..... | 109 | 11.6 Připomínka odstranění vodního kamene..... | 128 |
| 6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření..... | 110 | 11.7 Pokyny k použití: Proplachování..... | 129 |
| 6.4 Pečicí funkce..... | 111 | 11.8 Připomínka sušení..... | 129 |
| 6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch.... | 114 | 11.9 Jak použít: Sušení..... | 129 |
| 7. FUNKCE HODIN..... | 114 | 11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku..... | 129 |
| 7.1 Popis funkcí hodin..... | 114 | 11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka... .. | 130 |
| 7.2 Jak nastavit: Funkce hodin..... | 115 | 11.12 Jak vyměnit: Osvětlení..... | 131 |
| 8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ..... | 116 | 12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD..... | 132 |
| 8.1 Vkládání příslušenství..... | 116 | 12.1 Co dělat, když..... | 132 |
| 8.2 Pečicí sonda..... | 117 | 12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.... | 133 |
| 9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE..... | 119 | 12.3 Servisní údaje..... | 134 |
| 9.1 Jak uložit: Oblíbené..... | 119 | 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST..... | 134 |
| 9.2 Blokování tlačítek..... | 120 | 13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku..... | 134 |
| 9.3 Automatické vypnutí..... | 120 | 13.2 Úspora energie..... | 135 |
| 9.4 Chladicí ventilátor..... | 120 | 14. STRUKTURA NABÍDKY..... | 136 |
| 10. TIPY A RADY..... | 121 | 14.1 Nabídka..... | 136 |
| 10.1 Doporučení k pečení..... | 121 | 14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění..... | 136 |
| 10.2 Vlhký horkovzduch..... | 121 | 14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce..... | 137 |
| 10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství..... | 122 | 14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.... | 137 |
| 10.4 Tabulky vaření pro zkušební.... | 122 | 14.5 Podnabídka pro: Obsluha..... | 138 |
| 11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA..... | 125 | 15. JE TO SNADNÉ!..... | 138 |
| 11.1 Poznámky k čištění..... | 125 | 16. VYUŽIJTE ZKRATKU!..... | 140 |
| 11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky | 126 | 17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ..... | 141 |
| 11.3 Jak používat: Čištění párou..... | 126 | | |
| 11.4 Připomínka čištění..... | 127 | | |
| 11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene..... | 127 | | |

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenes 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 běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- 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.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- 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 přivodní 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 připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni 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 směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



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



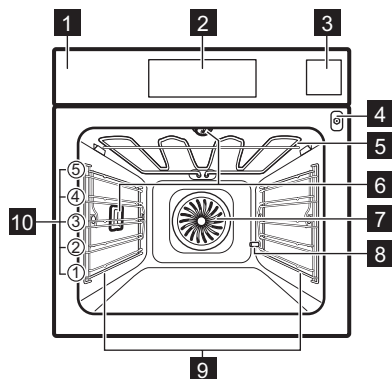
VAROVÁNÍ!

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

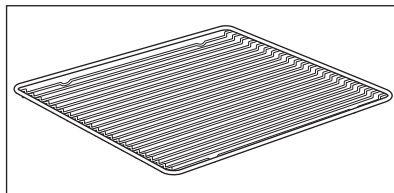


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečící sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

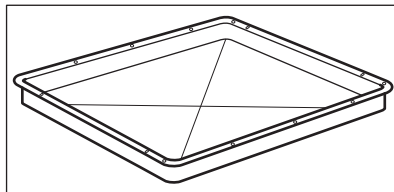
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



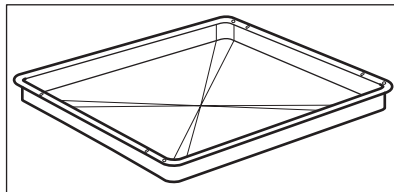
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



Hluboký pekáč/plech

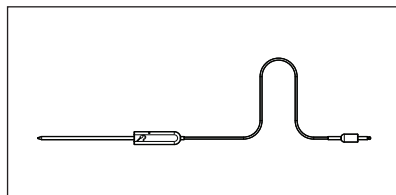
K pečení a opékání jídel nebo jako plech na zachytávání tuku.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

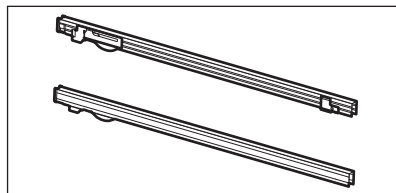
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

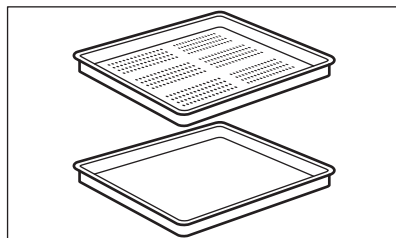


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

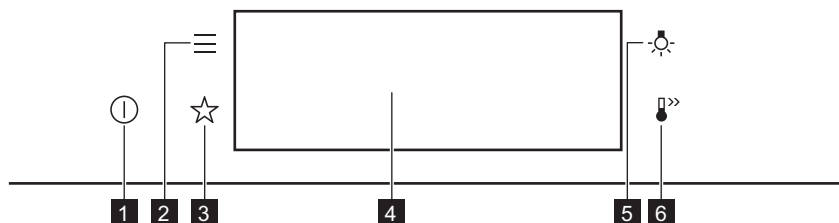
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

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



4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ




4.1 Ovládací panel



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

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

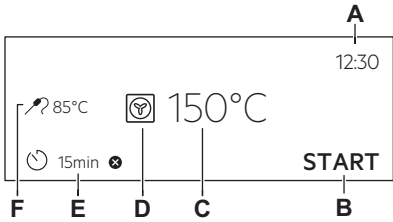
| | | |
|----------|------------------|--|
| 4 | Displej | Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče. |
| 5 | Spínač osvětlení | Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení. |
| 6 | Rychlé zahřátí | Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí. |

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

4.2 Displej





| | |
|---|--|
|  | Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obrazovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou. |
|  | Pokud spotřebič nepoužijete po dobu 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu. |
|  | Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce. |

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

| | |
|---|---|
|  | 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 úkolu. |  K zapnutí a vypnutí funkcí. |
|---|--|--|--|

Ukazatele funkce Zvukový signál – když skončí nastavený čas přípravy pokrmu, 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 | Krok 2 | Krok 3 |
|--|---|---|
| Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. | Spotřebič a příslušenství otřete pouze hadříkem z mikrovlnka namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. | Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče. |

5.2 První připojení




Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

5.3 První přehřátí







Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

| | |
|---|---|
| Krok 1 | Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty. |
| Krok 2 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu. |
| Krok 3 | Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut. |
| <p> Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.</p> | |


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.

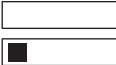



|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
| Zkušební papír vložte do vody na zhruba jednu sekundu. Zkušební papír nedávejte pod tekoucí vodu. | Ze zkušební papíru otřepete přebytečnou vodu. | Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedené tabulky. | Nastavte stupeň tvrdosti vody: Nabídka / Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody. |

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 Barvy na zkušební 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 vypněte.

Využijte zkratku!



6.2 Jak nastavit: 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 | <p>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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.</p> </div> |
| Krok 8 | Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy. |
| Krok 9 | <p>Stiskněte: START .</p> <p>Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.</p> |
| Krok 10 | Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu. |
| Krok 11 | troubu vypněte. |
| Krok 12 | Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitolu „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku. |
| Krok 13 | Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku. |

Využijte zkratku!



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
- Pečící 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 . |

Využijte zkratku!






6.4 Pečicí funkce






STANDARDNÍ




| Pečicí funkce | Použití |
|--|--|
|  <p>Gril</p> | Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba. |
|  <p>Turbo gril</p> | K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova. |
|  <p>Pravý horký vzduch</p> | K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev. |
|  <p>Mražené potraviny</p> | K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků). |

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ






| Pečící funkce | Použití |
|---|---|
|  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



| Pečící funkce | Použití |
|---|---|
|  Zavařování | K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny). |
|  Sušení | K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub. |
|  Ohřev talířů | K předehřátí talířů k servírování. |
|  Rozmrazování | K rozmrazování potravin (zeleniny a ovoce). Doba rozmrazování závisí na množství a velikosti zmražených potravin. |
|  Gratinované pokrmy | Pro pokrmy jako lasagne nebo zapečené brambory. K zapékání a pečení dozlatova. |

| Pečící funkce | Použití |
|--|---|
|  <p>Nízkoteplotní pečení</p> | K přípravě měkkých a šťavnatých pečení. |
|  <p>Uchovat teplé</p> | K udržení teploty jídla. |
|  <p>Vlhký horkovzduch</p> | 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

| Pečící funkce | Použití |
|---|--|
|  <p>Steamify</p> | Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání. |
|  <p>Regenerace</p> | 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. |
|  <p>Pečení chleba</p> | Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky. |
|  <p>Kynutí těsta</p> | K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost. |
|  <p>Vaření v páře</p> | K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře |

FUNKCE HODIN

| Pečící funkce | Použití |
|--|--|
|  Vysoká vlhkost | Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby. |
|  Nízká vlhkost | Funkce je vhodná pro maso, drůbež a dušená/zapékaná jídla a jídla z trouby. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. |

6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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


7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

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


7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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


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

Využijte zkratku!




| 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. |

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

| 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. | |

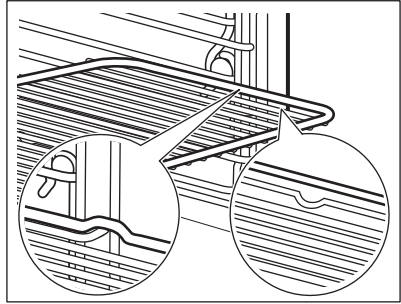
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

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.

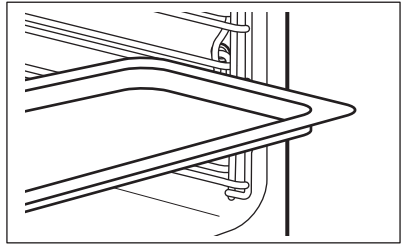
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



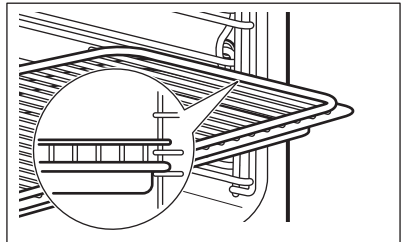
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Plech zasuněte mezi drážky zvolené úrovně roštu a tvarovaný rošt v drážkách nad ním.



8.2 Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

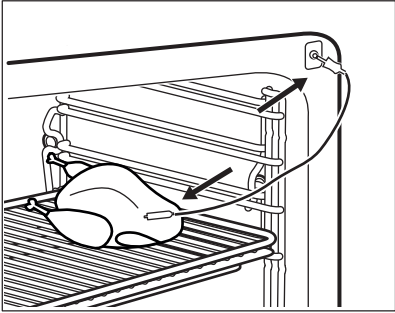
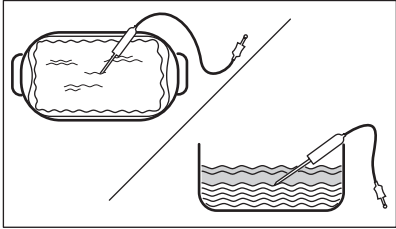

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ


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: Pečící sonda

| | |
|--|--|
| Krok 1 | Zapněte troubu. |
| Krok 2 | Nastavte pečící funkci a v případě potřeby teplotu trouby. |
| Krok 3 | Vložte: Pečící sonda. |
| Maso, drůbež a ryby | Dušená/zapékaná jídla |
| Zasaňte špičku Pečící sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečící sonda jsou vsunuty do pokrmu. | Zasaňte špičku Pečící sonda přesně do středu mísy. Během pečení musí Pečící sonda držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačké mísy použijte k podepření silikonové rukojeti Pečící sonda. Špička Pečící sonda by se měla dotýkat dna zapékačké mísy. |
|  |  |
| Krok 4 | Zapojte Pečící sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečící sonda. |
| Krok 5 |  – stisknutím nastavíte teplotu pečící sondy ve středu pokrmu. |

| | |
|---------------|--|
| Krok 6 | <ul style="list-style-type: none"> • • • – 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 | Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <p>VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div> |

Využijte zkratku!



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 . |
| <p>↶ – stisknutím resetujete nastavení. ⊗ – stisknutím zrušíte nastavení.</p> | |



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

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

9.3 Automatické vypnutí

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

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

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

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



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






Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.






Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.

Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla (PNC), které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku spotřebiče.

10.2 Vlhký horkovzduch





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

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Sladké pečivo, 16 kusů | plech na pečení nebo 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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. Pohlcují 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 | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piškotový koláč bez tuku | Horní/spodní ohřev | 160 | 35 - 50 | 2 |



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Pravý horký vzduch | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm | Horní/spodní ohřev | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 40 |
| Máslové sušenky / Proužky těsta, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 160 | 20 - 30 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 20 - 35 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Horní/spodní ohřev | 170 | 20 - 30 |

TIPY A RADY



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

| | | (°C) | (min) | |
|--|--------------------|----------|-----------|-------|
| Máslové sušenky / Proužky těsta | Pravý horký vzduch | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu | Pravý horký vzduch | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piškotový koláč bez tuku | Pravý horký vzduch | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.







| | | (min) | |
|---------------------------------------|------|-----------|---|
| Topinky | Gril | 1 - 3 | 5 |
| Hovězí steak, v polovině doby obraťte | Gril | 24 - 30 | 4 |

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.
Testy podle normy IEC 60350.



Nastavte teplotu 100 °C.

|  |  Nádoba (Gastronorm) |  (kg) |  |  (min.) |  |
|--|--|---|---|---|---|
| Brokolice, předehejte prázdnou troubu | 1 x 2/3 děrovaná | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Brokolice, předehejte prázdnou troubu | 1 x 2/3 děrovaná | max. | 3 | 10 - 11 | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |
| Hrášek, zmražený | 2 x 2/3 děrovaná | 2 x 1,5 | 2 a 4 | Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C. | Vložte plech na pečení do první polohy roštu. |

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čistící prostředky

Přední stranu spotřebiče očistěte pouze hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



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 vyšete 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 čisticích prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky


K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

11.3 Jak používat: Čistění párou

Než začnete:

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

| | | |
|---|--|--------------|
| Krok 1 | Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. | |
| Krok 2 | Zvolte: Nabídka / Čištění. | |
| Funkce | Popis | Délka |
| Čištění párou | Lehké čištění | 30 min |
| Čištění párou plus | Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem. | 75 min |
| Krok 3 | Stiskněte START . Řiďte se pokyny na displeji. Po ukončení čištění zazní zvukový signál. | |
| Krok 4 | Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol. | |
|  Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté. | | |

Po ukončení čištění:

| | | |
|-----------------|---|---|
| Vypněte troubu. | Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru. | Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne. |
|-----------------|---|---|

11.4 Připomínka čištění

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

11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:

| | | |
|---|--------------------------------|--|
| Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne. | Vyjměte veškeré příslušenství. | Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný. |
|---|--------------------------------|--|

Trvání první části: zhruba 100 min

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

| | |
|---|--|
| Krok 1 | Vložte hluboký plech na první polohu roštu. |
| Krok 2 | Do zásobníku na vodu nalijte 250 ml přípravku na odstranění vodního kamene. |
| Krok 3 | Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. |
| Krok 4 | Vyberte: Nabídka / Čištění. |
| Krok 5 | Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. Spustí se první část odstraňování vodního kamene. |
| Krok 6 | Na konci první části vyprázdněte hluboký plech a vložte jej zpět na první polohu roštu. |
| Trvání druhé části: zhruba 35 min | |
| Krok 7 | Zbývající objem zásobníku na vodu dolijte plně vodou, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva. |
| Krok 8 | Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte. |
| 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. |
| <p> Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.</p> | |

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. |

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Vložte hluboký plech na první polohu roštu. |
| Krok 2 | Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku. Délka: 6 min |
| Krok 3 | Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji. |
| Krok 4 | Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte. |

 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



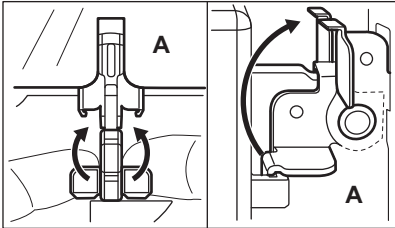
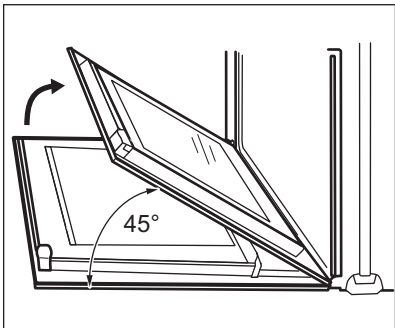
VAROVÁNÍ!

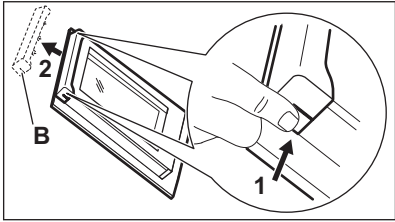
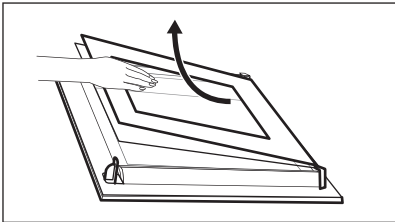
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

| | | |
|---------------|---|---|
| Krok 1 | Zcela otevřete dvířka. |  |
| Krok 2 | Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz. | |
| Krok 3 | Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 45°). Oběma rukama podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce. |  |

| | | |
|---------------|---|---|
| Krok 4 | Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění. |  |
| Krok 5 | Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji. | |
| Krok 6 | Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru. | |
| Krok 7 | Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí. |  |
| Krok 8 | Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí. | |
| Krok 9 | Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohli povrch dvířek přehřívát. | |

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení



VAROVÁNÍ!

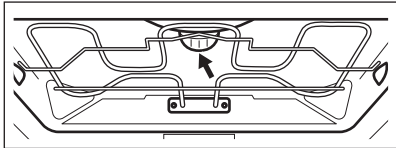
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
|---|------------------------------------|---------------------------------------|
| Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne. | Odpojte troubu od elektrické sítě. | Na dno vnitřku trouby položte utěrku. |

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

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 |  Řešení |
| Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně. | Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě. |



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Hodiny nejsou nastavené.

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

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

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

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis



Řešení

Spálená žárovka.

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

Výpadek proudu vždy čištění zastaví. Je-li čištění 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 zastrčená do zásuvky.

Plně zastrčte Pečící sonda do zásuvky.

F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.

Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

|  Kód a popis |  Řešení |
|--|--|
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 zavřená. Během pečení neotvírejte dvířka spotřebiče příliš často. Těsnění dvířek udržujte čisté a kontrolujte, zda je na svém místě řádně uchyceno.

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením 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 funkce pečení s ventilátorem.

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení 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

Stisknutím  otevřete Nabídka.

| Položka nabídky | | Použití |
|--------------------|-----------|--|
| Podporované Vaření | | Zobrazí automatické programy. |
| Čištění | | Zobrazí čisticí programy. |
| Oblíbené | | Zobrazí oblíbená nastavení. |
| 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. |
| Odstraňování vod. kamene | Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene. |
| Proplachování | Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí. |

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

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






JE TO SNADNÉ!




14.5 Podnabídka pro: Obsluha

| Podnabídka | Popis |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Režim demo | Aktivační / deaktivační 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 | Tvrdost vody | Denní čas |

| Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji: | | | | | |
|---|--|---|--|---|-----------------|
|  Zapnout / Vypnout |  Nabídka |  Oblíbené |  Časovač |  Pečící sonda | START / STOP |

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

| Zahájení vaření | | | | |
|-----------------|--------|--------|--------|--------|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |

Zahájení vaření

| | | | | |
|--------------------------------------|--|---------------------------|------------------------------|--|
| ① – stisknutím zapnete spotřebič. |  ... – zvolte pečicí funkci. | °C – nastavte teplotu. | OK – potvrďte stisknutím. | START – stisknutím spustíte vaření. |
|--------------------------------------|--|---------------------------|------------------------------|--|



Příprava v páře – Steamify

Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.

| Pára pro parní přípravu | Pára pro dušení | Pára pro křupavou kůrku | Pára pro pečení |
|-------------------------|-----------------|-------------------------|-----------------|
| 50–100 °C | 105–130 °C | 135–150 °C | 155–230 °C |

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:



| Podporované Vaření | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|--------------------|---------------|--|---|---------------|
| | Stiskněte: ①. | Stiskněte:  . | Stiskněte:  Podporované Vaření. | Zvolte pokrm. |

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

Podpora dokončení přípravy při 10 %
Když zbývá jen 10 % doby přípravy, použijte možnost Podpora dokončení přípravy při 10 %, která přidá dodatečný čas.

Stisknutím **+1min** prodloužíte dobu přípravy.

Vyčištění spotřebiče pomocí 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. |

Vyčištění spotřebiče pomocí Čistění párou

Proplachování

Pro opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

Zde se můžete podívat na všechny užitečné zkratky. Najdete je také ve vyhrazených kapitolách návodu k použití.

Jak nastavit: Pečicí funkce



Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře



Jak nastavit: Podporované Vaření



Jak nastavit: Čas pečení



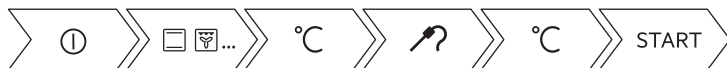
Jak odložit: Začátek a konec přípravy





Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. 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. Ingenieus 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

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..... | 143 | 3.2 Accessoires..... | 150 |
| 1.1 De veiligheid van kinderen en kwetsbare personen..... | 144 | 4. APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN..... | 151 |
| 1.2 Algemene veiligheid..... | 144 | 4.1 Bedieningspaneel..... | 151 |
| 2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN..... | 145 | 4.2 Display..... | 151 |
| 2.1 Installeren..... | 145 | 5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK..... | 153 |
| 2.2 Elektrische aansluiting..... | 146 | 5.1 Eerste reiniging | 153 |
| 2.3 Gebruik..... | 147 | 5.2 Eerste verbinding..... | 153 |
| 2.4 Onderhoud en reiniging..... | 148 | 5.3 Eerste voorverwarming..... | 153 |
| 2.5 Bereiding met stoom..... | 148 | 5.4 Instellen: Waterhardheid..... | 153 |
| 2.6 Binnenverlichting..... | 148 | 6. DAGELIJKS GEBRUIK..... | 154 |
| 2.7 Service..... | 149 | 6.1 Instellen: Verwarmingsfuncties.... | 154 |
| 2.8 Verwijdering..... | 149 | 6.2 Instellen: Steamify - Stoomverwarmingsfunctie..... | 155 |
| 3. BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT... 149 | | 6.3 Instellen: Kook- En Bakassistent. | 157 |
| 3.1 Algemeen overzicht..... | 149 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6.4 Verwarmingsfuncties..... | 157 | 11.5 Gebruik: Ontkalken..... | 174 |
| 6.5 Notities over: Warmelucht (vochtig)..... | 160 | 11.6 Ontkalkmelder..... | 175 |
| 7. KLOKFUNCTIES..... | 161 | 11.7 Gebruik: Spoelen..... | 175 |
| 7.1 Omschrijving klokfuncties..... | 161 | 11.8 Droogherinnering..... | 176 |
| 7.2 Instellen: Klokfuncties..... | 161 | 11.9 | |
| 8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES..... | 163 | Ga als volgt te werk voor gebruik: Drog en..... | 176 |
| 8.1 Accessoires plaatsen..... | 163 | 11.10 Gebruik: Reservoir ledigen..... | 176 |
| 8.2 Voedselsensor..... | 164 | 11.11 | |
| 9. EXTRA FUNCTIES..... | 166 | Verwijderen en installeren: Deur..... | 177 |
| 9.1 Hoe kan ik opslaan: Favorieten... | 166 | 11.12 Hoe te vervangen: Lamp..... | 178 |
| 9.2 Toetsenblokkering..... | 166 | 12. PROBLEEMOPLOSSING..... | 179 |
| 9.3 Automatische uitschakeling..... | 167 | 12.1 Wat te doen als..... | 179 |
| 9.4 Koelventilator..... | 167 | 12.2 Hoe te beheren: Foutcodes..... | 180 |
| 10. AANWIJZINGEN EN TIPS..... | 167 | 12.3 Service-informatie..... | 181 |
| 10.1 Kookadviezen..... | 167 | 13. ENERGIEZUINIGHEID..... | 181 |
| 10.2 Warmelucht (vochtig)..... | 167 | 13.1 Productinformatie en productinformatieblad..... | 181 |
| 10.3 Warmelucht (vochtig) – aanbevolen accessoires..... | 168 | 13.2 Energiebesparing..... | 182 |
| 10.4 Kooktafels voor testinstituten..... | 169 | 14. MENUSTRUCTUUR..... | 183 |
| 11. ONDERHOUD EN REINIGING..... | 172 | 14.1 Menu..... | 183 |
| 11.1 Opmerkingen over de reiniging.. | 172 | 14.2 Submenu voor: Reinigen..... | 183 |
| 11.2 Hoe te verwijderen: Inschuifrails/..... | 173 | 14.3 Submenu voor: Opties..... | 184 |
| 11.3 | | 14.4 Submenu voor: Instelling..... | 184 |
| Ga als volgt te werk voor gebruik: Stoom reiniging..... | 173 | 14.5 Submenu voor: Service..... | 185 |
| 11.4 Reinigingsherinnering..... | 174 | 15. HET IS HEEL GEMAKKELIJK!..... | 185 |
| | | 16. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!..... | 187 |
| | | 17. MILIEUBESCHERMING..... | 188 |

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.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- 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 open is.
- 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 netvoedingskabel. 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:

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- 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.

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

- 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



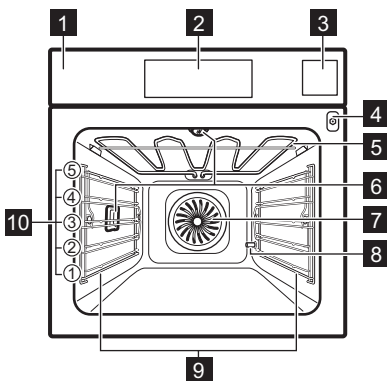
WAARSCHUWING!

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



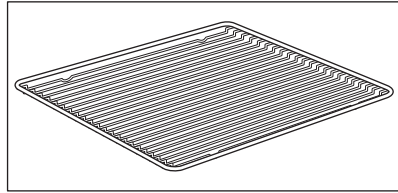
- 1 Bedieningspaneel
- 2 Display
- 3 Waterreservoir
- 4 Opening voor de voedselsensor
- 5 Verwarmingselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Uitgang ontkalkingsleiding
- 9 Inschuifrails, verwijderbaar
- 10 Inzetniveaus

BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

3.2 Accessoires

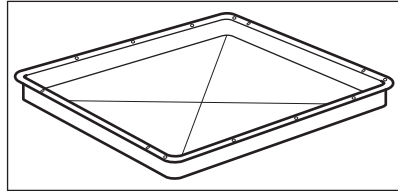
Bakrooster

Voor kookgerei, bak- en braadvormen.



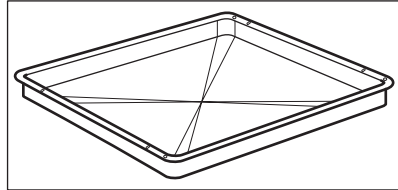
Bakplaat

Voor gebak en koekjes.



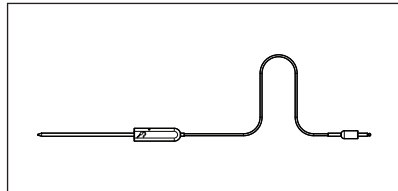
Grill-/braadpan

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



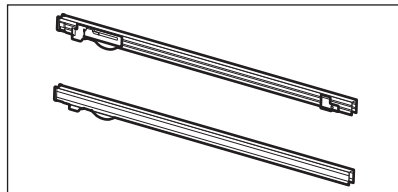
Voedselsensor

Om de temperatuur binnenin het voedsel te meten.



Telescopische geleiders

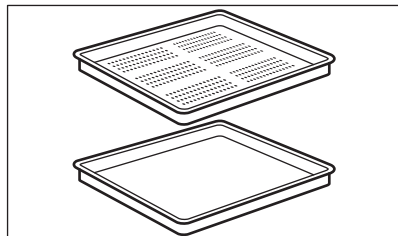
Om bakplaten en roosters eenvoudig te plaatsen en te verwijderen.



Stoomset

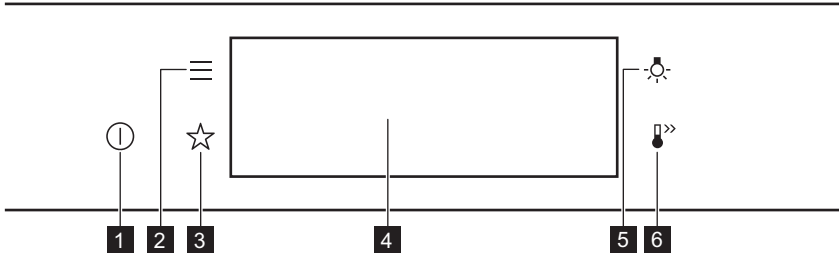
Eén niet-geperforeerde en één geperforeerde voedselcontainer.

De stoomset voert het condenswater tijdens het koken met stoom weg van het voedsel. Gebruik hem voor de bereiding van groenten, vis en kipfilet. De set is ongeschikt voor voedsel dat in water moet weken bijv. rijst, polenta, pasta.



4. APPARAAT IN- EN UITSCHAKELEN

4.1 Bedieningspaneel



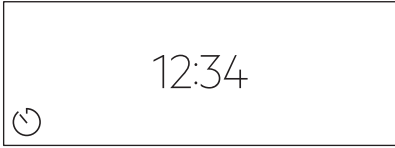

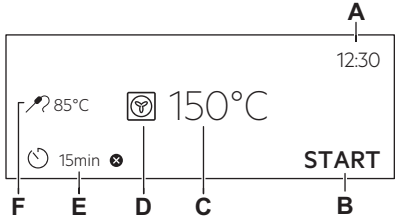
| | | |
|----------|----------------|--|
| 1 | Aan / UIT | Houd ingedrukt om het apparaat in en uit te schakelen. |
| 2 | Menu | Vermeldt de functies van het apparaat. |
| 3 | Favorieten | Geeft een overzicht van de favoriete instellingen. |
| 4 | Display | Geeft de huidige instellingen van het apparaat weer. |
| 5 | Lampschakelaar | Om de verlichting in en uit te schakelen. |
| 6 | Snel opwarmen | Om de functie in en uit te schakelen: Snel opwarmen. |

| | | |
|---|--|---|
|  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





| | |
|---|--|
|  | Na het inschakelen wordt op de display het hoofdscherm met de verwarmingsfunctie en de standaardtemperatuur weergegeven. |
|---|--|

APPARAAT IN- EN UITSCHAKELLEN

| | |
|---|--|
|  | <p>Als je het apparaat gedurende 2 minuten niet gebruikt, schakelt het display over naar stand-by.</p> |
|  | <p>Wanneer u kookt, worden op de display de ingestelde functies en andere beschikbare opties weergegeven.</p> |
|  | <p>Display met ingestelde toetsfuncties.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p> Om de selectie/instelling te bevestigen.</p> | <p> Om één niveau terug te gaan in het menu.</p> | <p> Om de laatste handeling ongedaan te maken.</p> | <p> Om de opties in en uit te schakelen.</p> |
|--|---|---|--|

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

| | | |
|--|---|--|
| <p> De functie is ingeschakeld.</p> | <p> De functie is ingeschakeld. Het koken stopt automatisch.</p> | <p> Het geluidsalarm staat uit.</p> |
|--|---|--|

Indicatielampjes timer

| | |
|---|---|
| <p> De functie instellen: Uitgestelde start.</p> | <p> Om de instelling te annuleren.</p> |
|---|---|

5. VOORAFGAAND AAN HET EERSTE GEBRUIK



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

5.1 Eerste reiniging

| | | |
|---|---|--|
| | | |
| <p>Stap 1</p> | <p>Stap 2</p> | <p>Stap 3</p> |
| <p>Haal alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit het apparaat.</p> | <p>Reinig het apparaat en de accessoires uitsluitend met een microvezeldoek, warm water en een mild reinigingsmiddel.</p> | <p>Plaats de accessoires en de verwijderbare inschuifrails in de oven.</p> |

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.

| | |
|----------------------|---|
| <p>Stap 1</p> | <p>Verwijder alle accessoires en verwijderbare inschuifrails uit de oven.</p> |
| <p>Stap 2</p> | <p>Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven één uur werken.</p> |
| <p>Stap 3</p> | <p>Stel de maximale temperatuur in voor de functie: . Laat de oven 15 minuten werken.</p> |








De oven kan een vreemde geur en rook afgeven tijdens het voorverwarmen. Zorg ervoor dat de kamer wordt verlucht.

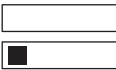



5.4 Instellen: Waterhardheid

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.

DAGELIJKS GEBRUIK


|  |  |  |  |
|--|---|---|---|
| Stap 1 | Stap 2 | Stap 3 | Stap 4 |
| Plaats het testpapier ongeveer 1 seconde in water. Plaats het testpapier niet onder lopend water. | Schud met het testpapier om het overschot aan water te verwijderen. | Controleer na 1 minuut de waterhardheid aan de hand van de onderstaande tabel. | Het waterhardheidsniveau instellen: Menu / Instellingen / Instelling / Waterhardheid. |
| <p> De kleuren van het testpapier blijven veranderen. Controleer de waterhardheid niet eerder dan 1 minuut na de test.</p> <p>U kunt het waterhardheidsniveau wijzigen in het menu: Instellingen / Instelling / Waterhardheid.</p> | | | |

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 . Op het display verschijnt: 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. |


Doe het op een snellere manier!



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. |

DAGELIJKS GEBRUIK

| | |
|--|---|
| 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 waterlekkage, overstroming en beschadiging van meubels. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> WAARSCHUWING! Gebruik alleen koud kraanwater. Gebruik geen gefilterd (gedemineriseerd) of gedistilleerd water. Gebruik geen andere vloeistoffen. Giet geen ontvlambare of alcoholische vloeistoffen in het waterreservoir.</div> |
| 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. |
|----------------|--|

Doe het op een snellere manier!



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 . |

Doe het op een snellere manier!











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. |
|  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). |

| Verwarmingsfunctie | Toepassing |
|--|---|
|  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 brúnen. |
|  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. |

| Verwarmingsfunctie | Toepassing |
|---|---|
|  <p>Regenereren</p> | <p>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.</p> |
|  <p>Brood bakken</p> | <p>Gebruik deze functie voor brood en broodjes met heel goed professioneel resultaat qua kroktheid, kleur en bruine korst.</p> |
|  <p>Deeg laten rijzen</p> | <p>Om het rijzproces van gistdeeg te versnellen. Het voorkomt dat het oppervlak van het deeg uitdroogt en houdt het deeg elastisch.</p> |
|  <p>Stoom</p> | <p>Voor het stomen van groenten, bijgerechten of vis</p> |
|  <p>Hoge vochtigheid</p> | <p>De functie is geschikt voor het bereiden van delicate gerechten zoals vla, vlaaien, terrines en vis.</p> |
|  <p>Lage vochtigheid</p> | <p>De functie is geschikt voor vlees, gevogelte, ovengerechten en stoofschotels. Dankzij de combinatie van stoom en warmte wordt het vlees mals en sappig met een krokant korstje.</p> |

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. |
| 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. |

Doe het op een snellere manier!






KLOKFUNCTIES

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:  . 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. |
| 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:  . 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 kooktijd te verlengen.

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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.

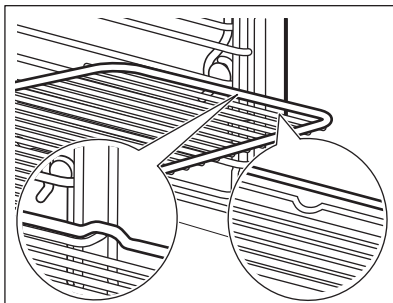
8. GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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.

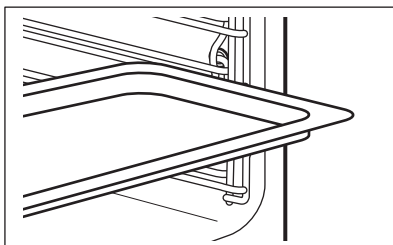
Bakrooster:

Plaats het rooster tussen de geleidestangen van de roostersteun.



Bakplaat / Diepe schaal:

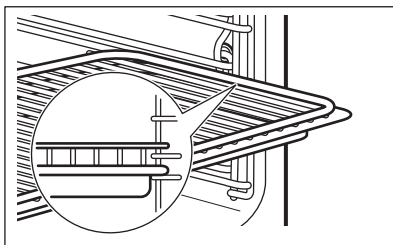
Schuif de plaat tussen de geleidestangen van de inschuifrail.



GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

Bakrooster, Bakplaat / Diepe schaal:


Plaats de plaat tussen de geleiders van de inschuifrails en het bakrooster op de geleiders erboven.



8.2 Voedselsensor

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

Er moeten twee temperaturen worden ingesteld:

| | |
|---|--|
| $^{\circ}\text{C}$ De oventemperatuur: (minimaal 120 $^{\circ}\text{C}$). |  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.

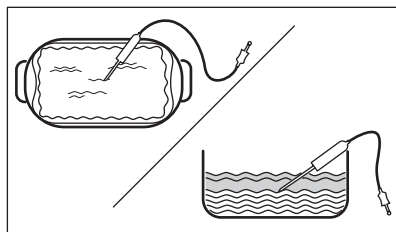
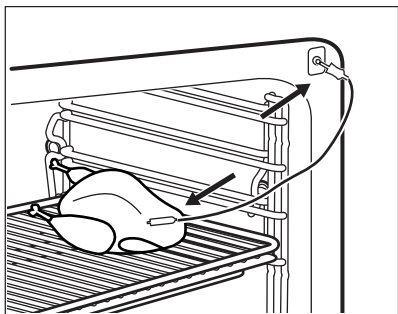
Hoe gebruikt u: Voedselsensor

| | |
|--------------------------------|---|
| Stap 1 | Schakel de oven in. |
| Stap 2 | Selecteer de verwarmfunctie en, indien nodig, de oventemperatuur. |
| Stap 3 | Invoegen: Voedselsensor. |
| Vlees, gevogelte en vis | Stoofschotel |

GA ALS VOLGT TE WERK VOOR GEBRUIK: ACCESSOIRES

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

Steek de punt van de Voedselsensor precies in het midden van de stoofschotel. 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 om de siliconen handgreep van de Voedselsensor te ondersteunen. De punt van Voedselsensor mag de bodem van een ovenschaal niet raken.



Stap 4

Steek de Voedselsensor in de aansluiting op 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.

EXTRA FUNCTIES

| | |
|---------------|---|
| Stap 9 | Haal de stekker van de Voedselsensor uit het stopcontact en haal het gerecht uit de oven.  WAARSCHUWING! Er bestaat een risico op verbrandingsgevaar aangezien de Voedselsensor heet wordt. Wees voorzichtig wanneer u de stekker eruit haalt en de voedingssensor uit het gerecht haalt. |
|---------------|---|




Doe het op een snellere manier!



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 wijzigt.

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

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.

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 Kook-hints 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)

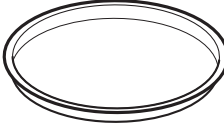
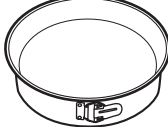


Volg voor de beste resultaten de volgende aanwijzingen op die hieronder in de tabel staan.

AANWIJZINGEN EN TIPS

|  |  |  (°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 (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

Aanwijzingen voor testinstituten

Testen in overeenstemming met: EN 60350, IEC 60350.

|  BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Bakken in een bakblik | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Zachte cake zonder vet | Hetelucht | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Zachte cake zonder vet | Boven + onderwarmte | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Hetelucht | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Appeltaart, 2 blikken Ø20 cm | Boven + onderwarmte | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Gebruik de derde rekstand. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten | Hetelucht | 140 | 25 - 40 | |
| Zandtaartdeeg / Deegreepjes voor op vlaaien/taarten, verwarm de lege oven voor | Boven + onderwarmte | 160 | 20 - 30 | |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor | Hetelucht | 150 | 20 - 35 | |





AANWIJZINGEN EN TIPS



BAKKEN OP ÉÉN NIVEAU. Koekjes








Gebruik de derde rekstand.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor | Boven + onderwarmte | 170 | 20 - 30 |



BAKKEN OP MEERDERE NIVEAUS. Koekjes

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Zandtaartdeeg / Deeg-greepjes voor op vlaaien/taarten | Hetelucht | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Kleine cakes, 20 stuks per bakplaat, verwarm de lege oven voor | Hetelucht | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Zachte cake zonder vet | Hetelucht | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRILLEN



Verwarm de lege oven 5 minuten voor.



Grill met de maximale temperatuurinstelling.



(min)



Toast

Grillen

1 - 3

5

Biefstuk, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Grillen

24 - 30

4

Informatie voor testinstituten

Tests voor de functie: Stoom.

Tests volgens IEC 60350.



Stel de temperatuur in op 100 °C.



Reservoir
(Gastro-
norm)



(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.



ONDERHOUD EN REINIGING


|  Stel de temperatuur in op 100 °C. | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|
|  |  Reservoir (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Ervten, be- vroren | 2 x 2/3 geper- foreerd | 2 x 1,5 | 2 en 4 | Tot de tempera- tuur op de koudste plek 85 °C heeft be- reikt. | Plaats de bak- plaat op de eerste rek- stand. |

11. ONDERHOUD EN REINIGING

| |
|--|
|  WAARSCHUWING! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid. |
|--|

11.1 Opmerkingen over de reiniging

| | |
|---|---|
|  Reinigings- middelen | 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 ge- bruik | 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. | |
| Functie | Omschrijving | Duur |
| Stoomreiniging | Lichte reiniging | 30 min |

ONDERHOUD EN REINIGING

| | | |
|--|--|--------|
| 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. | |
|  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 oven deur 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, verwijdt u de braadpan. |
|  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. |
|  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. |

ONDERHOUD EN REINIGING

| | |
|--|--|
| 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.

| | |
|---------------|--|
| 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

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

| 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, verwijdt u de braadpan. |
|  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.



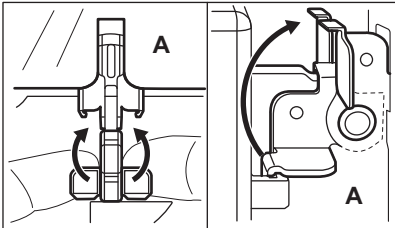
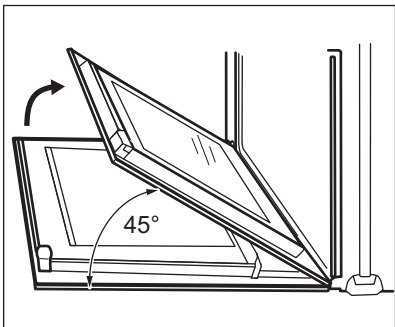
WAARSCHUWING!

De deur is zwaar.

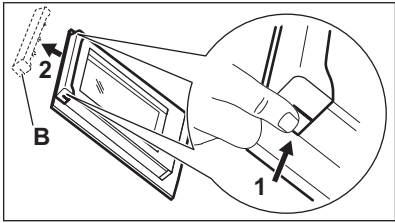
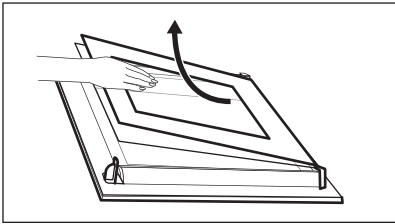


LET OP!

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 45°). Pak de deur aan de zijkanten met beide handen 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. |  |

ONDERHOUD EN REINIGING

| | | |
|---------------|--|---|
| 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 | Stap 2 | Stap 3 |
|--|-----------------------------------|---|
| Schakel de oven uit. Wacht tot de oven afgekoeld is. | Trek de oven uit het stopcontact. | 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 stop-contact of niet goed geïnstalleerd. | Controleer of het apparaat goed is aangesloten op de elektriciteitsvoorziening. |



|  Het apparaat gaat niet aan of warmt niet op | |
|---|---|
|  Mogelijke oorzaak |  Oplossing |
| De klok is niet ingesteld. | Stel de klok in, zie voor meer informatie Klokfuncties het hoofdstuk Instellingen: 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 staat 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 |  Oplossing |
|--|--|
| F111 - Voedselsensor is niet correct in het stopcontact gestoken. | Steek de Voedselsensor volledig in het stopcontact. |

|  Code en omschrijving |  Oplossing |
|--|--|
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Huishoudelijke elektrische kooktoestellen - Deel 1: Fornoizen, ovens, stoomovens en grills - Methoden voor het meten van prestaties.

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

Bij sommige apparaatfuncties worden, als een programma met tijdselectie (Duur of Einde) in werking is en de bereidingstijd langer is dan 30 minuten, de verwarmingselementen 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

Druk op  om te openen Menu.

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

| Submenu | Toepassing |
|---------------------|--|
| 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 | Voorkomt 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. |

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

| Submenu | Beschrijving |
|--------------------|--|
| 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. |
| 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:

| | | | | | |
|----------------|-----------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|
| ① Aan / UIT | ≡ Menu | ☆ Favorieten | 🕒 Timer | 👉 Voedselsensor | START / STOP |
|----------------|-----------|-----------------|------------|--------------------|-----------------|

HET IS HEEL GEMAKKELIJK!

| 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 | Stap 2 | Stap 3 |
| | | Ingedrukt houden: ①. |  ... - selecteer de gewenste functie. | Druk op: START . |
| Snel uit | Schakel het apparaat op elk gewenst moment uit, vanuit elk scherm of bij elk bericht. | ① - ingedrukt houden tot het apparaat uitschakelt. | | |



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

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

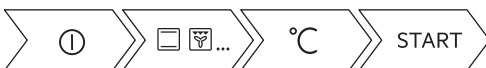
| Gebruik snelle functies om de kooktijd in te stellen | |
|---|---|
| 10% Finish assist Gebruik 10% Finish assist om extra tijd toe te voegen wanneer 10% van de bereidingstijd overblijft. | Druk op +1min om de bereidingstijd te verlengen. |

| Het apparaat reinigen met stoomreiniging | | |
|---|---|--|
| Stap 1 Druk op:  | Stap 2 Druk op:  | Stap 3 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. DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Hier ziet je alle handige snelkoppelingen. Je kunt ze ook vinden in de speciale hoofdstukken in de gebruikershandleiding.

Instellen: Verwarmingsfuncties



Instellen: Steamify - Koken met een stoomverwarmingsfunctie



DOE HET OP EEN SNELLERE MANIER!

Instellen: Kookassistentie



Instellen: Kooktijd



Uitstellen: Begin en einde van het koken





Annuleren: Timer instellen



Hoe gebruikt u: Voedselsensor



17. 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.

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website to:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information:
www.electrolux.com/support



Register your product for better service:
www.registerelectrolux.com



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, PNC, Serial Number.

The information can be found on the rating plate.

 Warning / Caution-Safety information

 General information and tips

 Environmental information

Subject to change without notice.

CONTENTS

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. SAFETY INFORMATION..... | 190 | 3.2 Accessories..... | 196 |
| 1.1 Children and vulnerable people safety..... | 190 | 4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF..... | 197 |
| 1.2 General Safety..... | 191 | 4.1 Control panel..... | 197 |
| 2. SAFETY INSTRUCTIONS..... | 192 | 4.2 Display..... | 198 |
| 2.1 Installation..... | 192 | 5. BEFORE FIRST USE..... | 199 |
| 2.2 Electrical connection..... | 193 | 5.1 Initial Cleaning | 199 |
| 2.3 Use..... | 194 | 5.2 First connection..... | 200 |
| 2.4 Care and cleaning..... | 194 | 5.3 Initial preheating..... | 200 |
| 2.5 Steam Cooking..... | 195 | 5.4 How to set: Water hardness..... | 200 |
| 2.6 Internal lighting..... | 195 | 6. DAILY USE..... | 201 |
| 2.7 Service..... | 195 | 6.1 How to set: Heating functions..... | 201 |
| 2.8 Disposal..... | 195 | 6.2 How to set: Steamify - Steam heating function..... | 202 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION..... | 196 | 6.3 How to set: Assisted Cooking..... | 203 |
| 3.1 General overview..... | 196 | | |

SAFETY INFORMATION

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6.4 Heating functions..... | 204 | 11.6 Descaling reminder..... | 220 |
| 6.5 Notes on: Moist Fan Baking..... | 206 | 11.7 How to use: Rinsing..... | 221 |
| 7. CLOCK FUNCTIONS..... | 207 | 11.8 Drying reminder..... | 221 |
| 7.1 Clock functions description..... | 207 | 11.9 How to use: Drying..... | 221 |
| 7.2 How to set: Clock functions..... | 207 | 11.10 How to use: Tank emptying..... | 221 |
| 8. HOW TO USE: ACCESSORIES..... | 209 | 11.11 | |
| 8.1 Inserting accessories..... | 209 | How to remove and install: Door..... | 222 |
| 8.2 Food Sensor..... | 210 | 11.12 How to replace: Lamp..... | 223 |
| 9. ADDITIONAL FUNCTIONS..... | 212 | 12. TROUBLESHOOTING..... | 224 |
| 9.1 How to save: Favourites..... | 212 | 12.1 What to do if..... | 224 |
| 9.2 Function lock..... | 212 | 12.2 How to manage: Error codes..... | 225 |
| 9.3 Automatic switch-off..... | 212 | 12.3 Service data..... | 226 |
| 9.4 Cooling fan..... | 213 | 13. ENERGY EFFICIENCY..... | 226 |
| 10. HINTS AND TIPS..... | 213 | 13.1 Product Information and Product Information Sheet..... | 226 |
| 10.1 Cooking recommendations..... | 213 | 13.2 Energy saving..... | 227 |
| 10.2 Moist Fan Baking..... | 213 | 14. MENU STRUCTURE..... | 228 |
| 10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories..... | 214 | 14.1 Menu..... | 228 |
| 10.4 Cooking tables for test institutes | 214 | 14.2 Submenu for: Cleaning..... | 228 |
| 11. CARE AND CLEANING..... | 217 | 14.3 Submenu for: Options..... | 229 |
| 11.1 Notes on cleaning..... | 217 | 14.4 Submenu for: Setup..... | 229 |
| 11.2 How to remove: Shelf supports | 218 | 14.5 Submenu for: Service..... | 230 |
| 11.3 How to use: Steam Cleaning..... | 218 | 15. IT'S EASY!..... | 230 |
| 11.4 Cleaning Reminder..... | 219 | 16. TAKE A SHORTCUT!..... | 232 |
| 11.5 How to use: Descaling..... | 219 | 17. ENVIRONMENTAL CONCERNS..... | 233 |

1. SAFETY INFORMATION

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible for any injuries or damage that are the result of incorrect installation or usage. Always keep the instructions in a safe and accessible location for future reference.

1.1 Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the

hazards involved. Children of less than 8 years of age and persons with very extensive and complex disabilities shall be kept away from the appliance unless continuously supervised.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children and dispose of it appropriately.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Keep children and pets away from the appliance when in use and when cooling down.
- If the appliance has a child safety device, it should be activated.
- Children shall not carry out cleaning and user maintenance of the appliance without supervision.

1.2 General Safety

- This appliance is for cooking purposes only.
- This appliance is designed for single household domestic use in an indoor environment.
- This appliance may be used in, offices, hotel guest rooms, bed & breakfast guest rooms, farm guest houses and other similar accommodation where such use does not exceed (average) domestic usage levels.
- Only a qualified person must install this appliance and replace the cable.
- Do not use the appliance before installing it in the built-in structure.
- Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any maintenance.
- If the mains power supply cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons to avoid an electrical hazard.

SAFETY INSTRUCTIONS

- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements or the surface of the appliance cavity.
- Always use oven gloves to remove or insert accessories or ovenware.
- Use only the food sensor (core temperature sensor) recommended for this appliance.
- To remove the shelf supports first pull the front of the shelf support and then the rear end away from the side walls. Install the shelf supports in the opposite sequence.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

2. SAFETY INSTRUCTIONS

2.1 Installation

**WARNING!**

Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Follow the installation instructions supplied with the appliance.
- Always take care when moving the appliance as it is heavy. Always use safety gloves and enclosed footwear.
- Do not pull the appliance by the handle.
- Install the appliance in a safe and suitable place that meets installation requirements.
- Keep the minimum distance from other appliances and units.
- Before mounting the appliance, check if the appliance door opens without restraint.
- The appliance is equipped with an electric cooling system. It must be operated with the electric power supply.
- The built-in unit must meet the stability requirements of DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Cabinet minimum height (Cabinet under the work-top minimum height) | 578 (600) mm |
| Cabinet width | 560 mm |

| | |
|---|--------------|
| Cabinet depth | 550 (550) mm |
| Height of the front of the appliance | 594 mm |
| Height of the back of the appliance | 576 mm |
| Width of the front of the appliance | 595 mm |
| Width of the back of the appliance | 559 mm |
| Depth of the appliance | 567 mm |
| Built in depth of the appliance | 546 mm |
| Depth with open door | 1027 mm |
| Ventilation opening minimum size. Opening placed on the bottom rear side | 560x20 mm |
| Mains supply cable length. Cable is placed in the right corner of the back side | 1500 mm |
| Mounting screws | 4x25 mm |

2.2 Electrical connection



WARNING!

Risk of fire and electric shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the parameters on the rating plate are compatible with the electrical ratings of the mains power supply.
- Always use a correctly installed shockproof socket.
- Do not use multi-plug adapters and extension cables.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Should the mains cable need to be replaced, this must be carried out by our Authorised Service Centre.
- Do not let mains cables touch or come near the appliance door or the niche below the appliance, especially when it operates or the door is hot.
- The shock protection of live and insulated parts must be fastened in such a way that it cannot be removed without tools.
- Connect the mains plug to the mains socket only at the end of the installation. Make sure that there is access to the mains plug after the installation.
- If the mains socket is loose, do not connect the mains plug.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

SAFETY INSTRUCTIONS

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- This appliance is supplied with a main plug and a main cable.

2.3 Use



WARNING!

Risk of injury, burns and electric shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Deactivate the appliance after each use.
- Be careful when you open the appliance door while the appliance is in operation. Hot air can release.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not apply pressure on the open door.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- Open the appliance door carefully. The use of ingredients with alcohol can cause a mixture of alcohol and air.
- Do not let sparks or open flames to come in contact with the appliance when you open the door.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.



WARNING!

Risk of damage to the appliance.

- To prevent damage or discoloration to the enamel:
 - do not put ovenware or other objects in the appliance directly on the bottom.
 - do not put aluminium foil directly on the bottom of cavity of the appliance.
 - do not put water directly into the hot appliance.
 - do not keep moist dishes and food in the appliance after you finish the cooking.
 - be careful when you remove or install the accessories.
- Discoloration of the enamel or stainless steel has no effect on the performance of the appliance.
- Use a deep pan for moist cakes. Fruit juices cause stains that can be permanent.
- Always cook with the appliance door closed.
- If the appliance is installed behind a furniture panel (e.g. a door) make sure the door is never closed when the appliance operates. Heat and moisture can build up behind a closed furniture panel and cause subsequent damage to the appliance, the housing unit or the floor. Do not close the furniture panel until the appliance has cooled down completely after use.

2.4 Care and cleaning



WARNING!

Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Make sure the appliance is cold. There is the risk that the glass panels can break.

- Replace immediately the door glass panels when they are damaged. Contact the Authorised Service Centre.
- Be careful when you remove the door from the appliance. The door is heavy!
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Use only neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, follow the safety instructions on its packaging.

2.5 Steam Cooking



WARNING!

Risk of burns and damage to the appliance.

- Released Steam can cause burns:
 - Be careful when you open the appliance door when the function is activated. Steam can release.
 - Open the appliance door with care after the steam cooking operation.

2.6 Internal lighting



WARNING!

Risk of electric shock.

- Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.
- This product contains a light source of energy efficiency class G.
- Use only lamps with the same specifications.

2.7 Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre.
- Use original spare parts only.

2.8 Disposal



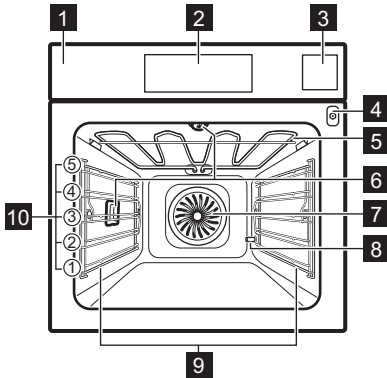
WARNING!

Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to dispose of the appliance.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains electrical cable close to the appliance and dispose of it.
- Remove the door catch to prevent children or pets from becoming trapped in the appliance.

3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 General overview

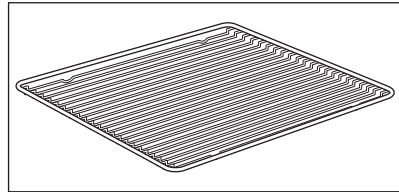


- 1** Control panel
- 2** Display
- 3** Water drawer
- 4** Socket for the food sensor
- 5** Heating element
- 6** Lamp
- 7** Fan
- 8** Descaling pipe outlet
- 9** Shelf support, removable
- 10** Shelf positions

3.2 Accessories

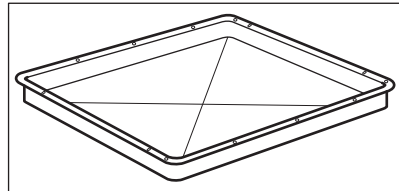
Wire shelf

For cookware, cake tins, roasts.



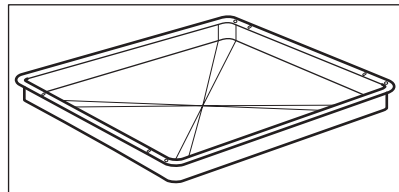
Baking tray

For cakes and biscuits.



Grill- / Roasting pan

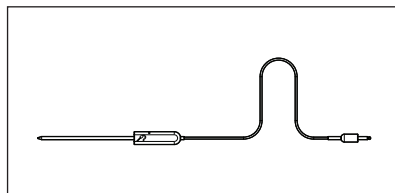
To bake and roast or as a pan to collect fat.



HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF

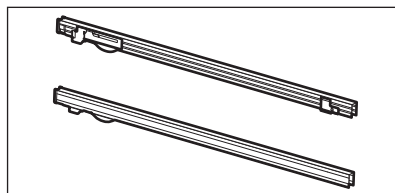
Food sensor

To measure the temperature inside food.



Telescopic runners

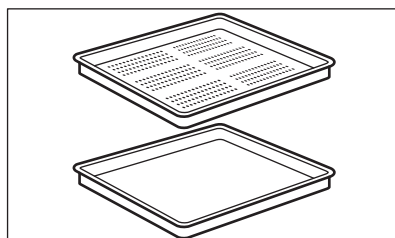
For inserting and removing trays and wireshelf more easily.



Steam set

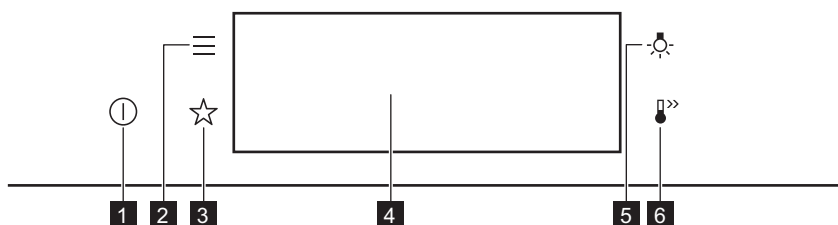
One unperforated and one perforated food container.

The steam set drains the condensing water away from the food during steam cooking. Use it to prepare vegetables, fish, chicken breast. The set is not suitable for food that needs to soak in the water e.g. rice, polenta, pasta.



4. HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF




4.1 Control panel




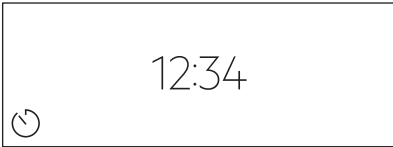

| | | |
|----------|------------|--|
| 1 | ON / OFF | Press and hold to turn the appliance on and off. |
| 2 | Menu | Lists the appliance functions. |
| 3 | Favourites | Lists the favourite settings. |

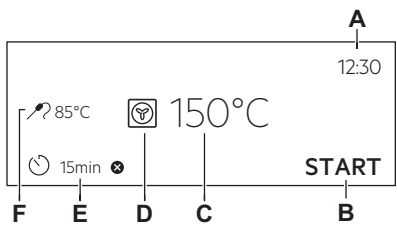
HOW TO TURN APPLIANCE ON AND OFF










| | | |
|----------|--------------|--|
| 4 | Display | Shows the current settings of the appliance. |
| 5 | Lamp switch | To turn the lamp on and off. |
| 6 | Fast Heat Up | To turn on and off the function: Fast Heat Up. |

| | | |
|---|--|--|
|  Press |  Move |  Press and hold |
| Touch the surface with fingertip. | Slide fingertip over the surface. | Touch the surface for 3 seconds. |

4.2 Display

| | |
|---|--|
|  | After turning on, the display shows the main screen with the heating function and the default temperature. |
|  | If you do not use the appliance for 2 minutes, the display switches to standby. |
|  | When you cook, the display shows the set functions and other available options. |

| | |
|--|---|
|  <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Points to the time display '12:30'. B: Points to the 'START' button. C: Points to the temperature display '150°C'. D: Points to the food sensor icon. E: Points to the timer icon and '15min' display. F: Points to the temperature icon and '85°C' display. | <p>Display with key functions set.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Time of day B. START/STOP C. Temperature D. Heating functions E. Timer F. Food sensor (selected models only) |
|--|---|

| | | | |
|---|---|---|--|
| <h3>Display indicators</h3> | | | |
| <p>Basic indicators - to navigate on the display.</p> | | | |
| <p> To confirm the selection / setting.</p> | <p> To go one level back in the menu.</p> | <p> To undo the last action.</p> | <p> To turn the options on and off.</p> |
| <p>Sound alarm function indicators - when the set time of cooking ends, the signal sounds.</p> | | | |
| <p> The function is on.</p> | <p> The function is on. Cooking stops automatically.</p> | <p> Sound alarm is off.</p> | |
| <h3>Timer indicators</h3> | | | |
| <p> To set the function: Delayed start.</p> | <p> To cancel the setting.</p> | | |

5. BEFORE FIRST USE

| |
|---|
| <p> WARNING! Refer to Safety chapters.</p> |
|---|

5.1 Initial Cleaning

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| <p>Step 1</p> | <p>Step 2</p> | <p>Step 3</p> |

BEFORE FIRST USE

| | | |
|---|---|--|
| Remove all accessories and removable shelf supports from the appliance. | Clean the appliance and the accessories only with a micro-fibre cloth, warm water and a mild detergent. | Place the accessories and the removable shelf supports in the appliance. |
|---|---|--|

5.2 First connection



The display shows welcome message after the first connection.

You have to set: Language, Display brightness, Key tones, Buzzer volume, Water hardness, Time of day.

5.3 Initial preheating



Preheat the empty oven before the first use.

| | |
|---------------|---|
| Step 1 | Remove all accessories and removable shelf supports from the oven. |
| Step 2 | Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 1 h. |
| Step 3 | Set the maximum temperature for the function:  Let the oven operate for 15 min. |







The oven can emit an odour and smoke during preheating. Make sure that the room is ventilated.

5.4 How to set: Water hardness

When you connect the oven to the mains you have to set the water hardness level.

Use the test paper supplied with the steam set.

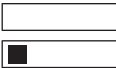



| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 |
| Put the test paper into water for about 1 sec. Do not put the test paper under running water. | Shake the test paper to remove the excess of water. | After 1 min, check water hardness with the table below. | Set the water hardness level: Menu / Settings / Setup / Water hardness. |



The colours of the test paper continue to change. Do not check water hardness later than 1 min after test.

You can change the water hardness level in the menu: Settings / Setup / Water hardness.

The table shows water hardness range (dH) with the corresponding level of Calcium deposit and the water classification. Adjust the water hardness level according to the table.

| Water hardness | | Test paper | Calcium deposit (mmol/l) | Calcium deposit (mg/l) | Water classification |
|----------------|---------|---|--------------------------|------------------------|----------------------|
| Level | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1.3 | 0 - 50 | soft |
| 2 | 8 - 14 |  | 1.4 - 2.5 | 51 - 100 | moderately hard |
| 3 | 15 - 21 |  | 2.6 - 3.8 | 101 - 150 | hard |
| 4 | ≥22 |  | ≥ 3.9 | ≥151 | very hard |

When the tap water hardness level is 4, fill the water drawer with still bottled water.

6. DAILY USE



WARNING!

Refer to Safety chapters.


6.1 How to set: Heating functions


| | |
|--|--|
| Step 1 | Turn on the oven. The display shows the default heating function. |
| Step 2 | Press the symbol of the heating function to enter the submenu. |
| Step 3 | Select the heating function and press: OK . The display shows: temperature. |
| Step 4 | Set: temperature. Press: OK . |
| Step 5 | Press: START . Food Sensor - you can plug the sensor at any time before or during cooking. |
| STOP - press to turn off the heating function. | |
| Step 6 | Turn off the oven. |

Take a shortcut!



6.2 How to set: Steamify - Steam heating function

| | | |
|--|---|---|
| Step 1 | Turn on the oven. Select the symbol of the heating function and press it to enter the submenu. | |
| Step 2 | Press  . Set the steam heating function. | |
| Step 3 | Press: OK. The display shows the temperature settings. | |
| Step 4 | Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature. | |
| Steam for Steaming 50 - 100 °C | | For steaming vegetables, grains, legumes, seafood, terrines and spoon desserts. |
| Steam for Stewing 105 - 130 °C | | For cooking stewed and braised meat or fish, bread and poultry, as well as cheesecakes and casseroles. |
| Steam for Gentle Crisping 135 - 150 °C | | For meat, casseroles, stuffed vegetables, fish and gratin. Owing to the combination of steam and heat the meat gets a juicy and tender texture along with a crusty surface. If you set the timer, grill function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a gentle gratin. |
| Steam for Baking and Roasting 155 - 230 °C | | For roasted and baked dishes meat, fish, poultry, filled puff pastry, tarts, muffins, gratin, vegetables and bakery dishes. If you set the timer and put the food on the first level, bottom heat function turns on automatically in the last minutes of the cooking process to give dish a crispy bottom. |
| Step 5 | Press: OK. | |
| Step 6 | Press the cover of the water drawer to open it. | |

| | |
|----------------|---|
| Step 7 | <p>Fill the water drawer with cold water to the maximum level (around 950 ml) until the signal sounds or the display shows the message. The water supply is sufficient for approximately 50 min. Do not fill the water drawer over its maximum capacity. There is a risk of water leakage, overflow and furniture damage.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> WARNING! Use only cold tap water. Do not use filtered (demineralised) or distilled water. Do not use other liquids. Do not pour flammable or alcoholic liquids into the water drawer.</p> </div> |
| Step 8 | <p>Push the water drawer to its initial position.</p> |
| Step 9 | <p>Press: START . Steam appears after approximately 2 min. When the oven reaches the set temperature, the signal sounds.</p> |
| Step 10 | <p>When the water drawer runs out of water, the signal sounds. Refill the water drawer.</p> |
| Step 11 | <p>Turn off the oven.</p> |
| Step 12 | <p>Empty the water drawer after cooking ends. Refer to "Care and Cleaning" chapter, Tank emptying.</p> |
| Step 13 | <p>Residual water can condensate in the cavity. After cooking, carefully open the oven door. When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth.</p> |

Take a shortcut!



6.3 How to set: Assisted Cooking

Every dish in this submenu has a recommended function and temperature. You can adjust the time and the temperature.



For some of the dishes you can also cook with:

- Weight Automatic
- Food Sensor

The degree to which a dish is cooked:

- Rare or Less
- Medium
- Well done or More

| | |
|---------------|--------------------------|
| Step 1 | <p>Turn on the oven.</p> |
|---------------|--------------------------|






| | |
|---------------|---|
| Step 2 | Press:  . |
| Step 3 | Press:  . Enter: Assisted Cooking. |
| Step 4 | Choose a dish or a food type. |
| Step 5 | Press: START. |



Take a shortcut!










6.4 Heating functions


STANDARD

| Heating function | Application |
|--|--|
|  Grill | To grill thin pieces of food and to toast bread. |
|  Turbo Grilling | To roast large meat joints or poultry with bones on one shelf position. To make gratins and to brown. |
|  True Fan Cooking | To bake on up to three shelf positions at the same time and to dry food. Set the temperature 20 - 40 °C lower than for Conventional Cooking. |
|  Frozen Foods | To make convenience food (e.g., french fries, potato wedges or spring rolls) crispy. |
|  Conventional Cooking | To bake and roast food on one shelf position. |








| Heating function | Application |
|--|--|
|  <p>Pizza Function</p> | To bake pizza. To make intensive browning and a crispy bottom. |
|  <p>Bottom Heat</p> | To bake cakes with crispy bottom and to preserve food. |

SPECIALS

| Heating function | Application |
|--|--|
|  <p>Preserving</p> | To preserve vegetables (e.g., pickles). |
|  <p>Dehydrating</p> | To dry sliced fruit, vegetables and mushrooms. |
|  <p>Plate Warming</p> | To preheat plates for serving. |
|  <p>Defrost</p> | To defrost food (vegetables and fruit). The defrosting time depends on the amount and size of the frozen food. |
|  <p>Au Gratin</p> | For dishes such as lasagna or potato gratin. To make gratins and to brown. |
|  <p>Slow Cooking</p> | To prepare tender, succulent roasts. |
|  <p>Keep Warm</p> | To keep food warm. |

| Heating function | Application |
|--|--|
|  <p>Moist Fan Baking</p> | <p>This function is designed to save energy during cooking. When you use this function, the temperature in the cavity may differ from the set temperature. The residual heat is used. The heating power may be reduced. For more information refer to "Daily Use" chapter, Notes on: Moist Fan Baking.</p> |

STEAM

| Heating function | Application |
|--|---|
|  <p>Steamify</p> | <p>Use steam for steaming, stewing, gentle crisping, baking and roasting.</p> |
|  <p>Steam Regenerating</p> | <p>Food reheating with steam prevents surface drying. Heat is distributed in a gentle and even way, which allows to recover taste and aroma of food as just prepared. This function can be used to reheat food directly on a plate. You can reheat more than one plate at the same time, using different shelf positions.</p> |
|  <p>Bread Baking</p> | <p>Use this function to prepare bread and bread rolls with a very good professional-like result in terms of crispiness, colour and crust gloss.</p> |
|  <p>Dough Proving</p> | <p>To speed up the rising of the yeast dough. It prevents dough surface from drying and keeps the dough elastic.</p> |
|  <p>Full Steam</p> | <p>For steaming vegetables, side dishes, fish</p> |
|  <p>Humidity High</p> | <p>The function is suitable for cooking delicate dishes like custards, flans, terrines and fish.</p> |
|  <p>Humidity Low</p> | <p>The function is suitable for meat, poultry, oven dishes and casseroles. Thanks to the combination of steam and heat, meat gets a tender and juicy texture along with a crusty surface.</p> |

6.5 Notes on: Moist Fan Baking

This function was used to comply with the energy efficiency class and ecodesign requirements (according to EU 65/2014 and EU 66/2014). Tests according to:

IEC/EN 60350-1

The oven door should be closed during cooking so that the function is not interrupted and the oven operates with the highest energy efficiency possible.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec.

For the cooking instructions refer to "Hints and tips" chapter, Moist Fan Baking. For general energy saving recommendations refer to "Energy Efficiency" chapter, Energy Saving.


7. CLOCK FUNCTIONS

7.1 Clock functions description

| Clock function | Application |
|----------------|--|
| Cooking time | To set the length of cooking. Maximum is 23 h 59 min. |
| End action | To set what happens when the timer ends counting. |
| Delayed start | To postpone the start and / or end of cooking. |
| Time extension | To extend cooking time. |
| Reminder | To set a countdown. Maximum is 23 h 59 min. This function has no effect on the operation of the appliance. |
| Uptimer | Monitors how long the function operates. Uptimer - you can turn it on and off. |

7.2 How to set: Clock functions


| How to set the clock | |
|----------------------|----------------------------------|
| Step 1 | Press: Time of day. |
| Step 2 | Set the time. Press: OK . |


| How to set cooking time | |
|-------------------------|--|
| Step 1 | Choose the heating function and set the temperature. |
| Step 2 | Press:  . |
| Step 3 | Set the time. Press: OK . |

CLOCK FUNCTIONS

Take a shortcut!



| How to choose end option | |
|--------------------------|--|
| Step 1 | Choose the heating function and set the temperature. |
| Step 2 | Press:  . |
| Step 3 | Set the cooking time. |
| Step 4 | Press: ● ● ● . |
| Step 5 | Press: End action. |
| Step 6 | Choose the preferred: End action. |
| Step 7 | Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen. |

| How to delay start of cooking | |
|-------------------------------|---|
| Step 1 | Set the heating function and the temperature. |
| Step 2 | Press:  . |
| Step 3 | Set the cooking time. |
| Step 4 | Press: ● ● ● . |
| Step 5 | Press: Delayed start. |
| Step 6 | Choose the value. |
| Step 7 | Press: OK. Repeat the action until the display shows the main screen. |

| How to extend cooking time |
|---|
| When 10% of cooking time is left and the food seems not to be ready, you can extend cooking time. You can also change the heating function. |

How to extend cooking time

Press **+1min** to extend the cooking time.

How to change timer settings

Step 1 Press: .

Step 2 Set the timer value.

Step 3 Press: **OK**.

You can change the set time during cooking at any time.

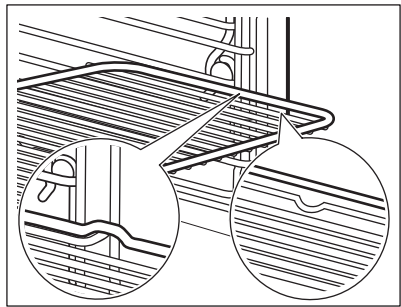
8. HOW TO USE: ACCESSORIES

8.1 Inserting accessories

A small indentation at the top increases safety. The indentations are also anti-tip devices. The high rim around the shelf prevents cookware from slipping off the shelf.

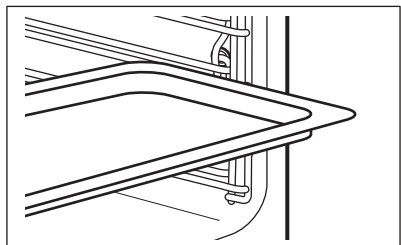
Wire shelf:

Push the shelf between the guide bars of the shelf support.



Baking tray / Deep pan:

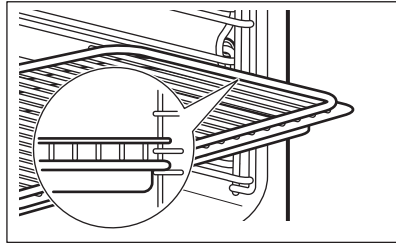
Push the tray between the guide bars of the shelf support.



HOW TO USE: ACCESSORIES

Wire shelf, Baking tray / Deep pan:

Push the tray between the guide bars of the shelf support and the wire shelf on the guide bars above.



8.2 Food Sensor

Food Sensor- measures the temperature inside the food. You can use it with every heating function.

There are two temperatures to be set:



The oven temperature: minimum 120 °C.



The core temperature.

For the best cooking results:

Ingredients should be at room temperature.

Do not use it for liquid dishes.

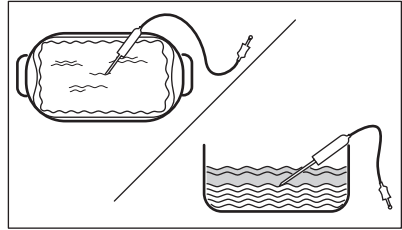
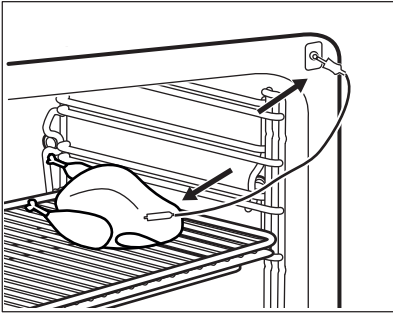
During cooking it must remain in the dish.



The oven calculates an approximate end of cooking time. It depends on the quantity of food, the set oven function and the temperature.

How to use: Food Sensor

| | |
|--|---|
| Step 1 | Turn on the oven. |
| Step 2 | Set a heating function and, if necessary, the oven temperature. |
| Step 3 | Insert: Food Sensor. |
| Meat, poultry and fish | Casserole |
| Insert the tip of Food Sensor into the centre of meat, fish, in the thickest part if possible. Make sure that at least 3/4 of Food Sensor is inside of the dish. | Insert the tip of Food Sensor exactly in the centre of the casserole. Food Sensor should be stabilized in one place during baking. Use a solid ingredient to achieve that. Use the rim of the baking dish to support the silicone handle of Food Sensor. The tip of Food Sensor should not touch the bottom of a baking dish. |

HOW TO USE: ACCESSORIES



| | |
|---------------|---|
| Step 4 | Plug Food Sensor into the socket at the front of the oven. The display shows the current temperature of: Food Sensor. |
| Step 5 |  - press to set the core temperature of the sensor. |
| Step 6 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - press to set the preferred option: <ul style="list-style-type: none"> • Sound alarm - when food reaches the core temperature, the signal sounds. • Sound alarm and stop cooking - when food reaches the core temperature, the signal sounds and the oven stops. |
| Step 7 | Select the option and repeatedly press: OK to go to main screen. |
| Step 8 | Press: START . When food reaches the set temperature, the signal sounds. You can choose to stop or to continue cooking to make sure the food is well done. |
| Step 9 | Remove Food Sensor plug from the socket and remove the dish from the oven. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  WARNING! There is a risk of burns as Food Sensor becomes hot. Be careful when you unplug it and remove it from the food. </div> |




Take a shortcut!



9. ADDITIONAL FUNCTIONS



9.1 How to save: Favourites

You can save your favourite settings, such as the heating function, the cooking time, the temperature or the cleaning function. You can save 3 favourite settings.

| | |
|--|--|
| Step 1 | Turn on the appliance. |
| Step 2 | Select the preferred setting. |
| Step 3 | Press:  . Select: Favourites. |
| Step 4 | Select: Save current settings. |
| Step 5 | Press + to add the setting to the list of: Favourites. Press OK. |
| <p> - press to reset the setting.</p> <p> - press to cancel the setting.</p> | |



9.2 Function lock

This function prevents an accidental change of the heating function.

| | |
|---|---|
| Step 1 | Turn on the appliance. |
| Step 2 | Set a heating function. |
| Step 3 |  ,  - press at the same time to turn on the function. |
| To turn off the function repeat step 3. | |

9.3 Automatic switch-off

For safety reasons the oven turns off after some time, if a heating function works and you do not change any settings.

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


The Automatic switch-off does not work with the functions: Light, Food sensor, End time, Slow Cooking.

9.4 Cooling fan

When the appliance operates, the cooling fan turns on automatically to keep the surfaces of the appliance cool. If you turn off the appliance, the cooling fan can continue to operate until the appliance cools down.






10. HINTS AND TIPS

10.1 Cooking recommendations






| |
|--|
|  |
| <p>The temperature and cooking times in the tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.</p> <p>Your appliance may bake or roast differently to the appliance you had before. The hints below show recommended settings for temperature, cooking time and shelf position for specific types of the food.</p> <p>If you cannot find the settings for a special recipe, look for the similar one.</p> <p>For more cooking recommendations refer to cooking tables on our website. To find the Cooking Hints check the PNC number on the rating plate on the front frame of the appliance cavity.</p> |

10.2 Moist Fan Baking

For the best results follow suggestions listed in the table below.


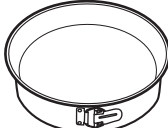


|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Sweet rolls, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Swiss Roll | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Whole fish, 0.2 kg | baking tray or dripping pan | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookies, 16 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroons, 24 pieces | baking tray or dripping pan | 160 | 2 | 25 - 35 |

HINTS AND TIPS

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Muffins, 12 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Savory pastry, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Short crust biscuits, 20 pieces | baking tray or dripping pan | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartlets, 8 pieces | baking tray or dripping pan | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Moist Fan Baking - recommended accessories

Use the dark and non-reflective tins and containers. They have better heat absorption than the light colour and reflective dishes.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizza pan | Baking dish | Ramekins | Flan base tin |
| Dark, non-reflective 28 cm diameter | Dark, non-reflective 26 cm diameter | Ceramic 8 cm diameter, 5 cm height | Dark, non-reflective 28 cm diameter |






10.4 Cooking tables for test institutes

Information for test institutes

Tests according to: EN 60350, IEC 60350.



BAKING ON ONE LEVEL. Baking in tins





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Fatless sponge cake | True Fan Cooking | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake | Conventional Cooking | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | True Fan Cooking | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie, 2 tins Ø20 cm | Conventional Cooking | 180 | 70 - 90 | 1 |



BAKING ON ONE LEVEL. Biscuits








Use the third shelf position.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Short bread / Pastry strips | True Fan Cooking | 140 | 25 - 40 |
| Short bread / Pastry strips, preheat the empty oven | Conventional Cooking | 160 | 20 - 30 |
| Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven | True Fan Cooking | 150 | 20 - 35 |
| Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven | Conventional Cooking | 170 | 20 - 30 |

HINTS AND TIPS



MULTILEVEL BAKING. Biscuits

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Short bread / Pastry strips | True Fan Cooking | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Small cakes, 20 per tray, preheat the empty oven | True Fan Cooking | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Fatless sponge cake | True Fan Cooking | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILL



Preheat the empty oven for 5 minutes.



Grill with the maximum temperature setting.








|  |  |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Toast | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Beef steak, turn halfway through | Grill | 24 - 30 | 4 |

Information for test institutes

Tests for the function: Full Steam.

Tests according to IEC 60350.

CARE AND CLEANING

|  Set the temperature to 100 °C. | | | | | |
|---|--|--|---|---|---|
|  |  Container (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Broccoli, pre-heat the empty oven | 1 x 2/3 perforated | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Put the baking tray on the first shelf position. |
| Broccoli, pre-heat the empty oven | 1 x 2/3 perforated | max. | 3 | 10 - 11 | Put the baking tray on the first shelf position. |
| Peas, frozen | 2 x 2/3 perforated | 2 x 1.5 | 2 and 4 | Until the temperature in the coldest spot reaches 85 °C. | Put the baking tray on the first shelf position. |


11. CARE AND CLEANING




WARNING!


Refer to Safety chapters.

11.1 Notes on cleaning

| | |
|---|---|
|  Cleaning Agents | Clean the front of the appliance only with a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. |
| | Use a cleaning solution to clean metal surfaces. |
| | Clean stains with a mild detergent. |

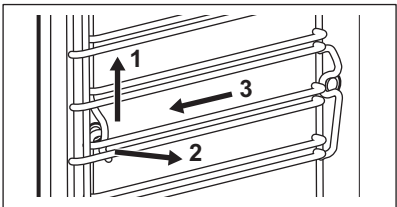
CARE AND CLEANING

| | |
|--|--|
|  Everyday Use | Clean the cavity after each use. Fat accumulation or other residue may cause fire. |
| | Do not store the food in the appliance for longer than 20 minutes. Dry the cavity only with a microfibre cloth after each use. |

| | |
|---|--|
|  Accessories | Clean all accessories after each use and let them dry. Use only a microfibre cloth with warm water and a mild detergent. Do not clean the accessories in a dishwasher. |
| | Do not clean the non-stick accessories using abrasive cleaner or sharp-edged objects. |

11.2 How to remove: Shelf supports

Remove the shelf supports to clean the oven.


| | | |
|--|--|---|
| Step 1 | Turn off the oven and wait until it is cold. | |
| Step 2 | Carefully pull the shelf supports up and out of the front catch. |  |
| Step 3 | Pull the front end of the shelf support away from the side wall. | |
| Step 4 | Pull the supports out of the rear catch. | |
| Install the shelf supports in the opposite sequence. | | |

11.3 How to use: Steam Cleaning

| Before you start: | | |
|--|--|---|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories and removable shelf supports. | Clean the bottom of the cavity and the inner door glass with a soft cloth with warm water and a mild detergent. |

| | |
|---------------|--|
| Step 1 | Fill the water drawer to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message. |
| Step 2 | Select: Menu / Cleaning. |

CARE AND CLEANING

| Function | Description | Duration |
|---|--|----------|
| Steam Cleaning | Light cleaning | 30 min |
| Steam Cleaning Plus | Normal cleaning Spray the cavity with a detergent. | 75 min |
| Step 3 | Press START . Follow the instruction on the display. The signal sounds when the cleaning ends. | |
| Step 4 | Press any symbol to turn off the signal. | |
|  When this function works, the lamp is off. | | |

When the cleaning ends:

| | | |
|--------------------|--|--|
| Turn off the oven. | When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. | Leave the oven door open and wait until the cavity is dry. |
|--------------------|--|--|

11.4 Cleaning Reminder

| |
|---|
| When the reminder appears, cleaning is recommended. |
| Use the function: Steam Cleaning Plus. |

11.5 How to use: Descaling

Before you start:

| | | |
|--|-------------------------|---|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories. | Make sure that the water drawer is empty. |
|--|-------------------------|---|

Duration of the first part: around 100 min

| | |
|---------------|---|
| Step 1 | Place the deep pan on the first shelf position. |
| Step 2 | Pour 250 ml of the descaling agent in the water drawer. |

CARE AND CLEANING

| | |
|---|---|
| Step 3 | Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message. |
| Step 4 | Select: Menu / Cleaning. |
| Step 5 | Turn on the function and follow the instruction on the display. The first part of descaling starts. |
| Step 6 | After the first part is over, empty the deep pan and put it back on the first shelf position. |
| Duration of the second part: around 35 min | |
| Step 7 | Fill the remaining part of the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message. |
| Step 8 | When the function ends, remove the deep pan. |
| i When this function works, the lamp is off. | |


| When descaling ends: | | |
|--|--|--|
| Turn off the oven. | When the oven is cold, dry the cavity with a soft cloth. | Leave the oven door open and wait until the cavity is dry. |
| i If some limestone residue remains in the oven after descaling, the display prompts to repeat the procedure. | | |

11.6 Descaling reminder

There are two reminders which prompt you to descale the oven. You cannot disable the descaling reminder.

| Type | Description |
|---------------|---|
| Soft reminder | Recommends you to descale the oven. |
| Hard reminder | Obligates you to descale the oven. If you do not descale the oven when the hard reminder is on, the steam functions are disabled. |

11.7 How to use: Rinsing

| Before you start: | |
|--|---|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories. |
| Step 1 | Place the deep pan on the first shelf position. |
| Step 2 | Fill the water drawer with water to the maximum level until the signal sounds or the display shows the message. |
| Step 3 | Select: Menu / Cleaning / Rinsing. Duration: around 30 min |
| Step 4 | Turn on the function and follow the instruction on the display. |
| Step 5 | When the function ends, remove the deep pan. |
| <p> When this function works, the lamp is off.</p> | |

11.8 Drying reminder

After cooking with a steam heating function the display prompts to dry the oven. Press YES to dry the oven.

11.9 How to use: Drying

Use it after cooking with a steam heating function or steam cleaning to dry the cavity.

| | |
|---------------|--|
| Step 1 | Make sure the oven is cold. |
| Step 2 | Remove all accessories. |
| Step 3 | Select the menu: Cleaning / Drying. |
| Step 4 | Follow the instructions on the screen. |

11.10 How to use: Tank emptying

Use it after cooking with steam heating function to remove the residual water from the water drawer.

| Before you start: | |
|--|-------------------------|
| Turn off the oven and wait until it is cold. | Remove all accessories. |

CARE AND CLEANING

| | |
|---------------|---|
| Step 1 | Place the deep pan on the first shelf position. |
| Step 2 | Select: Menu / Cleaning / Tank emptying. Duration: 6 min |
| Step 3 | Turn on the function and follow the instruction on the display. |
| Step 4 | When the function ends, remove the deep pan. |

i When this function works, the lamp is off.

11.11 How to remove and install: Door

You can remove the door and the internal glass panels to clean it. The number of glass panels is different for different models.



WARNING!

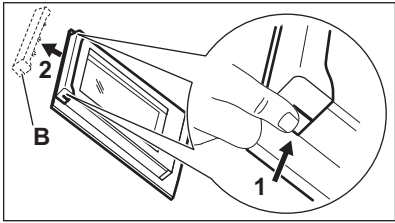
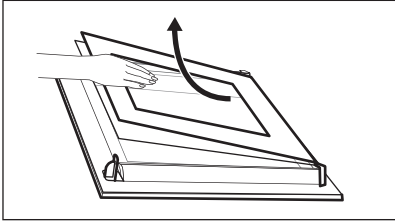
The door is heavy.



CAUTION!

Carefully handle the glass, especially around the edges of the front panel. The glass can break.

| | | |
|---------------|--|--|
| Step 1 | Fully open the door. | |
| Step 2 | Lift and press the clamping levers (A) on the two door hinges. | |
| Step 3 | Close the oven door to the first opening position (approximately 45° angle). Hold the door with one hand on each side and pull it away from the oven at an upwards angle. Put the door with the outer side down on a soft cloth on a stable surface. | |

| | | |
|---------------|--|---|
| Step 4 | Hold the door trim (B) on the top edge of the door at the two sides and push inwards to release the clip seal. |  |
| Step 5 | Pull the door trim to the front to remove it. | |
| Step 6 | Hold the door glass panels on their top edge one by one and pull them up out of the guide. | |
| Step 7 | Clean the glass panel with water and soap. Dry the glass panel carefully. Do not clean the glass panels in the dishwasher. |  |
| Step 8 | After cleaning, do the above steps in the opposite sequence. | |
| Step 9 | Install the smaller panel first, then the larger and the door. Make sure that the glasses are inserted in the correct position otherwise the surface of the door may overheat. | |

11.12 How to replace: Lamp



WARNING!

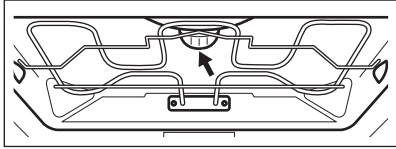
Risk of electric shock.
The lamp can be hot.

Before you replace the lamp:

| Step 1 | Step 2 | Step 3 |
|---|-------------------------------------|--|
| Turn off the oven. Wait until the oven is cold. | Disconnect the oven from the mains. | Put a cloth on the bottom of the cavity. |

TROUBLESHOOTING

Top lamp

| | | |
|---------------|--|--|
| Step 1 | Turn the glass cover to remove it. |  |
| Step 2 | Remove the metal ring and clean the glass cover. | |
| Step 3 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. | |
| Step 4 | Attach the metal ring to the glass cover and install it. | |

Side lamp

| | |
|---------------|--|
| Step 1 | Remove the left shelf support to get access to the lamp. |
| Step 2 | Use a Torx 20 screwdriver to remove the cover. |
| Step 3 | Remove and clean the metal frame and the seal. |
| Step 4 | Replace the lamp with a suitable 300 °C heat-resistant lamp. |
| Step 5 | Install the metal frame and the seal. Tighten the screws. |
| Step 6 | Install the left shelf support. |




12. TROUBLESHOOTING









WARNING!

Refer to Safety chapters.

12.1 What to do if...

| | |
|---|---|
|  The appliance does not turn on or does not heat up | |
|  Possible cause |  Remedy |
| The appliance is not connected to an electrical supply or it is connected incorrectly. | Check if the appliance is correctly connected to the electrical supply. |



|  The appliance does not turn on or does not heat up | |
|--|---|
|  Possible cause |  Remedy |
| The clock is not set. | Set the clock, for details refer to Clock functions chapter, How to set: Clock functions. |
| The door is not closed correctly. | Fully close the door. |
| The fuse is blown. | Make sure the fuse is the cause of the problem. If the problem recurs, contact a qualified electrician. |
| The appliance Child Lock is on. | Refer to "Menu" chapter, Submenu for: Options. |

|  Components | |
|---|---|
|  Description |  Remedy |
| The lamp is burnt out. | Replace the lamp, for details refer to "Care and Cleaning" chapter, How to replace: Lamp. |

Power cut always stops cleaning. Repeat cleaning if it's interrupted by power failure.

12.2 How to manage: Error codes

When the software error occurs, the display shows error message. In this section, you will find the list of the problems that you can handle on your own.

|  Code and description |  Remedy |
|--|---|
| F111 - Food sensor is not correctly inserted into the socket. | Fully plug Food sensor into the socket. |
| F240, F439 - the touch fields on the display do not work properly. | Clean the surface of the display. Make sure there is no dirt on the touch fields. |
| F908 - the appliance system cannot connect with the control panel. | Turn the appliance off and on. |

ENERGY EFFICIENCY

12.3 Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the front frame of the appliance cavity. Do not remove the rating plate from the appliance cavity.

| We recommend that you write the data here: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Product number (PNC) | |
| Serial number (S.N.) | |

13. ENERGY EFFICIENCY

13.1 Product Information and Product Information Sheet

| | |
|--|--|
| Supplier's name | Electrolux |
| Model identification | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Energy Efficiency Index | 61.9 |
| Energy efficiency class | A++ |
| Energy consumption with a standard load, conventional mode | 1.09 kWh/cycle |
| Energy consumption with a standard load, fan-forced mode | 0.52 kWh/cycle |
| Number of cavities | 1 |
| Heat source | Electricity |
| Volume | 70 l |
| Type of oven | Built-In Oven |

| | | |
|------|----------|---------|
| Mass | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Household electric cooking appliances - Part 1: Ranges, ovens, steam ovens and grills - Methods for measuring performance.

13.2 Energy saving



The appliance has features which help you save energy during everyday cooking.

Make sure that the appliance door is closed when the appliance operates. Do not open the appliance door too often during cooking. Keep the door gasket clean and make sure it is well fixed in its position.

Use metal cookware to improve energy saving.

When possible, do not preheat the appliance before cooking.

Keep breaks between baking as short as possible when you prepare a few dishes at one time.

Cooking with fan

When possible, use the cooking functions with fan to save energy.

Residual heat

If a programme with the Duration or End Time selection is activated and the cooking time is longer than 30 min, the heating elements automatically turn off earlier in some appliance functions.

The fan and lamp continue to operate. When you turn off the appliance, the display shows the residual heat. You can use that heat to keep the food warm.

When the cooking duration is longer than 30 min, reduce the appliance temperature to minimum 3 - 10 min before the end of cooking. The residual heat inside the appliance will continue to cook.

Use the residual heat to warm up other dishes.

Keep food warm

Choose the lowest possible temperature setting to use residual heat and keep a meal warm.

The residual heat indicator or temperature appears on the display.

Cooking with the lamp off

Turn off the lamp during cooking. Turn it on only when you need it.


Moist Fan Baking

Function designed to save energy during cooking.

When you use this function the lamp automatically turns off after 30 sec. You may turn on the lamp again but this action will reduce the expected energy savings.

14. MENU STRUCTURE

14.1 Menu

Press  to open Menu.

| Menu item | | Application |
|------------------|---------|---|
| Assisted Cooking | | Lists automatic programmes. |
| Cleaning | | Lists cleaning programmes. |
| Favourites | | Lists the favourite settings. |
| Options | | To set the appliance configuration. |
| Settings | Setup | To set the appliance configuration. |
| | Service | Shows the software version and configuration. |

14.2 Submenu for: Cleaning

| Submenu | Application |
|---------------------|--|
| Drying | Procedure for drying the cavity from the condensation remaining after a use of the steam functions. |
| Tank emptying | Procedure for removing the residual water from the water drawer after use of the steam functions. |
| Steam Cleaning | Light cleaning. |
| Steam Cleaning Plus | Thorough cleaning. |
| Descaling | Cleaning of the steam generation circuit from residual limestone. |
| Rinsing | Procedure for rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions. |

14.3 Submenu for: Options

| Submenu | Application |
|---------------------|--|
| Light | Turns the lamp on and off. |
| Child Lock | Prevents accidental activation of the appliance. When the option is on, the text Child Lock appears in the display when you turn on the appliance. To enable the appliance use, choose the code letters in the alphabetical order. Access to the timer, the remote operation and the lamp is available with the option on. |
| Fast Heat Up | Shortens heat up time. It is available only for some of the appliance functions. |
| Cleaning Reminder | Turns the reminder on and off. |
| Time indication | Turns the clock on and off. |
| Digital clock style | Changes the format of the displayed time indication. |

14.4 Submenu for: Setup

| Submenu | Description |
|--------------------|--|
| Language | Sets the appliance language. |
| Display brightness | Sets the display brightness. |
| Key tones | Turns the tone of the touch fields on and off. It is not possible to mute the tone for: ①. |
| Buzzer volume | Sets the volume of key tones and signals. |
| Water hardness | Sets the water hardness. |
| Time of day | Sets the current time and date. |






IT'S EASY!




14.5 Submenu for: Service

| Submenu | Description |
|--------------------|--------------------------------------|
| Demo mode | Activation / deactivation code: 2468 |
| Software version | Information about software version. |
| Reset all settings | Restores factory settings. |


15. IT'S EASY!

| Before the first use you have to set: | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|-----------|---------------|----------------|-------------|
| Language | Display brightness | Key tones | Buzzer volume | Water hardness | Time of day |



| Familiarize yourself with the basic icons on the control panel and the display: | | | | | |
|---|---|---|--|--|--------------|
|  ON / OFF |  Menu |  Favourites |  Timer |  Food sensor | START / STOP |

| Start using the appliance | | | | |
|---------------------------|--|---|--|----------------|
| Quick start | Turn on the appliance and start cooking with the default temperature and time of the function. | Step 1 | Step 2 | Step 3 |
| | | Press and hold:  |  ... - select the preferred function. | Press: START . |
| Quick Off | Turn off the appliance, any screen or message at any time. |  - press and hold until the appliance turns off. | | |



| Start cooking | | | | |
|---------------|--------|--------|--------|--------|
| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 | Step 5 |

| Start cooking | | | | |
|--|---|------------------------------|---------------------------|------------------------------------|
| ① - press to turn on the appliance. |  ... - select the heating function. | °C - set the temperature. | OK - press to confirm. | START - press to start cooking. |

| Steam cooking - Steamify | | | |
|---|-------------------|---------------------------|-------------------------------|
| Set the temperature. Type of the steam heating function depends on the set temperature. | | | |
| Steam for Steaming | Steam for Stewing | Steam for Gentle Crisping | Steam for Baking and Roasting |
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

| Get to know how to cook quickly | | | | |
|---|-----------|--|--|------------------|
| Use the automatic programmes to prepare a dish quickly with the default settings: | | | | |
| Assisted Cooking | Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 |
| | Press: ①. | Press:  . | Press:  Assisted Cooking. | Choose the dish. |

| Use quick functions to set the cooking time | |
|---|--|
| 10% Finish assist Use 10% Finish assist to add extra time when 10% of the cooking time is left. | To extend the cooking time press +1min. |

| Clean the appliance with Steam cleaning | |
|---|---|
| Step 1 Press:  | Step 2 Press:  |
| Step 3 Choose the mode: | |
| Steam Cleaning | For light cleaning. |
| Steam Cleaning Plus | For thorough cleaning. |
| Descaling | For cleaning the steam generation circuit from residual lime-stone. |

Clean the appliance with Steam cleaning

Rinsing

For rinsing and cleaning the steam generation circuit after frequent use of the steam functions.

16. TAKE A SHORTCUT!

Here you can see all the useful shortcuts. You can also find them in the dedicated chapters in the user manual.

How to set: Heating functions



How to set: Steamify - Cooking with a steam heating function



How to set: Assisted cooking



How to set: Cooking time



How to delay: Start and end of cooking





How to cancel: Set Timer



How to use: Food Sensor



17. ENVIRONMENTAL CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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

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..... | 235 | 4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA..... | 242 |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 236 | 4.1 Juhtpaneel..... | 242 |
| 1.2 Üldine ohutus..... | 236 | 4.2 Ekraan..... | 243 |
| 2. OHUTUSJUHISED..... | 237 | 5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST..... | 244 |
| 2.1 Paigaldamine..... | 237 | 5.1 Esmane puhastamine | 244 |
| 2.2 Elektriühendus..... | 238 | 5.2 Esmakordne ühendamine..... | 245 |
| 2.3 Kasutamine..... | 239 | 5.3 Algne eelkuumutamine..... | 245 |
| 2.4 Puhastus ja hooldus..... | 240 | 5.4 Kuidas seada: Vee karedus..... | 245 |
| 2.5 Auruküpsetus..... | 240 | 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE..... | 246 |
| 2.6 Sisevalgustus..... | 240 | 6.1 | |
| 2.7 Hooldus..... | 240 | Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid | 246 |
| 2.8 Kõrvaldamine..... | 240 | 6.2 Kuidas seadistada: Steamify – | |
| 3. TOOTE KIRJELDUS..... | 241 | Auruküpsetusrežiim..... | 247 |
| 3.1 Üldine ülevaade..... | 241 | 6.3 Kuidas seadistada: | |
| 3.2 Lisatarvikud..... | 241 | Juhendatud küpsetamine..... | 249 |

| | | | | | |
|------------|--|------------|------------------------------------|--|-----|
| 6.4 | Küpsetusrežiimid..... | 249 | 11.5 | Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine..... | 266 |
| 6.5 | Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 252 | 11.6 | Katlakivi eemaldamise meeldetuletus..... | 267 |
| 7. | KELLA FUNKTSIOONID..... | 253 | 11.7 | Kuidas kasutada: Loputus..... | 268 |
| 7.1 | Kella funktsioonide kirjeldus..... | 253 | 11.8 | Kuivatamise meeldetuletus..... | 268 |
| 7.2 | Kuidas seadistada: Kella funktsioonid..... | 253 | 11.9 | Kuidas kasutada: Kuivatus..... | 268 |
| 8. | KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD..... | 255 | 11.10 | Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus..... | 269 |
| 8.1 | Tarvikute sisestamine..... | 255 | 11.11 | Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s..... | 269 |
| 8.2 | Toidusensor..... | 256 | 11.12 | Kuidas asendada: lamp..... | 271 |
| 9. | LISAFUNKTSIOONID..... | 258 | 12. VEAOTSING..... | 272 | |
| 9.1 | Kuidas salvestada: Lemmikud..... | 258 | 12.1 | Mida teha, kui..... | 272 |
| 9.2 | Nuppude lukustus..... | 259 | 12.2 | Kuidas hallata: veakoodid..... | 273 |
| 9.3 | Automaatne väljalülitus..... | 259 | 12.3 | Hooldusandmed..... | 273 |
| 9.4 | Jahutusventilaator..... | 259 | 13. ENERGIATÕHUSUS..... | 274 | |
| 10. | VIHJEID JA NÄPUNÄITEID..... | 260 | 13.1 | Tooteinfo ja toote infoleht..... | 274 |
| 10.1 | Soovitused söögivalmistamiseks..... | 260 | 13.2 | Energia kokkuhoid..... | 275 |
| 10.2 | Niiske küpsetus pöördõhuga..... | 260 | 14. MENÜÜ STRUKTUUR..... | 275 | |
| 10.3 | Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud..... | 261 | 14.1 | Menüü..... | 275 |
| 10.4 | Küpsetustabelid testimisasutustele..... | 261 | 14.2 | Alammenüü: Puhastamine..... | 276 |
| 11. | PUHASTUS JA HOOLDUS..... | 264 | 14.3 | Alammenüü: Funktsioonid..... | 276 |
| 11.1 | Märkused puhastamise kohta..... | 264 | 14.4 | Alammenüü: Seadistamine..... | 277 |
| 11.2 | Kuidas eemaldada: restitoided | 265 | 14.5 | Alammenüü: Hooldus..... | 277 |
| 11.3 | Kuidas kasutada: Puhastamine auruga..... | 265 | 15. SEE ON LIHTNE!..... | 278 | |
| 11.4 | Puhastamise meeldetuletus..... | 266 | 16. KASUTAGE OTSETEED!..... | 279 | |
| | | | 17. JÄÄTMEKÄITLUS..... | 280 | |

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 toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi 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).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina 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.

OHUTUSJUHISED

- 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 tagaososa kõrgus | 576 mm |
| Seadme esiosa laius | 595 mm |
| Seadme tagaososa laius | 559 mm |
| Seadme sügavus | 567 mm |
| Sisesehitatud seadme sügavus | 546 mm |
| Sügavus avatud uksega | 1027 mm |
| Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas | 560x20 mm |
| Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas | 1500 mm |
| Kinnituskruvid | 4x25 mm |

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektrihoitud pistikupesad.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöörduge meie hoolduskeskusse.
- Jälgige, et toitejuhe ei puutuks vastu seadme ust ega oleks uksele lähedal või seadme all olevas nišis, eriti siis, kui seade töötab või uks on kuum.

- Isoleeritud ja isoleerimata osad peavad olema kinnitatud nii, et neid ei saaks ilma tööriistadeta eemaldada.
- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



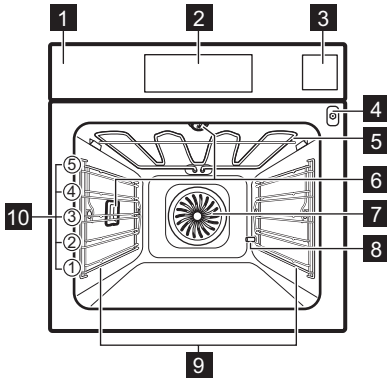
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

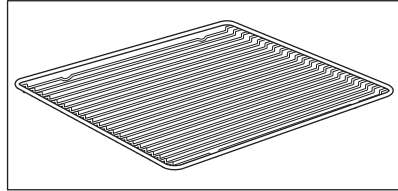


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9** Riulitugi, eemaldatav
- 10** Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

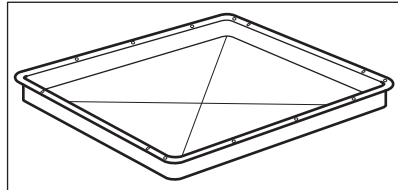
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



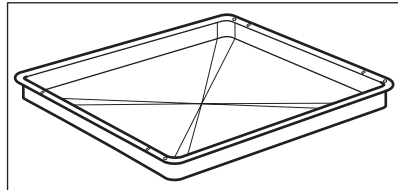
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Grill-/küpsetuspann

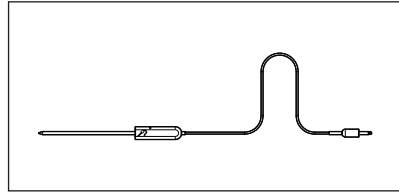
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

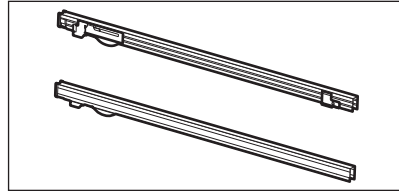
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



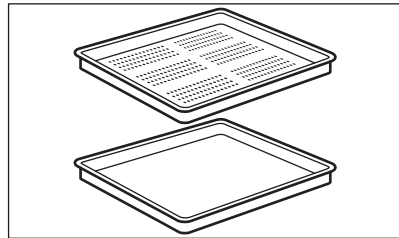
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



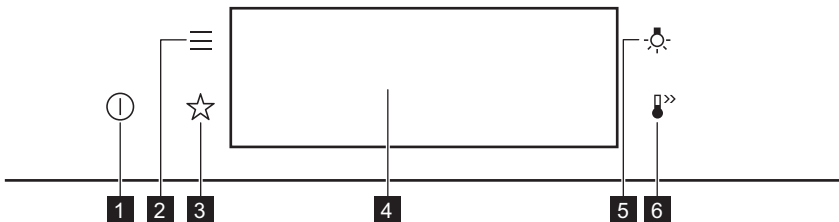
Aurukomplekt

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



4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA




4.1 Juhtpaneel



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

KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

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

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

4.2 Ekraan

| | |
|---|--|
|  | Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega. |
|  | Kui te 2 minuti jooksul seadet kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi. |
|  | Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid. |

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

| | |
|--|---|
| | <p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <p>A. Kellaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)</p> |
|--|---|

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>OK Valiku või seade kinnitamiseks.</p> | <p>< Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</p> | <p>↻ Viimase toimingu tühistamiseks.</p> | <p>☑ Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</p> |
|---|---|--|---|

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

| | | |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|
| <p>🔔 Funktsioon on sees.</p> | <p>🔔 STOP Funktsioon on sees. Küpsetamine peatub automaatselt.</p> | <p>🔔 Helisignaali on väljas.</p> |
|----------------------------------|--|--------------------------------------|

Taimeri indikaatorid

| | |
|--|-----------------------------------|
| <p>🕒 Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</p> | <p>⊗ Seade tühistamiseks.</p> |
|--|-----------------------------------|

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

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

5.2 Esmakordne ühendamine




Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

5.3 Algne eelkuumutamine







Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

| | |
|--|--|
| 1. samm | Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed. |
| 2. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada. |
| 3. samm | Valige maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 15 min töötada. |
|  Eelkuumutuse ajal võib ahjust tulla lõhna ja suitsu. Tuulutage ruumi pärast seda toimingut. | |


5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

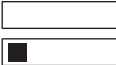



|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
| Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla! | Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada. | Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil. | Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus. |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 Testriba värvid jätkavad muutumist. Ärge kontrollige vee karedust hiljem kui 1 minut pärast testi lõppu.

Veekareduse sätteid saate muuta menüüs: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

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

| Vee karedus | | Testriba | Kaltsiumi sa- de (mmol/l) | Kaltsiumi sa- de (mg/l) | Vee klassifi- katsioon |
|-------------|-------|---|------------------------------|----------------------------|---------------------------|
| 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: Kūpsetusrežiimid

| | |
|---------|--|
| 1. samm | Lūlitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikekūpsetusrežiim. |
| 2. samm | Vajutage kūpsetusrežiimi sūmbolit, et siseneda alammenūsse. |
| 3. samm | Valige kūpsetusrežiim ja vajutage: OK. Ekraanil kuvatakse: temperatuur. |
| 4. samm | Seatud: temperatuur. Vajutage: OK. |
| 5. samm | Vajutage: START. Toidusensor – toidutermomeetri võite sisse lūlitada igal ajal enne kūpsetamist vōi kūpsetamise käigus. |

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.


6. samm

Lülitage ahi välja.


Kasutage otseetel!



6.2 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim

| | |
|---|---|
| 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 kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist. |
| Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C | Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks. |
| Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C | Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks. |
| Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C | Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataani valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind. |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| | |
|---|--|
| Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C | Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataänide, 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 data-bbox="211 695 1025 810" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</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 jaotist "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. |

Kasutage otseteed!



6.3 Kuidas seadistada: 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. |








Kasutage otseteed!




6.4 Küpsetusrežiimid








IGAPÄEVANE KASUTAMINE

TAVALINE


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

MUU







| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|---|---|
|  Hoidistamine | Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid). |

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

AURUTATUD

| Küpsetusrežiim | Kasutamine |
|--|--|
|  <p>Steamify</p> | Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks. |

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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

6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

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

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

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


7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


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


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

KELLA FUNKTSIOONID

Kasutage otseteed!



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

| Küpsetuse alguse edasilükkamine | |
|---------------------------------|---|
| 1. samm | Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur. |
| 2. samm | Vajutage:  |
| 3. samm | Seadke küpsetusaeg. |
| 4. samm | Vajutage: ● ● ● |
| 5. samm | Vajutage: Viitkäivitus |

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Küpsetuse alguse edasilükkamine


| | |
|----------------|---|
| 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

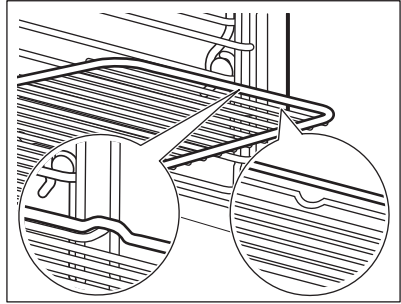
8.1 Tarvikute sisestamine

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

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

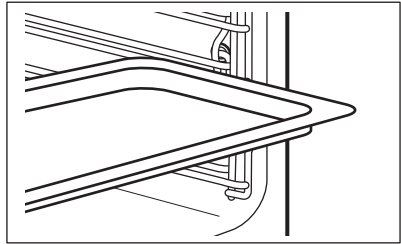
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



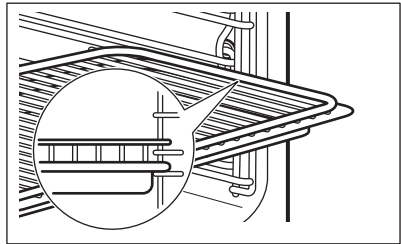
Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjures riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C

Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

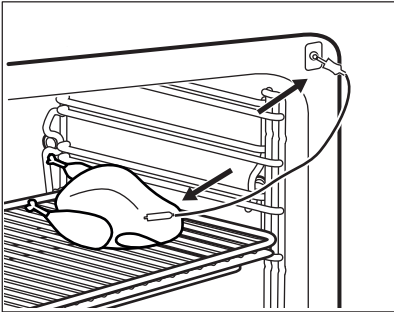
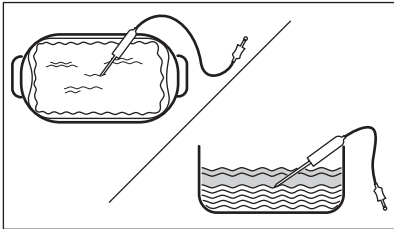

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Parimateks küpsetustulemusteks:


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

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

Kuidas kasutada: Toidusensor

| | |
|--|---|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
| 2. samm | Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik. |
| 3. samm | Sisestamine: Toidusensor. |
| Liha, linnuliha ja kala | Vormiroog |
| Suruge Toidusensor ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees. | Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo keskossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikooni käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetusnõu põhja. |
|  |  |
| 4. samm | Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor. |
| 5. samm |  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur. |

LISAFUNKTSIOONID

| | |
|----------------|--|
| 6. samm | <ul style="list-style-type: none">● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:• Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.• Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub. |
| 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 pesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate. |


Kasutage otse teed!





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

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


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

9.4 Jahutusventilaator

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






10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID






10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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

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 kondiitritooteid, 20 tükki | küpsetusplaat või rasvapann | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Muretaignaküp-sised, 20 tükki | küpsetusplaat või rasva-pann | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Koogikesed, 8 tükki | küpsetusplaat või rasva-pann | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud







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

| | | | |
|--|---|--|---|
|  Pitsapann |  Küpsetusnõu |  Portsjoninõu |  Pirukavorm |
| Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga | Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga | Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged | Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga |

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele






Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Rasvatu keeks | Ülemine + alumine kuumutus | 160 | 35 - 50 | 2 |

VIHJEID JA NÄPUNÄITEID



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Pöördõhk | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm | Ülemine + alumine kuumutus | 180 | 70 - 90 | 1 |



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Liivaküpsised / Taignaribad | Pöördõhk | 140 | 25 - 40 |
| Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine | Ülemine + alumine kuu- mutus | 160 | 20 - 30 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Pöördõhk | 150 | 20 - 35 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Ülemine + alumine kuu- mutus | 170 | 20 - 30 |



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Liivaküpsised / Taigari- bad | Pöördõhk | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuu- mutamine | Pöördõhk | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Rasvatu keeks | Pöördõhk | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.

|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Röstleib/-sai | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Biifsteek, pöörake poole val- mistusaja möödudes | Grill | 24 - 30 | 4 |







Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.
Testid vastavalt standardile IEC 60350.

PUHASTUS JA HOOLDUS



Seadke temperatuur tasemele 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 mikrokiudlapiga.



Lisatarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:

| | | |
|---|--|--|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed. | Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga. |
|---|--|--|

| | |
|----------------|--|
| 1. samm | Täitke veeashtel kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. |
|----------------|--|

PUHASTUS JA HOOLDUS

| | | |
|---|---|---------------|
| 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 helisignaali 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 helisignaali või näidikul kuvatakse vastav teade. |
| 8. samm | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja. |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. | |

Katlakivieemalduse lõppedes:

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

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus


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

| Tüüp | Kirjeldus |
|-----------------------|--|
| Rahulik meeldetuletus | Soovitab katlakivieemaldust läbi viia. |

| Tüüp | Kirjeldus |
|---------------------|--|
| 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. |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. | |

11.8 Kuivatamise meeldetuletus

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

11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.


| | |
|----------------|---------------------------------------|
| 1. samm | Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud. |
| 2. samm | Eemaldage kõik tarvikud. |

| | |
|----------------|---------------------------------------|
| 3. samm | Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus. |
| 4. samm | Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. |

11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

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

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

| | |
|--|--|
| 1. samm | Pange sügav pann esimesele restitasandile. |
| 2. samm | Valige: Menüü / Puhastamine / Veepaagi tühjendus. Kestus: 6 min |
| 3. samm | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. |
| 4. samm | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja. |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. | |

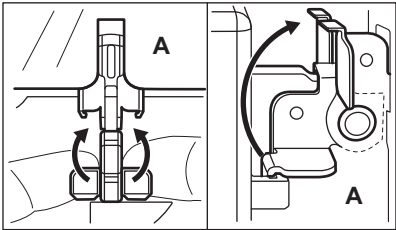
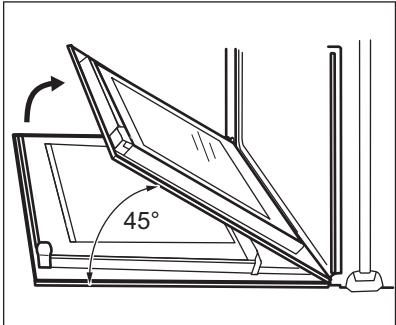
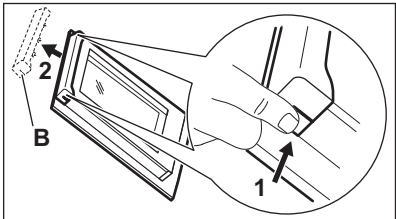
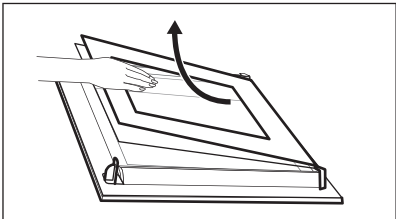
11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

| |
|---|
|  HOIATUS! Uks on raske. |
|---|

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

PUHASTUS JA HOOLDUS

| | | |
|-----------------------|--|---|
| <p>1. samm</p> | <p>Sulgege uks korralikult.</p> |  |
| <p>2. samm</p> | <p>Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.</p> | |
| <p>3. samm</p> | <p>Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 45° nurga all). Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.</p> |  |
| <p>4. samm</p> | <p>Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.</p> |  |
| <p>5. samm</p> | <p>Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.</p> | |
| <p>6. samm</p> | <p>Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.</p> |  |
| <p>7. samm</p> | <p>Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.</p> | |
| <p>8. samm</p> | <p>Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.</p> | |

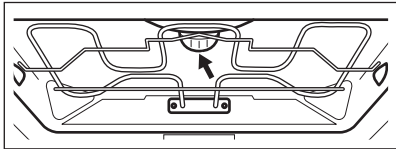
| | |
|----------------|--|
| 9. samm | Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigetpidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda. |
|----------------|--|

11.12 Kuidas asendada: lamp

| | |
|--|--|
|  | HOIATUS! Elektrilöögi oht! Lamp võib olla kuum. |
|--|--|

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

Ülemine lamp

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

Küljelamp

| | |
|----------------|---|
| 1. samm | Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riiulitugi. |
| 2. samm | Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20. |

VEAOTSING

| | |
|----------------|--|
| 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



Kõrvaldamise abinõu

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest Kella funktsioonid, Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.




sulgege uks täielikult.

Kaitse on vallandunud.

tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.

Seade Lapselukk on sees.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



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

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamiseks võite ise hakkama saada.

| | |
|---|--|
|  Kood ja kirjeldus |  Kõrvaldamise abinõu |
| F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud. | Sisestage Toidusensor korralikult pessa. |
| F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti. | Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust. |
| 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 leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti seadme sisemusest eemaldage.

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

| | | |
|---|--|---------|
| Tarnija nimi | Electrolux | |
| Mudeli tunnus | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 | |
| Energiatõhususe indeks | 61.9 | |
| Energiatõhususe klass | A++ | |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim | 1.09 kWh/tsükkel | |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.52 kWh/tsükkel | |
| Kambrite arv | 1 | |
| Soojusallikas | Elekter | |
| Helitugevus | 70 l | |
| Ahju tüüp | Integreeritud ahi | |
| Mass | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni 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

Vajutage,  et avada Menüü.

| Menüü-üksus | Kasutamine |
|------------------------|--|
| Juhendatud küpsetamine | Kuvab automaatprogrammid. |
| Puhastamine | Kuvab puhastusprogrammid. |
| Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |
| Funktsioonid | Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks. |

MENÜÜ STRUKTUUR

| Menüü-üksus | | Kasutamine |
|-------------|--------------|--|
| 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. |
| Lapselukkk | Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst Lapselukkk 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 soojendusaega. See on saadaval ainult mõne seadme funktsiooniga. |

| Alammenüü | Kasutamine |
|---------------------------|--|
| Puhastamise meeldetuletus | Lülitab meenutuse sisse ja välja. |
| Aja näitamine | Lülitab kella sisse ja välja. |
| Kellanaät | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut. |

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

14.5 Alammenüü: Hooldus






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

15. SEE ON LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tuleb seada:

| | | | | | |
|------|-----------------|------------|-------------|-------------|----------|
| Keel | Ekraani heledus | Nuputoonid | Helitugevus | Vee karedus | Kellaaeg |
|------|-----------------|------------|-------------|-------------|----------|



Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|-----------------|
|  SEES / VÄL- JAS |  Menüü |  Lemmikud |  Taimer |  Toidusensor | START / STOP |
|---|--|---|---|--|-----------------|

Seadme töölepanek

| | | | | |
|------------------|---|---|--|-------------------|
| Kiirkäivitus | Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega. | 1. samm | 2. samm | 3. samm |
| | | Vajutage ja hoidke all:  . |  ... – valige sobiv funktsioon. | Vajutage: START . |
| Kiirväljalülitus | Lülitage seade välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul. |  – vajutage ja hoidke, kuni seade lülitub välja. | | |

Alustage küpsetamist




| | | | | |
|---|---|-----------------------------|---------------------------------|---|
| 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm | 5. samm |
|  – vajutage seadme sisselülitamiseks. |  ... – valige küpsetusrežiim. | °C – Seadke temperatuur. | OK – vajutage kinnitamiseks. | START – vajutage küpsetamise alustamiseks. |

Auruga küpsetus – Steamify



Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.

| | | | |
|--------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Aur (aurutamiseks) | Aur (hautamiseks) | Aur (tulemus õrnalt kröbe) | Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) |
|--------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------------|

| Auruga küpsetus – Steamify | | | |
|----------------------------|--------------|--------------|--------------|
| 50 – 100 °C | 105 – 130 °C | 135 – 150 °C | 155 – 230 °C |

| Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada | | | | |
|--|---|---|--|--------------|
| Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid: | | | | |
| Juhendatud küpsetamine | 1. samm | 2. samm | 3. samm | 4. samm |
| | Vajutage:  | Vajutage:  | Vajutage:  Juhendatud küpsetamine. | 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 Vajutage:  | 2. samm Vajutage:  | 3. samm 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. KASUTAGE OTSETEED!

Siit leiate kõik kasulikud otseteed. Otseteede kohta leiate infot ka kasutusjuhendi vastavatest peatükkidest.

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



KASUTAGE OTSETEED!

Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. JÄÄTMEKÄITLUS

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse. Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi un appareil Electrolux. Vous avez choisi un produit qui bénéficie de décennies d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été pensé pour vous. C'est la raison pour laquelle vous pouvez avoir la certitude d'obtenir d'excellents résultats à chaque utilisation.

Bienvenue chez Electrolux
Consultez notre site pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :

www.electrolux.com/shop

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..... | 282 | 3.2 Accessoires..... | 289 |
| 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables..... | 283 | 4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL..... | 290 |
| 1.2 Sécurité générale..... | 283 | 4.1 Bandeau de commande..... | 290 |
| 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ..... | 284 | 4.2 Affichage..... | 291 |
| 2.1 Installation..... | 284 | 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION... 292 | |
| 2.2 Branchement électrique..... | 285 | 5.1 Nettoyage initial | 292 |
| 2.3 Utilisation..... | 286 | 5.2 Première connexion..... | 292 |
| 2.4 Entretien et Nettoyage..... | 287 | 5.3 Préchauffage initial..... | 292 |
| 2.5 Cuisson à la vapeur..... | 287 | 5.4 Comment régler : Dureté de l'eau..... | 293 |
| 2.6 Éclairage interne..... | 287 | 6. UTILISATION QUOTIDIENNE..... | 294 |
| 2.7 Service..... | 288 | 6.1 Comment régler : Modes de cuisson..... | 294 |
| 2.8 Mise au rebut..... | 288 | 6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur..... | 295 |
| 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL..... | 288 | | |
| 3.1 Vue d'ensemble..... | 288 | | |

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6.3 Comment régler : Cuisson assistée..... | 296 | 11.4 Nettoyage conseillé..... | 313 |
| 6.4 Modes de cuisson..... | 297 | 11.5 Comment utiliser : Détartrage.... | 313 |
| 6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide..... | 300 | 11.6 Rappel de détartrage..... | 314 |
| 7. FONCTIONS DE L'HORLOGE..... | 300 | 11.7 Comment utiliser : Rinçage..... | 315 |
| 7.1 Description des fonctions de l'horloge..... | 300 | 11.8 Rappel de séchage..... | 315 |
| 7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge..... | 301 | 11.9 Comment utiliser : Séchage..... | 315 |
| 8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES..... | 302 | 11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir..... | 315 |
| 8.1 Insertion des accessoires..... | 302 | 11.11 Comment démonter et installer : Port e..... | 316 |
| 8.2 Sonde de cuisson..... | 303 | 11.12 Comment remplacer : Éclairage..... | 317 |
| 9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES..... | 305 | 12. DÉPANNAGE..... | 318 |
| 9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes..... | 305 | 12.1 Que faire si..... | 319 |
| 9.2 Verrouillage des touches..... | 306 | 12.2 Comment gérer : Codes d'erreur..... | 319 |
| 9.3 Arrêt automatique..... | 306 | 12.3 Données de maintenance..... | 320 |
| 9.4 Ventilateur de refroidissement.... | 306 | 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE..... | 320 |
| 10. CONSEILS..... | 307 | 13.1 Informations produits et fiche d'informations produits..... | 320 |
| 10.1 Recommandations de cuisson...307 | | 13.2 Économie d'énergie..... | 321 |
| 10.2 Circulation d'air humide..... | 307 | 14. STRUCTURE DES MENUS..... | 322 |
| 10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés..... | 308 | 14.1 Menu | 322 |
| 10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests..... | 308 | 14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.... | 322 |
| 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE..... | 311 | 14.3 Sous-menu pour : Options..... | 323 |
| 11.1 Remarques concernant le nettoyage..... | 311 | 14.4 Sous-menu pour : Configuration | 324 |
| 11.2 Comment retirer : Supports de grille | 312 | 14.5 Sous-menu pour : Service..... | 324 |
| 11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.... | 312 | 15. C'EST SIMPLE !..... | 324 |
| | | 16. PRENEZ UN RACCOURCI !..... | 326 |
| | | 17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT..... | 327 |

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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- 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), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages matériels sur l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Vérifiez que l'appareil est froid. Les panneaux de verre risquent de se briser.
- Remplacez immédiatement les vitres de la porte si elles sont endommagées. Contactez le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

2.5 Cuisson à la vapeur



AVERTISSEMENT!

Risque de brûlures et de dommages matériels à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
 - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
 - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

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



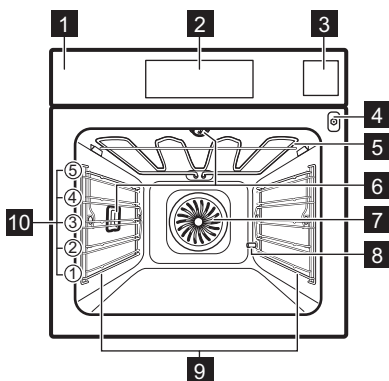
AVERTISSEMENT!

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

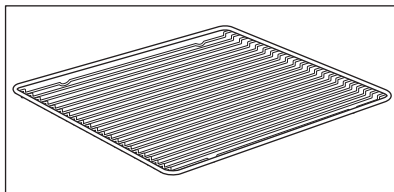


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

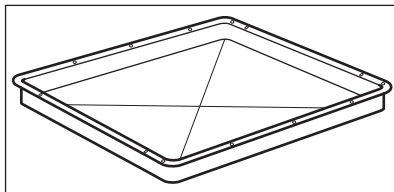
Grille métallique

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



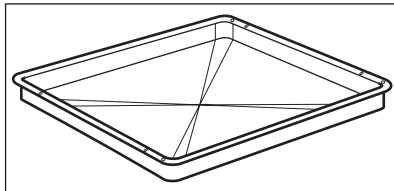
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



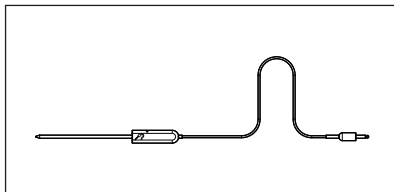
Plat à rôtir

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



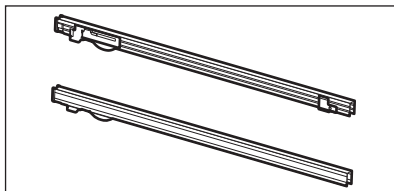
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



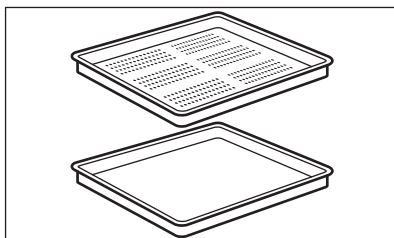
Rails télescopiques

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



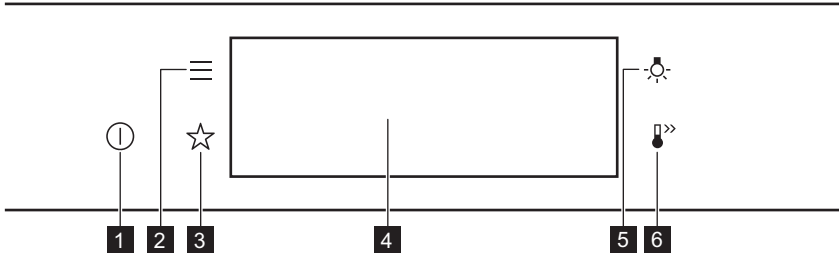
À l'étuvée

Un récipient non-perforé et un autre perforé. Le kit vapeur évacue l'eau de condensation des aliments au cours de la cuisson à la vapeur. Utilisez-le pour préparer des légumes, du poisson ou des escalopes de poulet. Le kit n'est pas adapté aux aliments devant cuire dans l'eau, tels que le riz, la polenta ou les pâtes.






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

4.1 Bandeau de commande


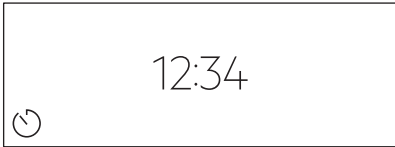

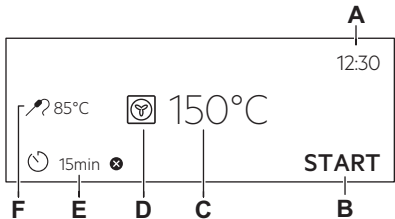


| | | |
|----------|------------------------|---|
| 1 | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| 2 | Menu | Répertorie les fonctions de l'appareil. |
| 3 | Mes programmes | Indique les réglages favoris. |
| 4 | Affichage | Affiche les réglages actuels de l'appareil. |
| 5 | Curseur de l'éclairage | Pour allumer et éteindre l'éclairage. |
| 6 | Préchauffage rapide | Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide. |

| | | |
|---|--|---|
|  Appuyez sur la touche |  Déplacez |  Maintenez la touche |
| Appuyez sur la surface du bout du doigt. | Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface. | Appuyez sur la surface pendant 3 secondes. |

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

4.2 Affichage

| | |
|---|---|
|  | <p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p> |
|  | <p>Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 2 minutes, l'affichage passe en veille.</p> |
|  | <p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p> |
|  | <p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>OK</p> <p>Pour confirmer la sélection/le réglage.</p> | <p><</p> <p>Pour remonter d'un niveau dans le menu.</p> | <p>↺</p> <p>Pour annuler la dernière action.</p> | <p>🔘</p> <p>Pour activer et désactiver les options.</p> |
|--|--|--|---|

Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

| | | |
|---|---|---|
|  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 : Démarrage retardé. |  Pour annuler le réglage. | |




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial



| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil. | Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux. | Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans l'appareil. |

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial


| | |
|--|---|
|  | Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois. |
| Étape 1 | Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four. |
| Étape 2 | Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure. |

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



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

Étape 3





Réglez la température maximale pour la fonction : 
Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.

i 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 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
| Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante. | Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau. | Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous. | Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau. |
| 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 |

UTILISATION QUOTIDIENNE

| Dureté de l'eau | | Papier réactif | Dépôt calcaire (mmol/l) | Dépôt calcaire (mg/l) | Classification de l'eau |
|-----------------|---------|---|-------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Niveau | tH | | | | |
| 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 | Éteignez le four. |

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

| | | |
|---|---|--|
| Étape 1 | Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu. | |
| Étape 2 | Appuyez sur  Réglez le mode de cuisson vapeur. | |
| Étape 3 | Appuyez sur : OK. Les réglages de la température s'affichent. | |
| Étape 4 | Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée. | |
| Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C | | Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts. |
| Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C | | Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts. |
| Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C | | Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat. |
| Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C | | Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant. |
| Étape 5 | Appuyez sur OK. | |
| Étape 6 | Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir. | |

| | |
|------------------------|---|
| <p>Étape 7</p> | <p>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.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> 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.</p> </div> |
| <p>Étape 8</p> | <p>Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.</p> |
| <p>Étape 9</p> | <p>Appuyez sur START. De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.</p> |
| <p>Étape 10</p> | <p>Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.</p> |
| <p>Étape 11</p> | <p>Éteignez le four.</p> |
| <p>Étape 12</p> | <p>Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.</p> |
| <p>Étape 13</p> | <p>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.</p> |

Prenez un raccourci !



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 | Allumez 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 . |

Prenez un raccourci !






6.4 Modes de cuisson







FONCTIONS STANDARD



| Mode de cuisson | Application |
|---|--|
|  Gril | Pour faire griller des aliments peu épais et du pain. |
|  Turbo gril | Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Chaleur tournante | Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas. |
|  Plats Surgelés | Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems. |

UTILISATION QUOTIDIENNE







| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  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. |
|  Cuisson de sole | Pour cuire des gâteaux à fond croustillant et pour stériliser des aliments. |

PROGRAMMES SPÉCIAUX


| Mode de cuisson | Application |
|---|---|
|  Stérilisation | Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.). |
|  Déshydratation | Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. |
|  Chauffe-plats | Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir. |
|  Décongélation | Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés. |
|  Gratiner | Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer. |
|  Cuisson basse température | Pour préparer des rôtis tendres et juteux. |

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  <p>Maintien au chaud</p> | <p>Pour maintenir les aliments au chaud.</p> |
|  <p>Circulation d'air humide</p> | <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 ». Circulation d'air humide.</p> |

FNCTIONS VAPEUR

| Mode de cuisson | Application |
|--|---|
|  <p>Steamify</p> | <p>Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.</p> |
|  <p>Réhydratation vapeur</p> | <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> |
|  <p>Cuisson du pain</p> | <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> |
|  <p>Levée de pâte/pain</p> | <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> |
|  <p>Vapeur Intense</p> | <p>Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson</p> |
|  <p>Humidité Élevée</p> | <p>Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.</p> |

FONCTIONS DE L'HORLOGE

| Mode de cuisson | Application |
|--|--|
|  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 : Circulation d'air humide

Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et UE 66/2014). Tests conformes aux normes :

IEC/EN 60350-1

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible. Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air 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. |
| Démarrage retardé | Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson. |
| Prolongation de la durée | Pour prolonger le temps de cuisson. |
| Rappel | Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil. |
| Compteur | Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver. |


7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

| Comment régler l'horloge | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| Étape 1 | Appuyez sur : Heure actuelle. |
| Étape 2 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |


| Comment régler le temps de cuisson | |
|------------------------------------|---|
| Étape 1 | Choisissez le mode de cuisson et réglez la température. |
| Étape 2 | Appuyez sur  . |
| Étape 3 | Réglez l'heure. Appuyez sur : OK. |

Prenez un raccourci !




| 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. |

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

| 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 Démarrage retardé. |
| Étape 6 | Choisissez la valeur. |
| Étape 7 | Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché. |

| Comment prolonger le temps de cuisson | |
|--|--|
| S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. | |
| Appuyez sur +1min pour prolonger le temps de cuisson. | |

| Comment modifier les réglages du minuteur | |
|--|---|
| Étape 1 | Appuyez sur :  . |
| Étape 2 | Réglez la valeur du minuteur. |
| Étape 3 | Appuyez sur : OK. |
| Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson. | |

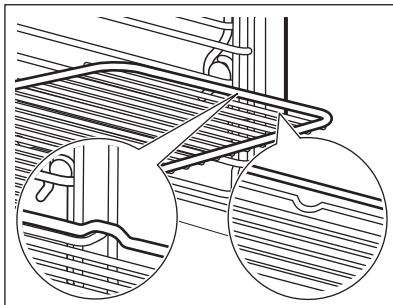
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

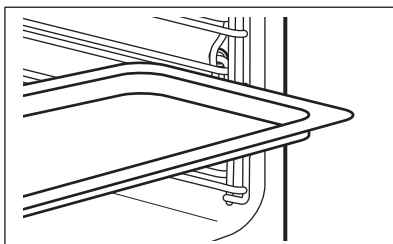
Grille métallique:

Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



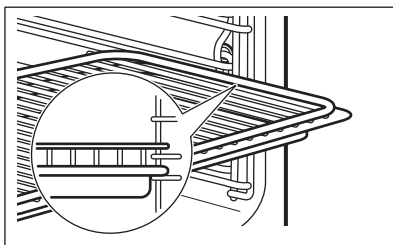
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille et glissez la grille métallique entre les rails se trouvant juste au-dessus.



8.2 Sonde de cuisson

Sonde de cuisson - mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

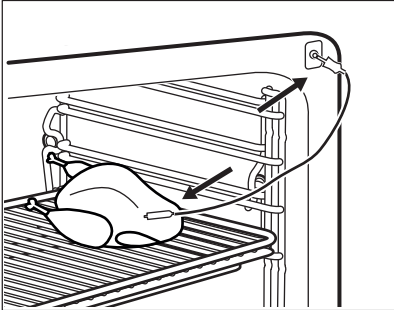
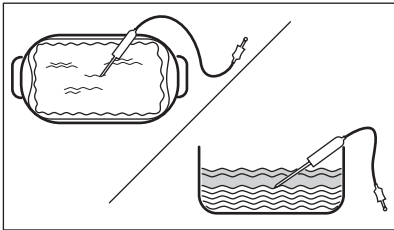

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES


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 | Allumez le four. |
| Étape 2 | Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four. |
| Étape 3 | Insérez : Sonde de cuisson. |
| Viande, volaille et poisson | Ragoût |
| Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat. | Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson. |
|  |  |
| Étape 4 | Branchez-la 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au 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 la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment. </div> |


Prenez un raccourci !




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 . |



FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

 - appuyez pour réinitialiser le réglage.

 - appuyez pour annuler le réglage.



9.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire du mode de cuisson.

| | |
|---|---|
| Étape 1 | Allumez l'appareil. |
| Étape 2 | Sélectionnez un mode de cuisson. |
| Étape 3 |   - appuyez simultanément pour activer la fonction. |
| Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3. | |

9.3 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, le four s'éteint au bout d'un certain temps si un mode de cuisson est en cours et vous ne modifiez aucun réglage.

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


L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson, Cuisson basse température.

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.

10. CONSEILS






10.1 Recommandations de cuisson








Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Ils varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés. Votre appareil peut cuire ou rôtir les aliments différemment de l'appareil que vous aviez auparavant. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier. Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche. Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

10.2 Circulation d'air humide

Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.


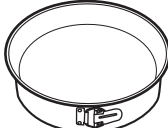

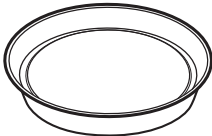
|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Petits pains sucrés, 16 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Gâteau Roulé | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Poisson entier, 0.2 kg | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookies, 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 |

CONSEILS

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Biscuits à pâte sablée, 20 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartelettes, 8 pièces | Plateau de cuisson ou plat à rôtir | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés







Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Plaque à pizza | Plat de cuisson | Ramequins | Moule pour fond de tarte |
| Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm | Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm | Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur | Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm |

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests






Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

|  CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Génoise allégée | Chauffage Haut/Bas | 160 | 35 - 50 | 2 |



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules





|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|---|
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chaleur tournante | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm | Chauffage Haut/Bas | 180 | 70 - 90 | 1 |



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 40 |
| Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/Bas | 160 | 20 - 30 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 20 - 35 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chauffage Haut/Bas | 170 | 20 - 30 |

CONSEILS



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Sablé / Tresses feuilletées | Chaleur tournante | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide | Chaleur tournante | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Génoise allégée | Chaleur tournante | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRIL



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.







|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Pain grillé | Gril | 1 - 3 | 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 conformément à la norme IEC 60350.



Réglez la température sur 100 °C.

|  |  Conteneur (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Brocolis, pré-chauffer le four à vide | 1 x 2/3 perforé | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |
| Brocolis, pré-chauffer le four à vide | 1 x 2/3 perforé | max. | 3 | 10 - 11 | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |
| Petits pois, surgelés | 2 x 2/3 perforés | 2 x 1,5 | 2 et 4 | Jusqu'à ce que la température du point le plus froid atteigne 85 °C. | Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. |

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage



Agent nettoyant

Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | |
|---|---|
| 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 détartrerez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées. |

11.7 Comment utiliser : Rinçage

| Avant de commencer : | |
|--|--------------------------|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. |

| | |
|---|---|
| Étape 1 | Placez le plat à rôtir sur le premier niveau. |
| Étape 2 | Remplissez le bac à eau avec de l'eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. |
| Étape 3 | Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Rinçage. Durée : environ 30 minutes |
| Étape 4 | Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. |
| Étape 5 | Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir. |
|  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. | |

11.8 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher le four.
Appuyez sur OUI pour sécher le four.

11.9 Comment utiliser : Séchage

Utilisez cette fonction après un mode de cuisson vapeur ou un nettoyage vapeur pour sécher la cavité.


| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Assurez-vous que le four est froid. |
| Étape 2 | Retirez tous les accessoires. |
| Étape 3 | Sélectionnez le menu : Nettoyage / Séchage. |
| Étape 4 | Suivez les instructions s'affichant. |

11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

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

| Avant de commencer : | |
|--|--------------------------|
| Éteignez le four et attendez qu'il soit froid. | Retirez les accessoires. |

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

| | |
|---|---|
| Étape 1 | Placez le plat à rôtir sur le premier niveau. |
| Étape 2 | Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min |
| Étape 3 | Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran. |
| Étape 4 | Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir. |
|  Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint. | |

11.11 Comment démonter et installer : Porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.



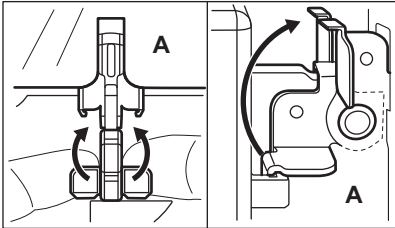
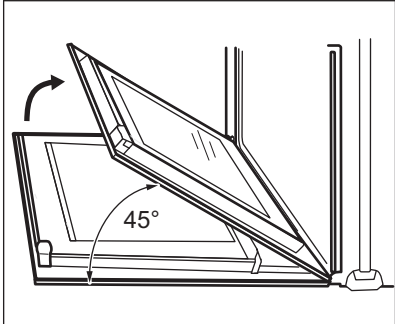
AVERTISSEMENT!

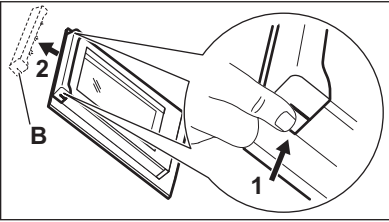
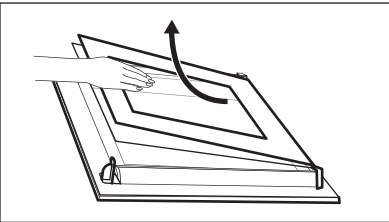
La porte est lourde.



ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

| | | |
|----------------|--|---|
| Étape 1 | Ouvrez entièrement la porte. |  |
| Étape 2 | Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte. | |
| Étape 3 | Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 45°). Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable. |  |

| | | |
|----------------|--|---|
| Étape 4 | Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip. |  |
| Étape 5 | Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant. | |
| Étape 6 | Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide. | |
| Étape 7 | Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle. |  |
| Étape 8 | Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. | |
| Étape 9 | Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte. Assurez-vous que les panneaux en verre sont insérés dans la bonne position, car la surface de la porte pourrait surchauffer. | |

11.12 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

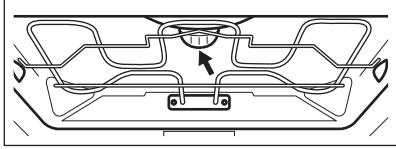
L'éclairage peut être chaud.

Avant de remplacer l'éclairage :

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|--|---|---|
| Éteignez le four. Attendez que le four ait refroidi. | Débranchez le four de l'alimentation secteur. | Placez un chiffon au fond de la cavité. |

DÉPANNAGE

Lampe supérieure

| | | |
|----------------|---|--|
| Étape 1 | Tournez le diffuseur en verre pour le retirer. |  |
| Étape 2 | Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre. | |
| Étape 3 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. | |
| Étape 4 | Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le. | |

Lampe latérale

| | |
|----------------|---|
| Étape 1 | Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage. |
| Étape 2 | Utilisez un tournevis Torx 20 pour démonter le diffuseur. |
| Étape 3 | Retirez et nettoyez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. |
| Étape 4 | Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C. |
| Étape 5 | Installez le cadre métallique et le joint d'étanchéité. Serrez les vis. |
| Étape 6 | Installez le support d'étagère gauche. |




12. DÉPANNAGE






AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

|  L'appareil ne s'allume pas ou ne chauffe pas | |
|--|--|
|  Cause probable |  Solution |
| L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect. | Vérifiez que l'appareil est correctement branché à une source d'alimentation électrique. |
| L'horloge n'est pas réglée. | Réglez l'horloge, pour plus de détails, reportez-vous au Fonctions de l'horloge chapitre, Comment régler : Fonctions de l'horloge. |
| La porte n'est pas correctement fermée. | Fermez complètement la porte. |
| Le fusible a disjoncté. | Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié. |
| L'appareil Sécurité enfants est allumé. | Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options. |



|  Composants | |
|--|--|
|  Description |  Solution |
| L'ampoule est grillée. | Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage. |

Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

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.

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

|  Code et description |  Solution |
|--|--|
| F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise. | Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise. |
| F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement. | Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres. |
| 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.) | |
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 marche. 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

Pour certaines fonctions de l'appareil, si un programme avec sélection du temps (Durée ou Fin) est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants se désactivent automatiquement plus tôt.

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.

STRUCTURE DES MENUS

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.

Circulation d'air 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

Appuyez sur  pour ouvrir 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. |

| Sous-menu | Application |
|-----------------------|--|
| 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. |

C'EST SIMPLE !

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 :

| | | | | | |
|------------------------------|-----------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| ① Activez / Désactivez | ≡ Menu | ☆ Mes programmes | 🕒 Minuteur | 🔪 Sonde de cuisson | START / STOP |
|------------------------------|-----------|---------------------|---------------|-----------------------|-----------------|

Pour commencer à utiliser l'appareil

| | | | | |
|-------------------------|--|---|--|-----------------------|
| Démarrage rapide | Mettez en marche l'appareil et commencez la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut. | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
| | | Maintenez la touche ①. |  ... - sélectionnez la fonction préférée. | Appuyez sur : START . |
| Arrêt rapide | Éteindre l'appareil à tout moment, quel que soit l'affichage ou le message. | ① - appuyer et maintenir enfoncé jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne. | | |

Pour lancer la cuisson

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 | Étape 5 |
|---|---|--------------------------------|---------------------------------|--|
| ① - appuyer pour allumer l'appareil. |  ... - sélectionnez le mode de cuisson. | °C - réglez la température. | OK - appuyez pour confirmer. | START - appuyez pour démarrer la cuisson. |

Cuisson à la vapeur - Steamify

Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.

| Cuisson 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 :

C'EST SIMPLE !

Apprenez à cuisiner plus vite

| Cuisson assistée | Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 | Étape 4 |
|------------------|------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------|
| | Appuyez sur : ①. | Appuyez sur : ≡ | Appuyez sur : ☞ Cuisson assistée. | Choisissez le plat. |

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

Utilisez la fonction Assist. Fin 10 % pour prolonger la cuisson lorsqu'il ne reste que 10 % du temps de cuisson.

Pour prolonger le temps de cuisson, appuyez sur **+1 min.**

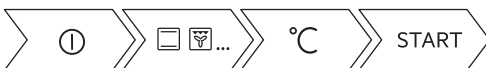
Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur

| Étape 1 | Étape 2 | Étape 3 |
|------------------------------|---|----------------------|
| Appuyez sur : ≡ | Appuyez sur : ☞ | Choisissez le mode : |
| Nettoyage vapeur | Pour un nettoyage léger. | |
| Nettoyage Vapeur Plus | Pour un nettoyage en profondeur. | |
| Détartrage | Nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires. | |
| Rinçage | Pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur. | |

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

Tous les raccourcis utiles vous sont présentés ici. Vous les trouverez également dans les chapitres correspondants du manuel d'utilisation.

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. 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.

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

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..... | 329 | 3.2 Zubehör..... | 336 |
| 1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen..... | 329 | 4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET..... | 337 |
| 1.2 Allgemeine Sicherheit..... | 330 | 4.1 Bedienfeld..... | 337 |
| 2. SICHERHEITSANWEISUNGEN..... | 331 | 4.2 Display..... | 338 |
| 2.1 Montage..... | 331 | 5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG..... | 339 |
| 2.2 Elektrischer Anschluss..... | 332 | 5.1 Erste Reinigung | 339 |
| 2.3 Gebrauch..... | 333 | 5.2 Erste Verbindung..... | 339 |
| 2.4 Reinigung und Pflege..... | 334 | 5.3 Erstes Vorheizen..... | 339 |
| 2.5 Dampfgaren..... | 334 | 5.4 Einstellung: Wasserhärte..... | 340 |
| 2.6 Innenbeleuchtung..... | 334 | 6. TÄGLICHER GEBRAUCH..... | 341 |
| 2.7 Wartung..... | 335 | 6.1 Einstellung: Ofenfunktionen..... | 341 |
| 2.8 Entsorgung..... | 335 | 6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion..... | 342 |
| 3. GERÄTEBESCHREIBUNG..... | 335 | 6.3 Einstellung: Koch-Assistent..... | 343 |
| 3.1 Gesamtansicht..... | 335 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6.4 Ofenfunktionen..... | 344 | 11.6 Entkalkungserinnerungen..... | 362 |
| 6.5 Hinweise zu: Feuchte Umluft..... | 347 | 11.7 Benutzung: Spülen..... | 363 |
| 7. UHRFUNKTIONEN..... | 347 | 11.8 Trocknungserinnerung..... | 363 |
| 7.1 Beschreibung der Uhrfunktionen..... | 347 | 11.9 Benutzung: Trocknen..... | 363 |
| 7.2 Einstellung: Uhrfunktionen..... | 348 | 11.10 Benutzung: Entleeren des Wassertanks..... | 364 |
| 8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR..... | 350 | 11.11 Aus- und Einbau: Tür..... | 364 |
| 8.1 Einsetzen des Zubehörs..... | 350 | 11.12 Austausch: Lampe..... | 366 |
| 8.2 Temperatursensor..... | 351 | 12. FEHLERSUCHE..... | 367 |
| 9. ZUSATZFUNKTIONEN..... | 353 | 12.1 Was zu tun ist, wenn | 367 |
| 9.1 So speichern Sie: Favoriten..... | 353 | 12.2 Handhabung: Fehlercodes..... | 368 |
| 9.2 Tastensperre..... | 353 | 12.3 Service-Daten..... | 369 |
| 9.3 Automatische Abschaltung..... | 354 | 13. ENERGIEEFFIZIENZ..... | 369 |
| 9.4 Kühlgebläse..... | 354 | 13.1 Produktinformation und Produktinformationsblatt..... | 369 |
| 10. TIPPS UND HINWEISE..... | 355 | 13.2 Energiesparen..... | 370 |
| 10.1 Garempfehlungen..... | 355 | 14. MENÜSTRUKTUR..... | 371 |
| 10.2 Feuchte Umluft..... | 355 | 14.1 Menü..... | 371 |
| 10.3 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör..... | 356 | 14.2 Untermenü für: Reinigung..... | 371 |
| 10.4 Gartabellen für Prüfinstitute..... | 356 | 14.3 Untermenü für: Optionen..... | 372 |
| 11. REINIGUNG UND PFLEGE..... | 359 | 14.4 Untermenü für: Setup..... | 372 |
| 11.1 Hinweise zur Reinigung..... | 359 | 14.5 Untermenü von: Service..... | 373 |
| 11.2 Entfernen: Einhängegitter | 360 | 15. DAS IST GANZ EINFACH!..... | 373 |
| 11.3 Verwendung: Dampfreinigung... .. | 360 | 16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!.. | 375 |
| 11.4 Erinnerungsfunktion Reinigen.... | 361 | 17. UMWELTTIPPS..... | 376 |
| 11.5 Benutzung: Entkalkung..... | 361 | | |

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 Hausgebrauch in einem Einfamilienhaus in Innenräumen bestimmt.
- 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 (Kerntemperatursensor).
- 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 Schanks 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.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

- 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 Dampfaren



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 Dampfaren.

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 Raumbeleuchtung 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



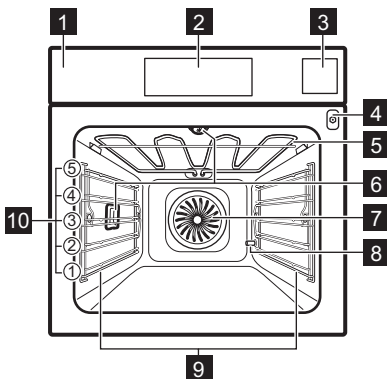
WARNUNG!

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

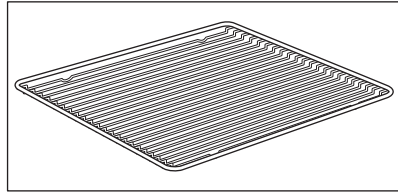


- 1 Bedienfeld
- 2 Display
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

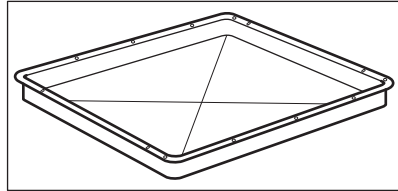
Kombirost

Für Kochgeschirr, Kuchenformen, Braten.



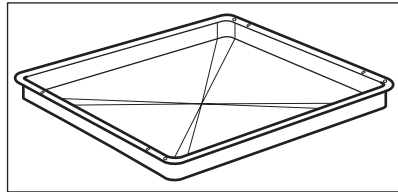
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.



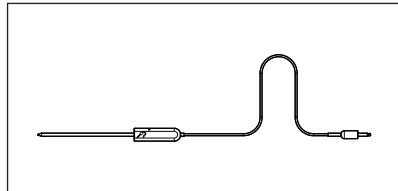
Brat- und Fettpfanne

Zum Backen und Braten oder zum Auffangen von abtropfendem Fett.



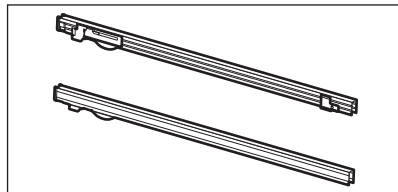
Temperatursensor

Zum Messen der Temperatur in der Speise.



Teleskopschienen

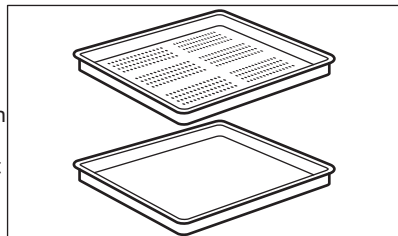
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombirosts.



Dampfgarset

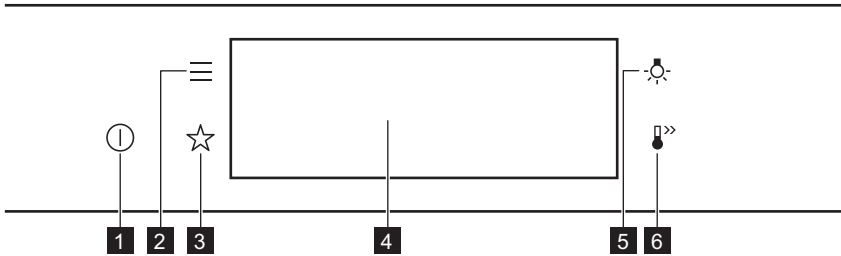
Ein unperforierter und ein perforierter Lebensmittelbehälter.

Das Dampfgarset pumpt das Kondenswasser während des Dampfgarens von den Lebensmitteln weg. Zur Zubereitung von Gemüse, Fisch, Hähnchenbrust. Die Garbehälter eignen sich nicht für Speisen, die in Wasser gegart werden müssen, wie z. B. Reis, Polenta, Nudeln.




4. SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

4.1 Bedienfeld

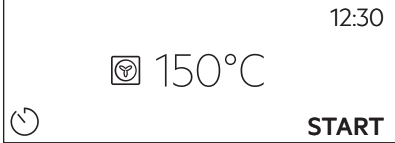
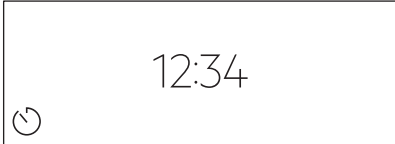
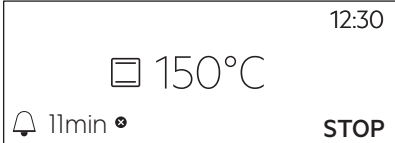
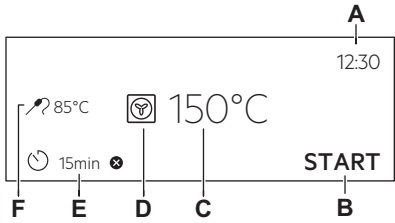


| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | EIN / AUS | Gedrückt halten, um das Gerät ein- und auszuschalten. |
| 2 | Menü | Listet die Gerätefunktionen auf. |
| 3 | Favoriten | Liste der bevorzugten Einstellungen. |
| 4 | Display | Zeigt die aktuellen Einstellungen des Geräts an. |
| 5 | Lichtschalter | Ein- und Ausschalten der Beleuchtung. |
| 6 | Schnellaufheizung | Ein- und Ausschalten der Funktion: Schnellaufheizung. |

| | | |
|---|---|---|
|  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. |

SO WIRD DAS GERÄT EIN- UND AUSGESCHALTET.

4.2 Display

| | |
|--|--|
|  | <p>Nach dem Einschalten zeigt das Display den Hauptbildschirm mit der Ofenfunktion und der Standardtemperatur an.</p> |
|  | <p>Wenn Sie das Gerät 2 Minuten lang nicht benutzen, schaltet das Display in den Standby-Modus.</p> |
|  | <p>Während des Garvorgangs zeigt das Display die eingestellten Funktionen und weitere verfügbare Optionen an.</p> |
|  | <p>Display mit Tastenfunktionen.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Uhrzeit B. START/STOP C. Temperatur D. Ofenfunktionen E. Kurzzeitwecker F. Temperatursensor (nur ausgewählte Modelle) |




Display-Anzeigen

Grundlegende Anzeigen - Navigieren im Display.



| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>OK Bestätigen der Auswahl / Einstellung.</p> | <p>< Zurückblättern um eine Menüebene.</p> | <p>↶ Rückgängig machen der letzten Aktion.</p> | <p>⏻ Ein- und Ausschalten der Optionen.</p> |
|--|--|---|--|

Alarmsignal Funktionsanzeigen – Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt der Signalton.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG

| | | |
|--|--|---|
|  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



WARNING!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Reinigung

| | | |
|---|---|--|
|  |  |  |
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 |
| Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät. | Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofasertuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. | 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



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

Schritt 1

Nehmen Sie die Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Ofen.

VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



Heizen Sie den leeren Ofen vor der ersten Inbetriebnahme vor.

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.

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

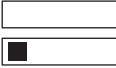



5.4 Einstellung: Wasserhärte

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 | | Reagenzpa- pier | Kalkgehalt (mmol/l) | Kalkgehalt (mg/l) | Wasserein- stufung |
|-------------|---------|---|------------------------|----------------------|-----------------------|
| 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 Garvorgangs anschließen. |
| Drücken Sie STOP , um die Ofenfunktion auszuschalten | |
| Schritt 6 | Schalten Sie den Backofen aus. |

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.2 Einstellung: Steamify - Dampfheizfunktion

| | | |
|---|--|--|
| 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 Dampffunktion 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 | <p>Füllen Sie die Wasserschublade 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.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠️ 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.</p> </div> |
| 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. |

Wählen Sie eine Verknüpfung!



6.3 Einstellung: Koch-Assistent

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



TÄGLICHER GEBRAUCH

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. |






Wählen Sie eine Verknüpfung!







6.4 Ofenfunktionen

STANDARDFUNKTIONEN





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

| Ofenfunktion | Gerät |
|--|--|
|  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 | Zum 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. |

TÄGLICHER GEBRAUCH

| Ofenfunktion | Gerät |
|---|--|
|  <p>Überbacken</p> | Für Gerichte wie Lasagne oder Kartoffelgratin. Zum Gratinieren und Überbacken. |
|  <p>Niedertemperaturgaren</p> | Für zarte, saftige Braten. |
|  <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 | Gerät |
|--|--|
|  <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 Gehzeit des Hefeteigs. Dadurch wird die Oberfläche vor dem Austrocknen bewahrt und der Teig elastisch gehalten. |

| Ofenfunktion | Gerät |
|---|--|
|  Dampfgaren | Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch |
|  Feuchtigkeit, hoch | Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch. |
|  Feuchtigkeit, niedrig | 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 nach Ablauf | Einstellung, was passiert, wenn der Timer mit dem Zählen aufhört. |
| Zeitvorwahl | Verzögerung des Starts und/oder des Endes des Kochens. |
| Zeitverlängerung | Verlängern der Gardauer. |
| Erinnerung | Einstellen eines Countdowns. Max. 23 Std. 59 Min. Diese Funktion wirkt sich nicht auf den Betrieb des Geräts aus. |

UHRFUNKTIONEN

| Uhrfunktion | Verwendung |
|-------------|--|
| 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. |

Wählen Sie eine Verknüpfung!



| 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. |

Auswählen der Option „Ende“

| | |
|------------------|---|
| Schritt 4 | Drücken Sie: ● ● ● . |
| Schritt 5 | Drücken Sie: Optionen nach Ablauf. |
| Schritt 6 | Wählen Sie die gewünschte: Optionen nach Ablauf. |
| 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.

VERWENDUNG: ZUBEHÖR

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.

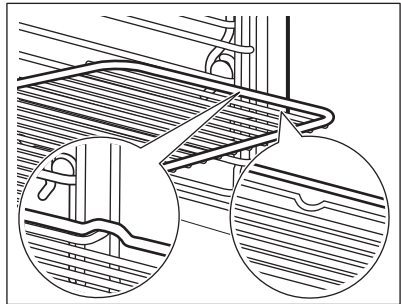
8. VERWENDUNG: ZUBEHÖR

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.

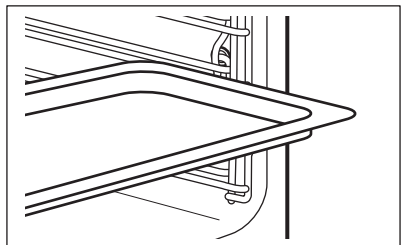
Kombirost:

Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsschienen der Einhängegitter.

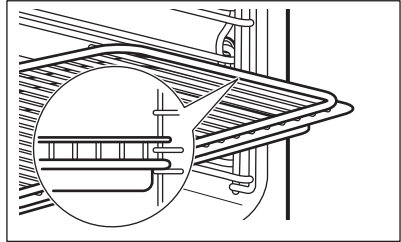


Backblech / Auflauffanne:

Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.





Kombirost, Backblech / Auflauffanne:
Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter und dem Kombirost auf die Führungsstäbe darüber.



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.

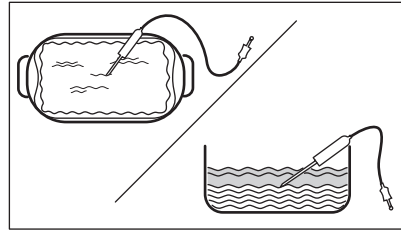
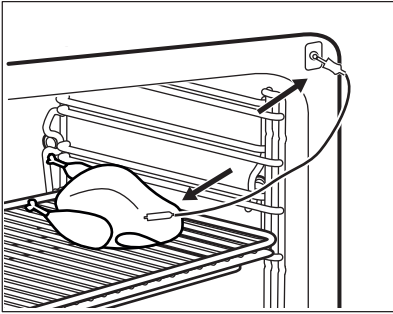
Benutzung: Temperatursensor

| | | |
|------------------------------------|--|--|
| 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 | |

VERWENDUNG: ZUBEHÖR


Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass er sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensor in der Speise befinden.

Führen Sie die Spitze des Temperatursensor so ein, dass sie sich in der Mitte des Auflaufs befindet. Temperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu etwas Festes. Verwenden Sie den Rand des Gerichts, um den Silikongriff der Temperatursensor zu stützen. Die Spitze der Temperatursensor darf den Boden der Backform nicht berühren.




Schritt 4 Stecken Sie den Stecker des Temperatursensor in die Buchse an der Vorderseite des Ofens.
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 - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton.
- Alarmsignal und Stoppen des Ofens - Wenn die Speise die Kerntemperatur erreicht, ertönt ein Signalton und der Ofen wird ausgeschaltet.

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 | <p>Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensor aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Ofen.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> WARNUNG! Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.</p> </div> |
|------------------|---|




Wählen Sie eine Verknüpfung!



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 . |
| <p> – zum Zurücksetzen der Einstellung drücken.</p> <p> – zum Abbrechen der Einstellung drücken.</p> | |

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

Der Backofen wird aus Sicherheitsgründen nach einiger Zeit ausgeschaltet, 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, suchen 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.


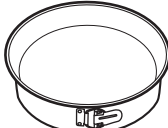


|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|--|---|---|---|---|
| Brötchen, süß, 16 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Biskuitrolle | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Fisch, ganz, 0,2 kg | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Plätzchen, 16 Stück | Backblech 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, pi- kant, 20 Stück | Backblech oder tiefes Blech | 180 | 2 | 20 - 30 |

TIPPS UND HINWEISE

|  |  |  (°C) |  |  (Min.) |
|--|---|---|---|---|
| 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 | Backform | Förmchen | Tortenbodenform |
| Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser | Dunkel, nicht reflektierend 26 cm Durchmesser | Keramikform 8 cm Durchmesser, 5 cm Höhe | Dunkel, nicht reflektierend 28 cm Durchmesser |

10.4 Gartabellen für Prüfinstitute






Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß EN 60350, IEC 60350.

|  BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (Min.) |  |
| Biskuit, fettfrei | Heißluft | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskuit, fettfrei | Ober-/Unterhitze | 160 | 35 - 50 | 2 |



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Backen in Formen





|  |  |  (°C) |  (Min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Heißluft | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apfelkuchen, 2 Formen à Ø 20 cm | Ober-/Unterhitze | 180 | 70 - 90 | 1 |



BACKEN AUF EINER EINSCHUBELENE. Plätzchen








Nutzen Sie die dritte Einschubebene.

|  |  |  (°C) |  (Min.) |
|--|---|---|---|
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck | Heißluft | 140 | 25 - 40 |
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Ober-/Unterhitze | 160 | 20 - 30 |
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Heißluft | 150 | 20 - 35 |
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Ober-/Unterhitze | 170 | 20 - 30 |

TIPPS UND HINWEISE



BACKEN AUF MEHREREN EBENEN. Plätzchen

|  |  |  (°C) |  (Min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Mürbeteiggebäck / Feingebäck | Heißluft | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Törtchen, 20 pro Blech, Heizen Sie den leeren Backofen vor | Heißluft | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Biskuit, fettfrei | Heißluft | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILL



Heizen Sie den leeren Backofen 5 Min. vor.



Grillen Sie bei maximaler Temperatureinstellung.







|  |  |  (Min.) |  |
|---|--|--|--|
| Toast | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Rindersteak, Nach der Hälfte der Zeit wenden | Grill | 24 - 30 | 4 |

Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfgraren.
Tests gemäß IEC 60350.



Stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.

|  |  Behälter (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (Min.) |  |
|--|--|---|---|---|---|
| Broccoli, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor | 1 x 2/3 perfor- riert | 0,3 | 3 | 8 - 9 | Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebe- ne. |
| Broccoli, Hei- zen Sie den leeren Back- ofen vor | 1 x 2/3 perfor- riert | Max. | 3 | 10 - 11 | Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebe- ne. |
| Erbsen, gefro- ren | 2 x 2/3 perfor- riert | 2 x 1,5 | 2 und 4 | Bis die Tempera- tur an der kältesten Stelle 85 °C er- reicht. | Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebe- ne. |


11. REINIGUNG UND PFLEGE




WARNUNG!


Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Hinweise zur Reinigung

| | |
|--|---|
|  Reinigungs- mittel | 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. |

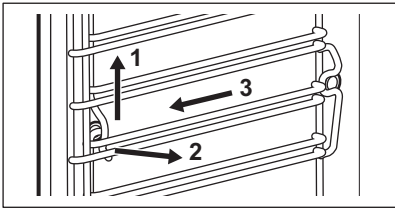
REINIGUNG UND PFLEGE

| | |
|--|--|
|  <p>Täglicher Gebrauch</p> | <p>Reinigen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.</p> |
| | <p>Lassen Sie die Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie den Garraum nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch ab.</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Zubehör</p> | <p>Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.</p> |
| | <p>Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.</p> |


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: | | |
|--|---|---|
| <p>Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis er abgekühlt ist.</p> | <p>Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Eihängegitter.</p> | <p>Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türscheibe mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--------------|
| 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 Zubehöreile. | Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist. |
|---|---------------------------------|--|

REINIGUNG UND PFLEGE

| | |
|---|--|
| Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min | |
| Schritt 1 | Setzen Sie die Auflauffanne 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 Auflauffanne 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 Auflauffanne, wenn die Funktion beendet ist. |
| i 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. |
| i 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 | Empfiehl 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. |
|------------------|---|

REINIGUNG UND PFLEGE

| | |
|------------------|---|
| 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.



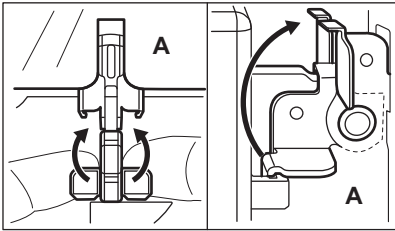
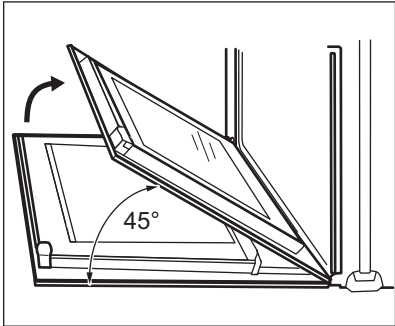
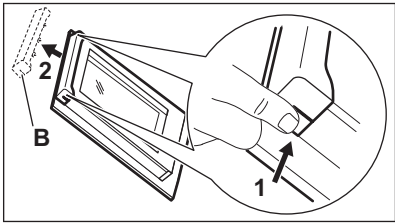
WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

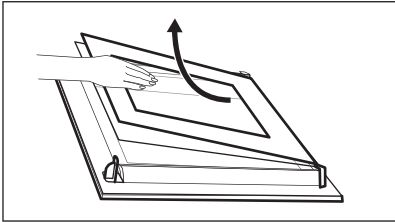


VORSICHT!

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

| | | |
|-------------------------|---|--|
| <p>Schritt 1</p> | <p>Öffnen Sie die Tür vollständig.</p> |  |
| <p>Schritt 2</p> | <p>Heben Sie die Klemmhebel (A) an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.</p> | |
| <p>Schritt 3</p> | <p>Schließen Sie die Backofentür bis zur ersten Öffnungsstellung (in einem Winkel von ca. 45°). Fassen Sie die Tür mit einer Hand 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.</p> |  |
| <p>Schritt 4</p> | <p>Fassen Sie die Türabdeckung (B) an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an. Drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.</p> |  |
| <p>Schritt 5</p> | <p>Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.</p> | |
| <p>Schritt 6</p> | <p>Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.</p> | |

REINIGUNG UND PFLEGE

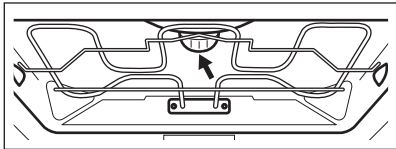
| | | |
|------------------|--|---|
| Schritt 7 | Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. |  |
| Schritt 8 | Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge 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 anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann. | |

11.12 Austausch: Lampe

| | |
|--|--|
|  | WARNUNG! Stromschlaggefahr. Die Lampe kann heiß sein. |
|--|--|

| Bevor Sie die Lampe austauschen: | | |
|---|--|--|
| Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 |
| Schalten Sie den Backofen aus. Warten Sie, bis der Ofen kalt ist. | Trennen Sie den Ofen von der Netzversorgung. | 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 | Problembesehung |
| Das Gerät ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen. | Prüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist. |
| Die Uhrzeit ist nicht eingestellt. | Stellen Sie die Uhr ein. Weitere Informationen finden Sie im Uhrfunktionen Kapitel, Einstellen: Uhrfunktionen. |
| Die Tür ist nicht richtig geschlossen. | Schließen Sie die Tür vollständig. |



| | |
|--|--|
|  Das Gerät schaltet sich nicht ein oder heizt nicht auf | |
|  Mögliche Ursache |  Problembhebung |
| Die Sicherung ist durchgebrannt. | 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 Kindersicherung ist eingeschaltet. | Siehe Kapitel „Menü“, Untermenü: Optionen. |

| | |
|--|---|
|  Komponenten | |
|  Beschreibung |  Problembhebung |
| Die Lampe ist durchgebrannt. | 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 |  Problembhebung |
| F111 – Temperatursensor ist nicht korrekt in die Buchse eingesteckt. | Stecken Sie den Temperatursensor bis zum Anschlag in die Buchse. |
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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

Die Heizelemente werden bei einem Programm mit den aktivierten Optionen Dauer oder Ende und einer Garzeit von länger als 30 Min. bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher ausgeschaltet.

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

Drücken Sie , um Menü zu öffnen.

| Menüpunkt | | Gerät |
|----------------|---------|--|
| 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. |
| 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 Symbolen auf dem Bedienfeld und Display:

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

Erste Schritte

| Schnellstart | Schaltanweisung | Schritt 1 | Schritt 2 | Schritt 3 |
|---------------------------|--|--|---|----------------------|
| | Schalten Sie das Gerät ein und garen Sie mit der voreingestellten Temperatur und Dauer der Funktion. | Drücken und halten Sie:  . |  ... - Wählen Sie die gewünschte Funktion. | 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 |
|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|

DAS IST GANZ EINFACH!

Beginnen Sie mit dem Kochen

| | | | | |
|---|---|--|----------------------------------|---|
|  – Drücken, um das Gerät einzuschalten. |  ... - Wählen Sie die Ofenfunktion. |  – Einstellung der Temperatur. | OK - Zur Bestätigung drücken. | START - 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 Gardauer +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. |

| Reinigen Sie das Gerät mit Dampfreinigung | |
|---|---|
| Dampfreinigung Plus | Für eine gründliche Reinigung. |
| Entkalkung | Zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf. |
| Spülen | Zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen. |

16. WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Hier können Sie alle nützlichen Verknüpfungen sehen. Sie finden sie auch in den entsprechenden Kapiteln der Bedienungsanleitung.

Einstellung: Ofenfunktionen



Einstellung: Steamify – Garen mit einer Dampfheizfunktion



Einstellung: Koch-Assistent



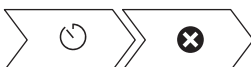
Einstellung: Garzeitdauer



Verzögerung: Start und Ende des Garvorgangs

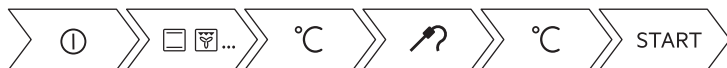


Abbrechen: Timer-Einstellung





WÄHLEN SIE EINE VERKNÜPFUNG!

Benutzung: Temperatursensor



17. UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:


www.electrolux.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

 Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

 Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

| | |
|---|--|
| 1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....378 | 3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ..... 385 |
| 1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων.....379 | 3.1 Γενική επισκόπηση..... 385 |
| 1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια.....379 | 3.2 Αξεσουάρ..... 385 |
| 2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....381 | 4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.....386 |
| 2.1 Εγκατάσταση..... 381 | 4.1 Πίνακας χειριστηρίων.....386 |
| 2.2 Ηλεκτρική σύνδεση..... 382 | 4.2 Οθόνη..... 387 |
| 2.3 Χρήση..... 382 | 5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ..... 388 |
| 2.4 Φροντίδα και καθάρισμα..... 383 | 5.1 Αρχικός καθαρισμός 389 |
| 2.5 Μαγείρεμα με Ατμό.....384 | 5.2 Πρώτη σύνδεση..... 389 |
| 2.6 Εσωτερικός φωτισμός..... 384 | 5.3 Αρχική προθέρμανση.....389 |
| 2.7 Σέρβις..... 384 | 5.4 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα νερού..... 389 |
| 2.8 Απόρριψη..... 384 | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ..... | 390 | 11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό..... | 409 |
| 6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης..... | 391 | 11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού..... | 410 |
| 6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού..... | 391 | 11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων..... | 410 |
| 6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια..... | 393 | 11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων..... | 411 |
| 6.4 Προγράμματα..... | 393 | 11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα..... | 412 |
| 6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας | 396 | 11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος..... | 412 |
| 7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ ΡΟΛΟΓΪΟΥ..... | 397 | 11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση..... | 412 |
| 7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού..... | 397 | 11.10 Τρόπος χρήσης: Άδειασμα δοχείου..... | 412 |
| 7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού..... | 397 | 11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα..... | 413 |
| 8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΉΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ..... | 399 | 11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας..... | 414 |
| 8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ..... | 399 | 12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΪΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ..... | 415 |
| 8.2 Αισθ. Φαγητού..... | 400 | 12.1 Τι να κάνετε αν..... | 416 |
| 9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΪΕΣ..... | 402 | 12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος..... | 416 |
| 9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα..... | 402 | 12.3 Δεδομένα σέρβις..... | 417 |
| 9.2 Κλειδίωμα πλήκτρων..... | 402 | 13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ..... | 417 |
| 9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση..... | 403 | 13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος..... | 417 |
| 9.4 Ανεμιστήρας ψύξης..... | 403 | 13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας..... | 418 |
| 10. ΥΠΟΔΕΪΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ..... | 403 | 14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ..... | 419 |
| 10.1 Συστάσεις μαγειρέματος..... | 403 | 14.1 Μενού..... | 419 |
| 10.2 Υγρός Θερμός Αέρας | 403 | 14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός..... | 420 |
| 10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ..... | 404 | 14.3 Υπομενού για: Επιλογές..... | 420 |
| 10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών..... | 405 | 14.4 Υπομενού για: Ρύθμιση..... | 421 |
| 11. ΦΡΟΝΤΪΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ..... | 408 | 14.5 Υπομενού για: Σέρβις..... | 421 |
| 11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... .. | 408 | 15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!..... | 421 |
| 11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα χαρών | 409 | 16. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΪΗΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΕΥΣΗ!..... | 423 |
| | | 17. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ..... | 424 |

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΆΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα,

καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο) | 578 (600) mm |
| Πλάτος ντουλαπιού | 560 mm |
| Βάθος ντουλαπιού | 550 (550) mm |
| Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής | 594 mm |
| Ύψος πίσω μέρους της συσκευής | 576 mm |
| Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής | 595 mm |
| Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής | 559 mm |
| Βάθος της συσκευής | 567 mm |
| Βάθος εντοιχισμού της συσκευής | 546 mm |
| Βάθος με ανοιχτή πόρτα | 1027 mm |

| | |
|---|-----------|
| Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς | 560x20 mm |
| Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά | 1500 mm |
| Βίδες τοποθέτησης | 4x25 mm |

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπύρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της μαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθάρισμα



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



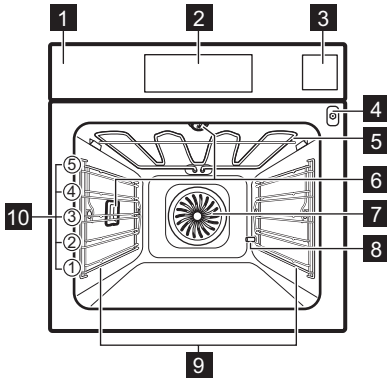
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση

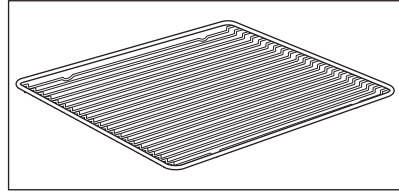


- 1** Πίνακας χειριστηρίων
- 2** Οθόνη
- 3** Θήκη νερού
- 4** Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5** Αντίσταση
- 6** Λαμπτήρας
- 7** Ανεμιστήρας
- 8** Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9** Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 10** Θέσεις ραφιού

3.2 Αξεσουάρ

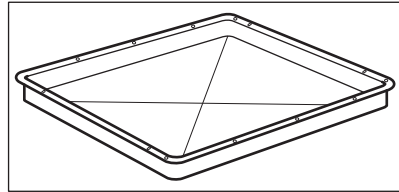
Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



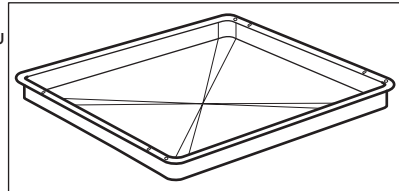
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



Ταψί ψησίματος / γκριλ

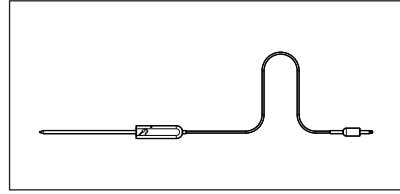
Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

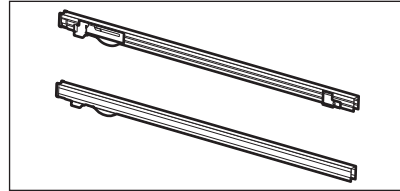
Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



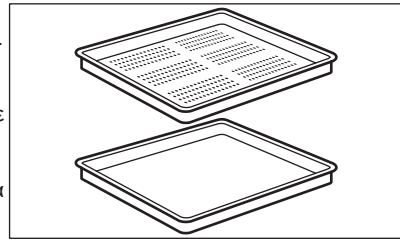
Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση τασιών και μεταλλικών σχαρών.



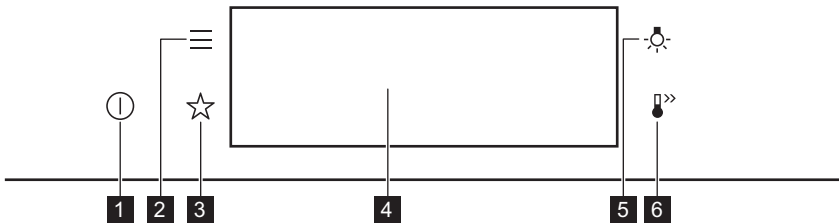
Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού. Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρευτούν μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.



4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ


4.1 Πίνακας χειριστηρίων




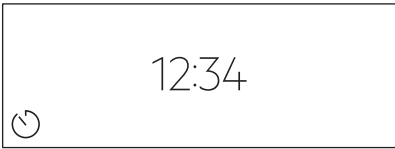

| | | |
|----------|----------|---|
| 1 | ON / OFF | Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή. |
| 2 | Μενού | Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής. |

ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΪΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΪΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΪΗ

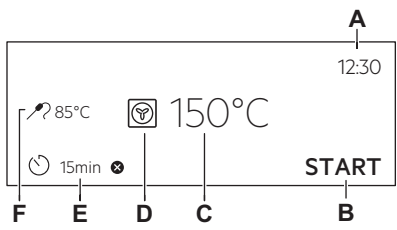
| | | |
|----------|--------------------|--|
| 3 | Αγαπημένα | Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις. |
| 4 | Οθόνη | Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής. |
| 5 | Διακόπτης λαμπτήρα | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα. |
| 6 | Ταχεία προθέρμανση | Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση. |

| | | |
|--|---|---|
|  <p>Πιέστε το κουμπί</p> |  <p>Μετακινήστε</p> |  <p>Πιέστε παρατεταμένα</p> |
| Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου. | Σύρετε το δάκτυλο στην επιφάνεια. | Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα. |

4.2 Οθόνη





| | |
|---|---|
|  | Μετά την ενεργοποίηση, η οθόνη εμφανίζει την κύρια οθόνη με το πρόγραμμα και την προεπιλεγμένη θερμοκρασία. |
|  | Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για 2 λεπτά, η οθόνη μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής. |
|  | Όταν μαγειρεύετε, η οθόνη εμφανίζει τις ρυθμισμένες λειτουργίες και άλλες διαθέσιμες επιλογές. |

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ




| | |
|---|--|
|  <p>85°C 15min 150°C START A 12:30 F E D C B</p> | <p>Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.</p> <ul style="list-style-type: none">A. ΏραB. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗC. ΘερμοκρασίαD. Προγράμματα θέρμανσηςE. ΧρονοδιακόπτηςF. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα) |
|---|--|

Ενδείξεις οθόνης



Βασικές ενδείξεις - για την πλοήγηση στην οθόνη.

| | | | |
|---|--|---|--|
|  <p>OK</p> <p>Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.</p> |  <p>Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.</p> |  <p>Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.</p> |  <p>Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.</p> |
|---|--|---|--|

Ηχητική προειδοποίηση ενδείξεις λειτουργίας - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.

| | | |
|---|--|--|
|  <p>Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.</p> |  <p>Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.</p> |  <p>Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.</p> |
|---|--|--|

Ενδείξεις χρονοδιακόπτη

| | |
|--|--|
|  <p>Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαυστήρηση έναρξης.</p> |  <p>Για ακύρωση της ρύθμισης.</p> |
|--|--|




5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.





5.1 Αρχικός καθαρισμός

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
| Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τη συσκευή. | Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. | Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στη συσκευή. |

5.2 Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση. Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ωρα.



5.3 Αρχική προθέρμανση

| | | | |
|--|--|--|--|
|  | Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση. | | |
| Βήμα 1 | Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο. | | |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ. | | |
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά. | | |
| <p> Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.</p> | | | |

5.4 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα νερού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|---|---|---|---|





ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 | Βήμα 4 |
|--|--|---|--|
| Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό. | Τινάζτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό. | Μετά από 1 λεπτό, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα. | Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού. |

❗ Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.

Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με το αντίστοιχο επίπεδο επικάλυψης Ασβεστίου και την ταξινόμηση του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

| Σκληρότητα νερού | | Δοκιμαστικό χαρτί | Επικάλυψη ασβεστίου (mmol/l) | Επικάλυψη ασβεστίου (mg/l) | Ταξινόμηση νερού |
|------------------|---------|---|------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Επίπεδο | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | μαλακό |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | μέσης σκληρότητας |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | σκληρό |
| 4 | ≥22 |  | ≥ 3,9 | ≥151 | πολύ σκληρό |

Όταν το επίπεδο σκληρότητας του νερού βρύσης είναι 4, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ



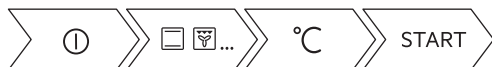
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.


6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

| | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα. |
| Βήμα 2 | Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού. |
| Βήμα 3 | Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK. Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία. |
| Βήμα 4 | Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: OK. |
| Βήμα 5 | Πιέστε: START . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. |
| STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα. | |
| Βήμα 6 | Απενεργοποιήστε τον φούρνο. |


Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού

| | | |
|--|---|--|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού. | |
| Βήμα 2 | Πιέστε το κουμπί  . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού. | |
| Βήμα 3 | Πιέστε: OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας. | |
| Βήμα 4 | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. | |
| Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C | Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουταλιού. | |
| Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C | Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα. | |

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

| | |
|--|---|
| Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C | Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού. |
| Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C | Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοποιασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω. |
| Βήμα 5 | Πιέστε: OK. |
| Βήμα 6 | Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε. |
| Βήμα 7 | Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητα της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχειλίσσης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.</div> |
| Βήμα 8 | Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση. |
| Βήμα 9 | Πατήστε: START . Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. |
| Βήμα 10 | Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού. |
| Βήμα 11 | Απενεργοποιήστε τον φούρνο. |

| | |
|----------------|---|
| Βήμα 12 | Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθάρισμα», Άδειασμα δοχείου. |
| Βήμα 13 | Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. |

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια



Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού

Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Βήμα 2 | Πιέστε:  |
| Βήμα 3 | Πιέστε:  . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια. |
| Βήμα 4 | Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού. |
| Βήμα 5 | Πιέστε: START . |








Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!




6.4 Προγράμματα








ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

ΒΑΣΙΚΟ


| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|---|
|  Γκριλ | Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού. |
|  Γκριλ με Θερμό Αέρα | Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα. |
|  Θερμός Αέρας | Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση. |
|  Καταψυγμένα τρόφιμα | Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς). |
|  Πάνω/Κάτω Θέρμανση | Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας. |
|  Λειτουργία Πίτσα | Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση. |
|  Κάτω Θέρμανση | Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων. |







ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|---|
|  Διατήρηση | Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί). |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
|  Αποξήρανση | Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες. |
|  Ζέσταμα πιάτων | Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα. |
|  Απόψυξη | Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων. |
|  Ογκρατέν | Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρό-δισμα. |
|  Χαμηλή Θερμοκρασία | Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών. |
|  Διατήρηση Θερμότητας | Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό. |
|  Υγρός Θερμός Αέρας | Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας . |

ΑΤΜΟΣ

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|--|--|
|  Steamify | Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο. |

| Πρόγραμμα | Εφαρμογή |
|---|---|
|  <p>Ζέσταμα με ατμό</p> | <p>Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάσετε περισσότερο από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.</p> |
|  <p>Ψήσιμο Ψωμιού</p> | <p>Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.</p> |
|  <p>Φούσκωμα ζύμης</p> | <p>Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.</p> |
|  <p>Ατμός Vital</p> | <p>Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συνοδευτικών πιάτων, ψαριού</p> |
|  <p>Υψηλή Υγρασία</p> | <p>Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερίν και ψάρι.</p> |
|  <p>Χαμηλή Υγρασία</p> | <p>Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.</p> |

6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνταν για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το:

IEC/EL 60350-1

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.


7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

| Λειτουργία ρολογιού | Εφαρμογή |
|----------------------------|--|
| Χρόνος μαγειρέματος | Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min. |
| Τέλος ενέργειας | Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει. |
| Χρονοκαθυστέρηση έναρξης | Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος. |
| Παράταση Χρόνου | Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος. |
| Υπενθύμιση | Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ.. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής. |
| Χρονοδιακόπτης λειτουργίας | Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να το ενεργοποιήσετε και να το απενεργοποιήσετε. |

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού


| Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι | |
|---------------------------|---|
| Βήμα 1 | Πιέστε: Ωρα. |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK. |


| Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 2 | Πιέστε:  . |
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK. |

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



| Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους | |
|-----------------------------------|---|
| Βήμα 1 | Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 2 | Πιέστε:  . |
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. |
| Βήμα 4 | Πατήστε: ● ● ● . |
| Βήμα 5 | Πιέστε: Τέλος ενέργειας. |
| Βήμα 6 | Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας. |
| Βήμα 7 | Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. |

| Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος | |
|---|--|
| Βήμα 1 | Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία. |
| Βήμα 2 | Πιέστε:  . |
| Βήμα 3 | Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. |
| Βήμα 4 | Πατήστε: ● ● ● . |
| Βήμα 5 | Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης. |
| Βήμα 6 | Επιλέξτε την τιμή. |
| Βήμα 7 | Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη. |

| Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος |
|--|
| Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα. |

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος

Πιέστε το **+1min** για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη

Βήμα 1 Πιέστε: 

Βήμα 2 Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.

Βήμα 3 Πιέστε: **OK**.

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

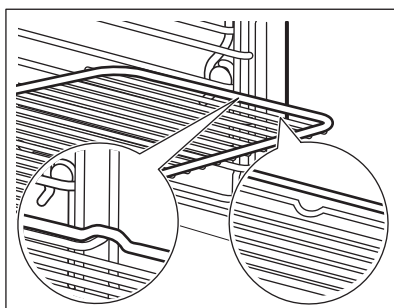
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

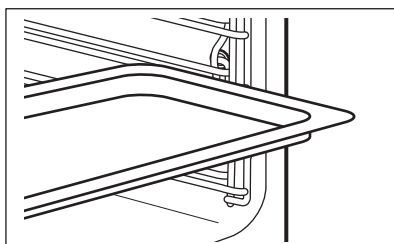
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



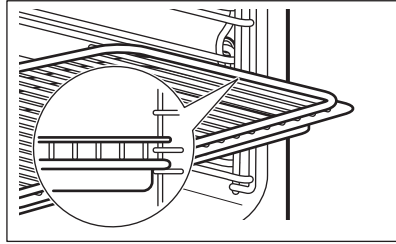
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:


Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού- μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

| | |
|---|---|
| °C |  |
| Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C. | Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού. |

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

| | | |
|---|--|--|
| Τα υλικά θα πρέπει να βρισκονται σε θερμοκρασία δωματίου. | Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά. | Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό. |
|---|--|--|

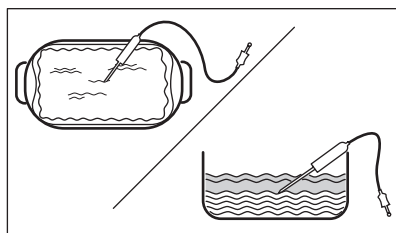
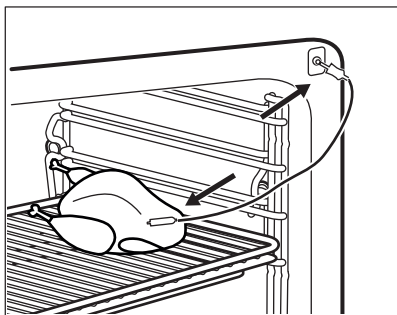
Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

| | |
|----------------------------------|--|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τον φούρνο. |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου. |
| Βήμα 3 | Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού. |
| Κρέας, πουλερικά και ψάρι | Γάστρα |

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.



Βήμα 4

Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.
Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.

Βήμα 5

 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.

Βήμα 6

- ● ● - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή:
- Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα.
- Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.

Βήμα 7

Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα: **OK** για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.

Βήμα 8

Πιέστε: **START** .
Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγειρέμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

| | |
|---------------|---|
| Βήμα 9 | Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό. |
|---------------|---|

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τη συσκευή. |
| Βήμα 2 | Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση. |
| Βήμα 3 | Πατήστε: . Επιλέξτε: Αγαπημένα. |
| Βήμα 4 | Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων. |
| Βήμα 5 | Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το κουμπί OK. |
| | - πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση. |
| | - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση. |

9.2 Κλείδωμα πλήκτρων



Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Ενεργοποιήστε τη συσκευή. |
| Βήμα 2 | Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα. |
| Βήμα 3 | - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία. |

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.

9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος








Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Η συσκευή σας μπορεί να φηνη με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια. Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Κέικ Κορμός | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Μπισκότα, 16 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Μακαρόν, 24 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Κέικ Muffins, 12 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Ταρτάκια, 8 κομμάτια | ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Ταψί πίτσας | Πυρίμαχο ταψί | Κεραμικά φορμάκια | Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας |







| | | | |
|---|---|--|---|
| Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm | Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm | Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm | Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm |
|---|---|--|---|

10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

|  ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (λεπτά) |  |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά | Θερμός Αέρας | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Θερμός Αέρας | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σφάρας. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (λεπτά) | |
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας | 140 | 25 - 40 | |





ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα








Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

|  |  |  (°C) |  (ΛΕΠΤΑ) |
|--|---|---|--|
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 160 | 20 - 30 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 150 | 20 - 35 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Πάνω/Κάτω Θέρμανση | 170 | 20 - 30 |



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα

|  |  |  (°C) |  (ΛΕΠΤΑ) |  |
|--|---|---|--|--|
| Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες | Θερμός Αέρας | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο | Θερμός Αέρας | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά | Θερμός Αέρας | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος

Γκριλ

24 - 30

4

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350.



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C.



Θήκη
(Gastronorm
)



(kg)



(ΛΕΠΤΑ)



Μπρόκολο,
προθερμάνετε
τον άδειο
φούρνο

1 x 2/3 διά-
τρητο

0.3

3

8 - 9

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

Μπρόκολο,
προθερμάνετε
τον άδειο
φούρνο

1 x 2/3 διά-
τρητο

μέγ.

3

10 - 11

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C.



Θήκη
(Gastronorm
)



(kg)



(λεπτά)



Αρακάς, κατε-
ψυγμένος

2 x 2/3 διά-
τρητα

2 x 1,5

2 και 4

Μέχρι η θερμοκρα-
σία στο
ψυχρότε-
ρο σημείο
να φτάσει
τους 85°
C.

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Κα-
θαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επι-
φάνειες.


Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή
Χρήση

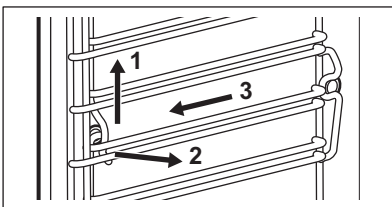
Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λι-
πών ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπί-
στε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.

| | |
|--|---|
|  Αξεσουάρ | Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων. |
| | Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα. |

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

| | | |
|--|--|---|
| Βήμα 1 | Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. |  |
| Βήμα 2 | Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση. | |
| Βήμα 3 | Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα. | |
| Βήμα 4 | Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση. | |
| <p>Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.</p> | | |

11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό

| Προτού ξεκινήσετε: | | |
|--|--|---|
| Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. | Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών. | Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. |
| Βήμα 1 | Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. | |
| Βήμα 2 | Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός. | |

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

| Λειτουργία | Περιγραφή | Διάρκεια |
|---|--|----------|
| Καθάρισμα με ατμό | Ελαφρύς καθαρισμός | 30 λεπ. |
| Καθάρισμα με ατμό Plus | Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό. | 75 λεπ. |
| Βήμα 3 | Πιέστε START . Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα. | |
| Βήμα 4 | Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα. | |
| ❗ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. | | |

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:

| | | |
|-----------------------------|--|--|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. | Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. | Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου. |
|-----------------------------|--|--|

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

| |
|---|
| Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός. |
| Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus. |

11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων

| Προτού ξεκινήσετε: | | |
|---|---|---|
| Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. | Αφαιρέστε τα εξαρτήματα. | Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια. |
| Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ. | | |
| Βήμα 1 | Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας. | |
| Βήμα 2 | Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού. | |

| | |
|---|---|
| Βήμα 3 | Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. |
| Βήμα 4 | Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός. |
| Βήμα 5 | Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά. |
| Βήμα 6 | Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το βαθύ ταψί και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας. |
| Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λ. | |
| Βήμα 7 | Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. |
| Βήμα 8 | Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί. |
| <p>i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.</p> | |

Όταν ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων:

| | | |
|--|--|--|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. | Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. | Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου. |
| <p>i Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στον φούρνο μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.</p> | | |

11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας υποδεικνύουν να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

| Τύπος | Περιγραφή |
|------------------------|---|
| Προαιρετική υπενθύμιση | Σας προτείνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. |
| Υποχρεωτική υπενθύμιση | Σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται. |

11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα

| Προτού ξεκινήσετε: | |
|--|--------------------------|
| Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. | Αφαιρέστε τα εξαρτήματα. |

| | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας. |
| Βήμα 2 | Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. |
| Βήμα 3 | Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα. Διάρκεια: περίπου 30 λεπτά |
| Βήμα 4 | Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. |
| Βήμα 5 | Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί. |
| ⓘ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος. | |

11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα του φούρνου. Πατήστε ΝΑΙ για να στεγνώσετε τον φούρνο.

11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος. |
| Βήμα 2 | Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα. |
| Βήμα 3 | Επιλέξτε το μενού: Καθαρισμός / Ξήρανση. |
| Βήμα 4 | Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. |

11.10 Τρόπος χρήσης: Άδειασμα δοχείου

Χρησιμοποιήστε την μετά από μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού για να αφαιρέσετε το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού.

| Προτού ξεκινήσετε: | |
|--|--------------------------|
| Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει. | Αφαιρέστε τα εξαρτήματα. |

| | |
|---|---|
| Βήμα 1 | Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας. |
| Βήμα 2 | Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Άδειασμα δοχείου. Διάρκεια 6 λεπ. |
| Βήμα 3 | Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. |
| Βήμα 4 | Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί. |
| <p>i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.</p> | |

11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η πόρτα είναι βαριά.

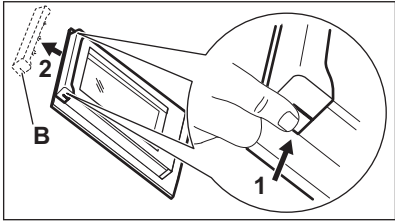
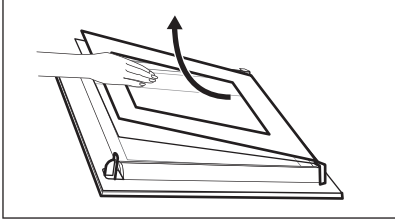


ΠΡΟΣΟΧΗ!


Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

| | | |
|---------------|---|--|
| Βήμα 1 | Ανοίξτε πλήρως την πόρτα. | |
| Βήμα 2 | Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας. | |
| Βήμα 3 | Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 45°). Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω. | |

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

| | | |
|---------------|--|---|
| Βήμα 4 | Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ. |  |
| Βήμα 5 | Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε. | |
| Βήμα 6 | Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό. | |
| Βήμα 7 | Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων. |  |
| Βήμα 8 | Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά. | |
| Βήμα 9 | Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί. | |

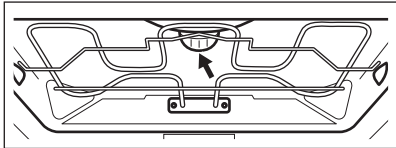
11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας

| | |
|--|--|
|  | ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός. |
|--|--|

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|--|--------------------------------------|---|
| Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος. | Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα. | Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου. |

Επάνω λαμπτήρας

| | | |
|---------------|--|--|
| Βήμα 1 | Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε. |  |
| Βήμα 2 | Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα. | |
| Βήμα 3 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. | |
| Βήμα 4 | Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του. | |

Πλαϊνός λαμπτήρας

| | |
|---------------|--|
| Βήμα 1 | Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα. |
| Βήμα 2 | Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα. |
| Βήμα 3 | Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. |
| Βήμα 4 | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C. |
| Βήμα 5 | Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες. |
| Βήμα 6 | Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών. |




12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ






ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

|  Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται | |
|--|--|
|  Πιθανή αιτία |  Αντιμετώπιση |
| Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά. | Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή. |
| Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί. | Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο Λειτουργίες ρολογιού Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού. |
| Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. | Κλείστε εντελώς την πόρτα. |
| Έχει καεί η ασφάλεια. | Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο. |
| Η συσκευή Κλειδ. ασφ. για παιδ. είναι ενεργοποιημένη. | Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές. |



|  Εξαρτήματα | |
|---|--|
|  Περιγραφή |  Αντιμετώπιση |
| Ο λαμπτήρας έχει καεί. | Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας. |

Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος.

Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

|  Κωδικός και περιγραφή |  Αντιμετώπιση |
|--|--|
| F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή. | Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή. |
| F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά. | Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής. |
| F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου. | Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή. |

12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

| Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ: | |
|--|-------|
| Μοντέλο (MOD.) | |
| Κωδικός Προϊόντος (PNC) | |
| Σειριακός αριθμός (S.N.) | |

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος


| | |
|------------------------------|--|
| Όνομα προμηθευτή | Electrolux |
| Ταυτότητα μοντέλου | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης | 61.9 |
| Τάξη ενεργειακής απόδοσης | A++ |

ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ

| | | |
|--|------------------------|---------|
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία | 1.09 kWh/κύκλο | |
| Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα | 0.52 kWh/κύκλο | |
| Αριθμός κοιλοτήτων | 1 | |
| Πηγή θερμότητας | Ηλεκτρική ενέργεια | |
| Ένταση | 70 l | |
| Τύπος φούρνου | Εντοιχιζόμενος φούρνος | |
| Μάζα | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

 Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Εάν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπτ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστανετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγέτε τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.


Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

14.1 Μενού

Πιέστε το  για να ανοίξετε το Μενού.

| Στοιχείο μενού | | Εφαρμογή |
|----------------------|---------|--|
| Μαγείρεμα με βοήθεια | | Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα. |
| Καθαρισμός | | Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού. |
| Αγαπημένα | | Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις. |
| Επιλογές | | Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής. |
| Ρυθμίσεις | Ρύθμιση | Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής. |
| | Σέρβις | Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση. |

14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός

| Υπομενού | Εφαρμογή |
|------------------------|--|
| Ξήρανση | Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού. |
| Άδειασμα δοχείου | Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού. |
| Καθάρισμα με ατμό | Ελαφρύς καθαρισμός. |
| Καθάρισμα με ατμό Plus | Σχολαστικός καθαρισμός. |
| Αφαίρεση αλάτων | Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων. |
| Ξέβγαλμα | Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού. |

14.3 Υπομενού για: Επιλογές

| Υπομενού | Εφαρμογή |
|-----------------------|--|
| Φωτισμός Φούρνου | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα. |
| Κλειδ. ασφ. για παιδ. | Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται στην οθόνη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη. |
| Ταχεία προθέρμανση | Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής. |
| Υπενθύμιση Καθαρισμού | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση. |
| Ένδειξη Χρόνου | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι. |
| Ψηφιακό στυλ ρολογιού | Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας. |

14.4 Υπομενού για: Ρύθμιση

| Υπομενού | Περιγραφή |
|--------------------|--|
| Γλώσσα | Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής. |
| Φωτεινότητα Οθόνης | Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης. |
| Ήχοι Πλήκτρων | Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①. |
| Ένταση Βομβητή | Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων. |
| Σκληρότητα νερού | Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού. |
| Ώρα | Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία. |

14.5 Υπομενού για: Σέρβις






| Υπομενού | Περιγραφή |
|------------------------------|---|
| Λειτουργία Demo | Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468 |
| Έκδοση λογισμικού | Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού. |
| Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων | Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις. |

15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:


| | | | | | |
|--------|--------------------|---------------|----------------|------------------|-----|
| Γλώσσα | Φωτεινότητα Οθόνης | Ήχοι Πλήκτρων | Ένταση Βομβητή | Σκληρότητα νερού | Ώρα |
|--------|--------------------|---------------|----------------|------------------|-----|

Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:


| | | | | | |
|---|--|--|---|--|--------------|
|  ON / OFF |  Μενού |  Αγαπημένα |  Χρονοδιακόπτης |  Αισθ. Φαγητού | START / STOP |
|---|--|--|---|--|--------------|

ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

| | | | | |
|-------------------------------|--|--|--|-----------------|
| Γρήγορη έναρξη | Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος. | Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
| | | Πιέστε παρατεταμένα: ①. |  ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία. | Πιέστε: START . |
| Γρήγορη Απενεργοποίηση | Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή. | ① - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή. | | |

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 | Βήμα 4 | Βήμα 5 |
|--|---|----------------------------------|---------------------------------|--|
| ① - πιέστε το για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. |  ... - επιλέξτε το πρόγραμμα. | °C - ρυθμίστε τη θερμοκρασία. | OK - πιέστε για επιβεβαίωση. | START - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα. |

Μαγείρεμα με ατμό - Steamify




Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

| Μαγείρεμα μόνο με ατμό | Ατμός για Μαγειρεύτά φαγητά | Ατμός για Ρόδισμα | Ατμός για Ψήσιμο |
|-------------------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα

Χρησιμοποιήστε τα αυτόματα προγράμματα για να μαγειρέψετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις:

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα

| Μαγείρεμα με βοήθεια | Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 | Βήμα 4 |
|----------------------|--|---|---|---------------------|
| | Πατήστε:  | Πιέστε:  | Πατήστε:  Μαγείρεμα με βοήθεια. | Επιλέξτε το φαγητό. |



Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος

Βοηθός ολοκλήρωσης 10%

Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.

Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1λεπ.**

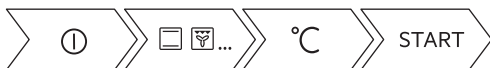
Καθαρίστε τη συσκευή με το Καθάρισμα με ατμό

| Βήμα 1 | Βήμα 2 | Βήμα 3 |
|---|---|---|
| Πιέστε:  | Πιέστε:  | Επιλέξτε τη λειτουργία: |
| Καθάρισμα με ατμό | | Για ελαφρύ καθαρισμό. |
| Καθάρισμα με ατμό Plus | | Για σχολαστικό καθαρισμό. |
| Αφαίρεση αλάτων | | Για τον καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων. |
| Ξέβγαλμα | | Για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού. |

16. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΕΥΣΗ!

Εδώ μπορείτε να δείτε όλες τις χρήσιμες συντομεύσεις. Μπορείτε επίσης να τις βρείτε στα σχετικά κεφάλαια στο εγχειρίδιο χρήστη.

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης



Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Μαγείρεμα με ένα πρόγραμμα ατμού



ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΕΥΣΗ!

Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια



Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος



Τρόπος καθυστέρησης: Έναρξη και τέλος μαγειρέματος





Τρόπος ακύρωσης: Ρυθμισμένος Χρονοδιακόπτης



Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού



17. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 426 | 3.2 Tartozékok..... | 432 |
| 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága..... | 427 | 4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA | 433 |
| 1.2 Általános biztonság..... | 427 | 4.1 Kezelőpanel..... | 433 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 428 | 4.2 Kijelző..... | 434 |
| 2.1 Üzembe helyezés..... | 428 | 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 436 |
| 2.2 Elektromos csatlakozás..... | 429 | 5.1 Kezdeti tisztítás..... | 436 |
| 2.3 Használat..... | 430 | 5.2 Első csatlakoztatás..... | 436 |
| 2.4 Ápolás és tisztítás..... | 431 | 5.3 Kezdeti előmelegítés..... | 436 |
| 2.5 Gőzsütés..... | 431 | 5.4 | |
| 2.6 Belső világítás..... | 431 | Hogyan állítsa be: Vízkeménység..... | 436 |
| 2.7 Szolgáltatások..... | 432 | 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 437 |
| 2.8 Ártalmatlanítás..... | 432 | 6.1 Sütőfunkciók beállítása..... | 438 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 432 | 6.2 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció..... | 438 |
| 3.1 Általános áttekintés..... | 432 | | |

| | | | | | |
|------|--|-----|-------|---|-----|
| 6.3 | Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés..... | 440 | 11.4 | Tisztítás emlékeztető..... | 456 |
| 6.4 | Sütőfunkciók..... | 440 | 11.5 | Használata: Vízkömentesítés.... | 456 |
| 6.5 | Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz..... | 443 | 11.6 | Vízkötelenítési emlékeztető..... | 457 |
| 7. | ÓRAFUNKCIÓK..... | 444 | 11.7 | Használata: Öblítés..... | 458 |
| 7.1 | Órafunkciók leírása..... | 444 | 11.8 | Szárítási emlékeztető..... | 458 |
| 7.2 | Órafunkciók beállítása..... | 444 | 11.9 | Használata: Szárítás..... | 458 |
| 8. | HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK | 446 | 11.10 | Használata: Tartály ürítése..... | 458 |
| 8.1 | Tartozékok behelyezése..... | 446 | 11.11 | | |
| 8.2 | Hűhőmérő szenzor..... | 447 | | Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó..... | 459 |
| 9. | TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 449 | 11.12 | Hogyan cserélje: Lámpa..... | 460 |
| 9.1 | Hogyan mentheti: Kedvencek..... | 449 | 12. | HIBAEHÁRÍTÁS..... | 461 |
| 9.2 | Funkciózár..... | 449 | 12.1 | Mi a teendő, ha | 462 |
| 9.3 | Automatikus kikapcsolás..... | 449 | 12.2 | Hogyan kezelje: Hibakódok..... | 462 |
| 9.4 | Hűtőventilátor..... | 450 | 12.3 | A szerviz számára szükséges adatok..... | 463 |
| 10. | HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 450 | 13. | ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 463 |
| 10.1 | Sütési javaslatok..... | 450 | 13.1 | Termékismertető és Termékismertető adatlap..... | 463 |
| 10.2 | Konvekciós levegő (nedves)..... | 450 | 13.2 | Energiatakarékosság..... | 464 |
| 10.3 | Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok..... | 451 | 14. | A MENÜ FELÉPÍTÉSE..... | 465 |
| 10.4 | Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára..... | 452 | 14.1 | Menü..... | 465 |
| 11. | ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 454 | 14.2 | Almenü ehhez: Tisztítás..... | 465 |
| 11.1 | Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban..... | 454 | 14.3 | Almenü ehhez: Egyéb funkciók..... | 466 |
| 11.2 | Hogyan távolítsa el: Polctartók .. | 455 | 14.4 | Almenü ehhez: Beállítás..... | 466 |
| 11.3 | Hogyan használja: Gőz tisztítás | 455 | 14.5 | | |
| | | | | Almenü a következőhöz: Szervíz..... | 467 |
| | | | 15. | EGYSZERŰ!..... | 467 |
| | | | 16. | HASZNÁLJON PARANCSIKONT!..... | 469 |
| | | | 17. | KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 470 |

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képestitett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képestitett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 578 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 567 mm |
| Készülék beépített mélysége | 546 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1027 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható póttizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízta a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



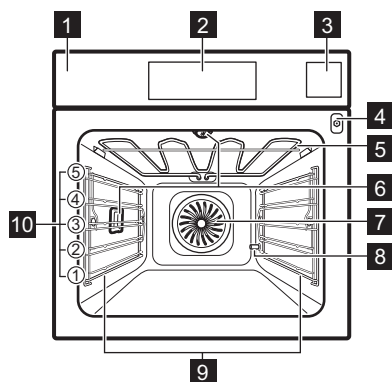
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

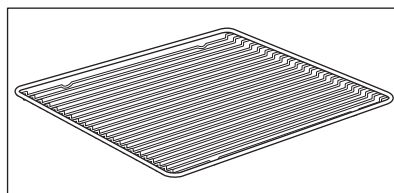


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Víztartály
- 4 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

Sütőrács

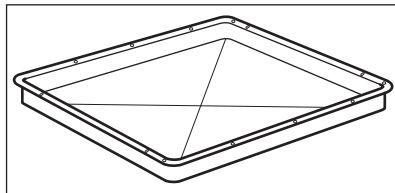
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

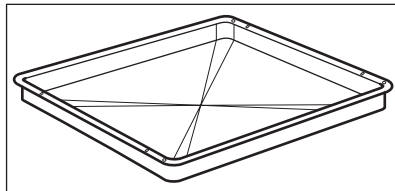
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



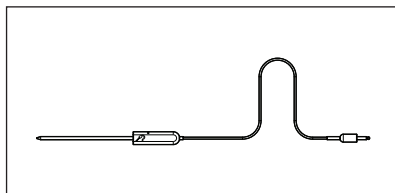
Mély tepszi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



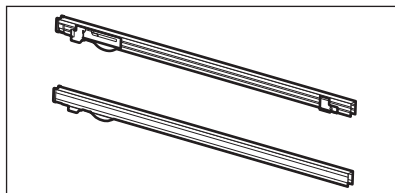
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



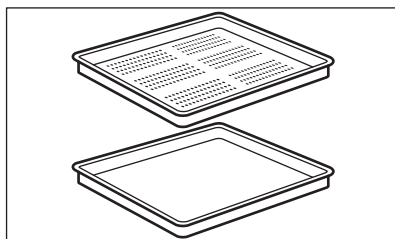
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



Gőzölő készlet

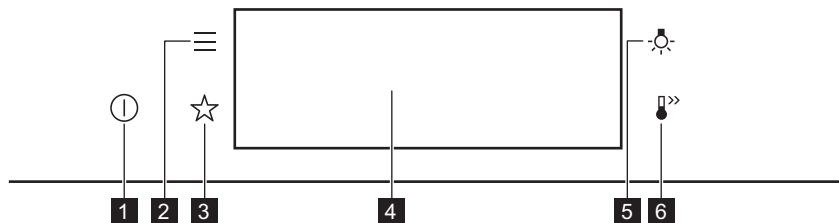
Egy perforálatlan és egy perforált edény.
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztból készült kása), tészta.






4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel

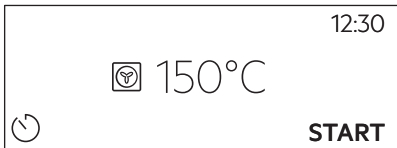
A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



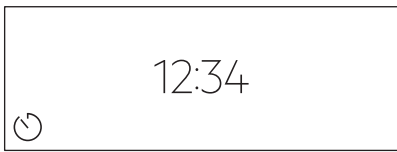
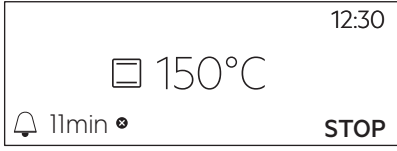
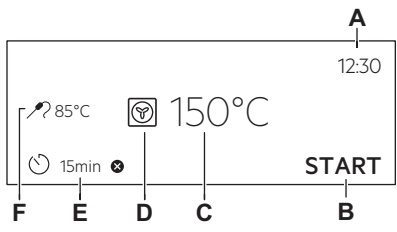
| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | BE / KI | Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához. |
| 2 | Menü | A készülékfunkciók listázása. |
| 3 | Kedvencek | Kedvenc beállítások listázása. |
| 4 | Kijelző | A készülék aktuális beállításait mutatja. |
| 5 | Világításkapcsoló | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| 6 | Gyors felfűtés | A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés funkciót. |

| | | |
|--|--|---|
|  Nyomja meg a |  Áthelyezés |  Tartsa nyomva |
| Érintse meg ujjhegygel a felületet. | Húzza végig az ujját a felületen. | Érintse meg a felületet 3 másodpercre. |

4.2 Kijelző




| | |
|---|---|
|  | Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel. |
|---|---|

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

| | |
|---|--|
|  | <p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a készüléket.</p> |
|  | <p>Főzőskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p> |
|  | <p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén) |

Kijelző visszajelzői



Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>OK Választás / beállítás megerősítése.</p> | <p> Visszalépés egy szinttel a menüben.</p> | <p> Az utolsó művelet visszavonása.</p> | <p> A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.</p> |
|--|--|--|--|

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

| | | |
|--|---|---|
| <p> A funkció be van kapcsolva.</p> | <p> A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.</p> | <p> A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.</p> |
|--|---|---|

Időzítő visszajelzők

| | |
|--|---|
| <p> A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.</p> | <p> A beállítás törlése.</p> |
|--|---|

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

| | | |
|---|--|---|
| | | |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el. | Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat. | Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat. |

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Kezdeti előmelegítés







Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: . Hagyja 15 percig működni a sütőt. |

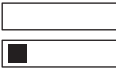



Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

5.4 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
| Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá. | A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt. | 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével. | A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység. |
| <p>i Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.</p> | | | |
| <p>A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.</p> | | | |

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

| Vízkeménység | | Indikátorpapír | Kalciumtartalom (mmol/l) | Kalciumtartalom (mg/l) | Vízminőség szintje |
|--------------|---------|---|--------------------------|------------------------|--------------------|
| Szint | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | lágý |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | mérsékelten kemény |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | kemény |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | nagyon kemény |

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


6.1 Sütőfunkciók beállítása


| | |
|--|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció. |
| 2. lépés | Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez. |
| 3. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK . A kijelzőn ez látható: hőmérséklet. |
| 4. lépés | Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. |
| STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához. | |
| 6. lépés | Kapcsolja ki a sütőt. |

Használjon parancsikont!



6.2 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

| | | |
|--------------------------------------|--|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez. | |
| 2. lépés | Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót. | |
| 3. lépés | Nyomja meg: OK . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja. | |
| 4. lépés | Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ. | |
| Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C | | Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez. |
| Gőz sütéshez 105 - 130 °C | | Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez. |

| | |
|---|---|
| <p>Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C</p> | <p>Ideális hús, zöldség/hús felfűjtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.</p> |
| <p>Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C</p> | <p>Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.</p> |
| <p>5. lépés</p> | <p>Nyomja meg: OK funkciót.</p> |
| <p>6. lépés</p> | <p>Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.</p> |
| <p>7. lépés</p> | <p>Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.</p> </div> |
| <p>8. lépés</p> | <p>Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.</p> |
| <p>9. lépés</p> | <p>Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.</p> |
| <p>10. lépés</p> | <p>Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.</p> |
| <p>11. lépés</p> | <p>Kapcsolja ki a sütőt.</p> |
| <p>12. lépés</p> | <p>A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.</p> |

| | |
|------------------|--|
| 13. lépés | A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőtérrel. |
|------------------|--|

Használjon parancsikont!



6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább








| | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót. |
| 4. lépés | Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát. |
| 5. lépés | Nyomja meg: START funkciót. |

Használjon parancsikont!




6.4 Sütőfunkciók








HAGYOMÁNYOS

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Grill</p> | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  <p>Infrasütés</p> | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |
|  <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p> | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  <p>Fagyasztott ételek</p> | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  <p>Alsó + felső sütés</p> | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
|  <p>Pizza funkció</p> | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  <p>Alsó sütés</p> | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |


SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK







| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  <p>Tartósítás</p> | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez. |

NAPI HASZNÁLAT

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Aszalás | Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. |
|  Edény Melegítés | A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Csőben sütés | Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz. |
|  Hőlégbefúvás, Kis Hőfok | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez. |
|  Melegen tartás | Élelmiszerek melegen tartásához. |
|  Konvekciós levegő (nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót. |

GŐZÖLÉS

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Steamify | A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  <p>Regenerálódás</p> | <p>A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egyenlő több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.</p> |
|  <p>Kenyer</p> | <p>A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.</p> |
|  <p>Tészta kelesztés</p> | <p>A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.</p> |
|  <p>Vital Sütés</p> | <p>Zöldségek, köretek és hal párolása</p> |
|  <p>Páratartalom, magas</p> | <p>A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.</p> |
|  <p>Páratartalom, alacsony</p> | <p>A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.</p> |

6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően:

IEC/EN 60350-1

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

| Órafunkció | Alkalmazás |
|----------------------|--|
| Főzési idő | A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc. |
| Művelet befejezése | Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszazámlálást. |
| Késleltetett indítás | Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. |
| Idő kiterjesztés | A sütési idő meghosszabbítása. |
| Emlékeztető | Visszazámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. |
| Működésidőzítő | Megfigyeli, hogy milyen hosszban működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható. |

7.2 Órafunkciók beállítása


| Az óra beállítása | |
|-------------------|--|
| 1. lépés | Nyomja meg: Pontos idő funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |

| Főzési időtartam beállítása | |
|-----------------------------|---|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót. |


Használjon parancsikont!



A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |

Főzés indításának késleltetése

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet. |
| 2. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 3. lépés | A sütési idő beállítása. |
| 4. lépés | Nyomja meg: ● ● ● funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót. |
| 6. lépés | Válassza ki az értéket. |
| 7. lépés | Nyomja meg: OK. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn. |



Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Az időzítő beállításának módosítása

- | | |
|----------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

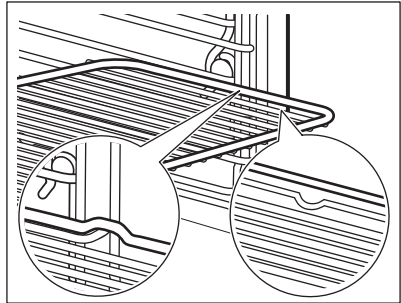
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

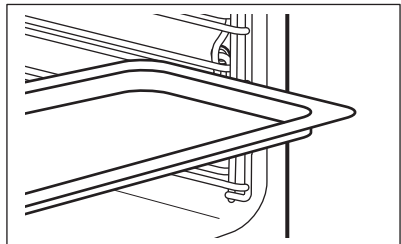
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



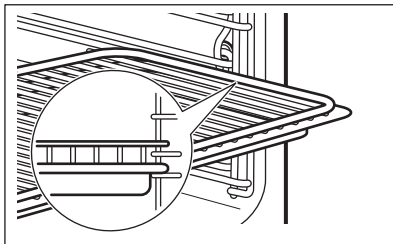
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

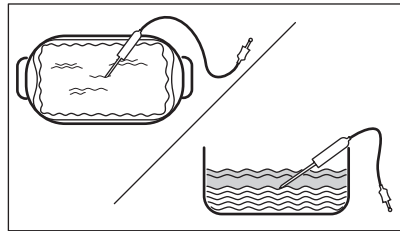
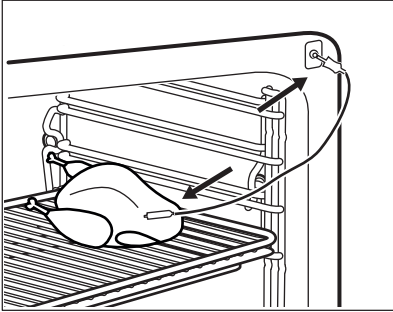
Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

| | |
|-----------------------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét. |
| 3. lépés | Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| Hús, szárnyas és hal | Zöldség/hús felfújtak |

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.

Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. lépés

Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.

5. lépés

 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés

- • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

7. lépés

Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

8. lépés

Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

9. lépés

Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

| | |
|--|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a készüléket. |
| 2. lépés | Válassza ki a megfelelő beállítást. |
| 3. lépés | Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek funkciót. |
| 4. lépés | Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót. |
| 5. lépés | Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK. |
| <p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p> | |

9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

| | |
|--|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a készüléket. |
| 2. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 3. lépés | , - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához. |
| A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést. | |

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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


Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.






10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok






|  |
|--|
| <p>A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.</p> <p>Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.</p> <p>Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.</p> <p>További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).</p> |

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.


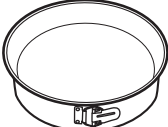


|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|--|---|--|
| Édes roládok, 16 db | sütőtálca vagy cseptálca | 180 | 2 | 25 - 35 |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Kecsztekerecs | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 24 db | sütőtálca vagy csepptálca | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sós aprósütemény, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Kosárka, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok







Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzaszerpenyő | Sütőedény | Bögrés sütemény | Tortasütő forma |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő | Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő | Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság | Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő |

10.4 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (perc) |  |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  A harmadik polcszintet használja. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (perc) | |
| Linzer / Omlós tészták | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 140 | 25 - 40 | |
| Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 160 | 20 - 30 | |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | 150 | 20 - 35 | |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 170 | 20 - 30 | |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

| | | (°C) | (perc) | |
|--|--------------------------|----------|------------|-------|
| Linzer / Omlós tészták | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.










Grillezés maximális hőmérséklettel.

| | | (perc) | |
|----------------------------------|-------|------------|---|
| Toast kenyér | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Bifsztek, félidőben fordítsa meg | Grill | 24 - 30 | 4 |

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés funkciót.
Az IEC 60350 szabványnak megfelelő tesztek.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

|  Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra. | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  Tartály (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (perc) |  |
| Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt | 1 x 2/3 perforált | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt | 1 x 2/3 perforált | max. | 3 | 10 - 11 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Borsó, gyorsfagyasztott | 2 x 2/3 perforált | 2 x 1,5 | 2 és 4 | Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t. | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |


11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS





FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

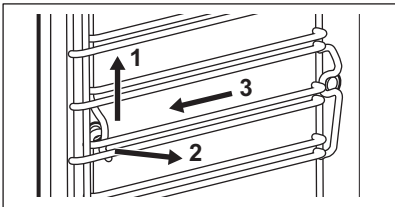
| | |
|--|--|
|  Tisztítósze- rek | A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa. |
| | A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg. |
| | A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el. |

| | |
|--|--|
|  <p>Napi használát</p> | A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat. |
| | Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törleronggyal törölje szárazra a készülék belsejét. |

| | |
|--|--|
|  <p>Tartozékok</p> | Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani. |
| | A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal. |

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.


| | | |
|--|---|---|
| 1. lépés | Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | |
| 2. lépés | A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüggesztésből. |  |
| 3. lépés | Húzza el a polctartó előlő részét az oldalfaltól. | |
| 4. lépés | Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből. | |
| A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. | | |

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

| Elindítás előtt: | | |
|--|---|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát. |

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
|-----------------|---|

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| | | |
|--|---|------------------|
| 2. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás. | |
| Funkció | Leírás | Időtartam |
| Gőz tisztítás | Enyhe tisztítás | 30 perc |
| Gőz tisztítás plusz | Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére. | 75 perc |
| 3. lépés | Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható. | |
| 4. lépés | A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot. | |
|  Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít. | | |

| Amikor a tisztítás véget ér: | | |
|-------------------------------------|--|--|
| Kapcsolja ki a sütőt. | Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét. | Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon. |


11.4 Tisztítás emlékeztető

| |
|--|
| Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt. |
| Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz. |


11.5 Használata: Vízkőmentesítés

| Elindítás előtt: | | |
|--|---|--|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. | Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. |

| | |
|--|---|
| Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc | |
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |

| | |
|--|--|
| 2. lépés | Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba. |
| 3. lépés | Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 4. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás. |
| 5. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik. |
| 6. lépés | Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre. |
| A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc | |
| 7. lépés | Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 8. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |
|  Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít. | |

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:

| | | |
|--|--|--|
| Kapcsolja ki a sütőt. | Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. | Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon. |
|  Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőmentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg. | | |


11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

| Típus | Leírás |
|------------------------|---|
| Finom emlékeztető | Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt. |
| Határozott emlékeztető | Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor. |

11.7 Használata: Öblítés

| Elindítás előtt: | |
|--|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. |

| | |
|--|---|
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 2. lépés | Vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 3. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül |
| 4. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. |
| 5. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |
|  Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít. | |

11.8 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszáraitását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszáraitásához.

11.9 Használata: Száraitás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszáraitásához.

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő. |
| 2. lépés | Vegye ki az összes tartozékot. |
| 3. lépés | Válassza ki a menüt: Tisztítás / Száraitás. |
| 4. lépés | Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat. |

11.10 Használata: Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

- | | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 2. lépés | Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése. Időtartam: 6 perc |
| 3. lépés | Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. |
| 4. lépés | A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit. |

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



FIGYELMEZTETÉS!

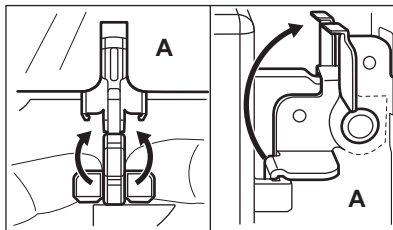
Az ajtó nehéz.



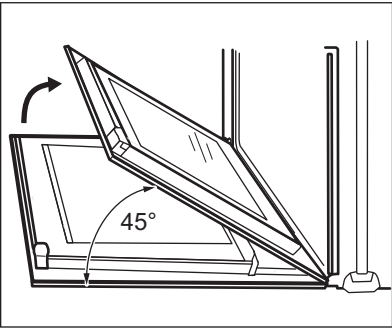
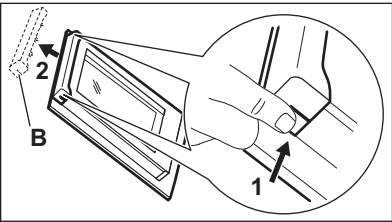
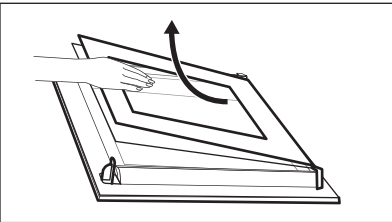
VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

- | | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Teljesen nyissa ki az ajtót. |
| 2. lépés | Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára. |



ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| | | |
|-----------------|---|--|
| 3. lépés | Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 45°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. |  |
| 4. lépés | Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt. |  |
| 5. lépés | Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz. | |
| 6. lépés | Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből. | |
| 7. lépés | Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani. |  |
| 8. lépés | Tisztítás után ismételve meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. | |
| 9. lépés | Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet. | |

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

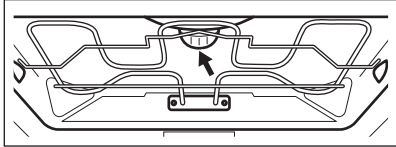
Vigyázat! Áramütés-veszély!

Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|--|--|-------------------------------------|
| Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül. | Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból. | Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára. |

Felső lámpa

| | | |
|----------|---|--|
| 1. lépés | Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba. |  |
| 2. lépés | Távolítsa el a fémgűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát. | |
| 3. lépés | Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra. | |
| 4. lépés | Illessze a fémgűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére. | |

Oldalsó lámpa

| | |
|----------|---|
| 1. lépés | A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót. |
| 2. lépés | 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot. |
| 3. lépés | Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömitést. |
| 4. lépés | Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra. |
| 5. lépés | Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat. |
| 6. lépés | Helyezze be a bal oldali polctartót. |




12. HIBAEELHÁRÍTÁS






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

|  A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|--|--|
|  Lehetséges ok |  Megoldás |
| A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. |
| Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát, a részletekért olvassa el az Órafunkciók fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót. |
| Az ajtó nem csukódik rendesen. | Teljesen zárja be az ajtót. |
| Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| A készülék Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót. |



|  Alkotóelemek | |
|---|---|
|  Leírás |  Megoldás |
| Kiégett az izzó. | Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa. |

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

|  Kód és leírás |  Megoldás |
|--|---|
| F111 - A Húshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve. | Teljesen dugja be a Húshőmérő szenzor-t az aljzatba. |
| F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően. | Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön. |
| F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez. | Kapcsolja ki és be a készüléket. |

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

| Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat: | |
|--|-------|
| Modell (Mod.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap

| | |
|-----------------------------|--|
| Gyártó neve | Electrolux |
| Modellazonosító | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Energiahatékonysági szám | 61.9 |
| Energiahatékonysági osztály | A++ |

ENERGIAHATÉKONYSÁG

| | | |
|--|-----------------|---------|
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.52 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 70 l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillzők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradék hőt. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.


Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

| Menüpont | | Alkalmazás |
|--------------------------|-----------|--|
| Előre programozott sütés | | Automatikus programok listázása. |
| Tisztítás | | Tisztítóprogramok listázása. |
| Kedvencek | | Kedvenc beállítások listázása. |
| Egyéb funkciók | | A készülék konfigurációjának beállítására szolgál. |
| Beállítások | Beállítás | A készülék konfigurációjának beállítására szolgál. |
| | Szervíz | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

| Almenü | Alkalmazás |
|----------|---|
| Szárítás | A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához. |

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

| Almenü | Alkalmazás |
|---------------------|---|
| Tartály ürítése | A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból. |
| Gőz tisztítás | Enyhe tisztítás. |
| Gőz tisztítás plusz | Alapos tisztítás. |
| Vízkömentesítés | A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása. |
| Öblítés | A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén. |

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

| Almenü | Alkalmazás |
|-----------------------|---|
| Sütő világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| Gyerekzár | Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a Gyerekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás. |
| Gyors felfűtés | Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre. |
| Tisztítás emlékeztető | Az emlékeztető be- és kikapcsolása. |
| Idő kijelzés | Az óra be- és kikapcsolása. |
| Digitális óra stílus | Az időkijelzés formátumának módosítása. |

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

| Almenü | Leírás |
|--------|-------------------------------|
| Nyelv | Beállítja a készülék nyelvét. |

| Almenü | Leírás |
|-----------------------|--|
| Kijelző fényerő | A kijelző fényerejének beállítása. |
| Nyomógomb Hang | Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót. |
| Figyelmeztető hangerő | A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása. |
| Vízke ménység | A vízke ménység beállítása. |
| Pontos idő | A pontos idő és dátum beállítása. |

14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz






| Almenü | Leírás |
|--------------------------|--|
| Demo üzemmód | Aktiváló / inaktíváló kód: 2468 |
| Szoftver verzió | Szoftver verzióra vonatkozó információk. |
| Összes beállítás törlése | Visszaállítás gyári beállításokra. |

15. EGYSZERŰ!


Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

| | | | | | |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---------------|------------|
| Nyelv | Kijelző fényerő | Nyomógomb Hang | Figyelmeztető hangerő | Vízke ménység | Pontos idő |
|-------|-----------------|----------------|-----------------------|---------------|------------|


Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--------------|
|  BE / KI |  Menü |  Kedvencek |  Időzítő |  Hűshőmérő szenzor | START / STOP |
|--|---|--|--|--|--------------|

A készülék használatának megkezdése

| | | | | |
|--------------------------|---|---|--|-----------------------------|
| Gyors elindítás | Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal. | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| | | Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót. |  ... - válassza ki a kívánt funkciót. | Nyomja meg: START funkciót. |
| Gyors kikapcsolás | A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni. | ① - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol. | | |

Főzés elindítása

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés | 5. lépés |
|--|--|---|--------------------------------------|--|
| ① - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket. |  ... - válassza ki a sütőfunkciót. | °C - állítsa be a következőt: hőmérséklet. | OK - nyomja meg a megerősítéshez. | START - nyomja meg a főzés elindításához. |

Gőzöléses főzés - Steamify




Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.

| Gőz gőzöléshez | Gőz sütéshez | Gőz gyenge pirítás-hoz | Gőz sütéshez (tészta vagy hús) |
|----------------|--------------|------------------------|--------------------------------|
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

| Előre programozott sütés | 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
|--------------------------|---|---|---|-----------------------|
| | Nyomja meg:  funkciót. | Nyomja meg:  funkciót. | Nyomja meg:  Előre programozott sütés. | Válassza ki az ételt. |



A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

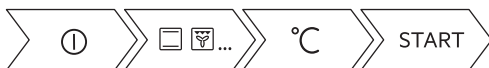
A készülék tisztítása gőztisztítással

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---|---|--|
| Nyomja meg ezt:  | Nyomja meg ezt:  | Válasszon üzemmódot: |
| Gőz tisztítás | | Enyhe tisztítás. |
| Gőz tisztítás plusz | | Alapos tisztításhoz. |
| Vízkömentesítés | | A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához. |
| Öblítés | | A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén. |

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Hogyan állítsa be: Gőzölés - Főzés gőzfunkcióval



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan készletesse: Sütés indítása és a sütés befejezése





Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadus desmitus apvieno 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




KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS


Izmantojiet tikai oriģinālas 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..... | 472 | 4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA..... | 479 |
| 1.1 Bēnu un neaizsargātu personu drošība..... | 472 | 4.1 Vadības panelis..... | 479 |
| 1.2 Vispārīgā drošība..... | 473 | 4.2 Displejs..... | 480 |
| 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 474 | 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES. | 481 |
| 2.1 Uzstādīšana..... | 474 | 5.1 Sākotnējā tīrīšana | 482 |
| 2.2 Elektroītīkla savienojums..... | 475 | 5.2 Pirmreizējais savienojums..... | 482 |
| 2.3 Lietošana..... | 476 | 5.3 Sākotnējā uzkarsēšana..... | 482 |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana..... | 476 | 5.4 Iestatīšana Ūdens cietība..... | 482 |
| 2.5 Gatavošana ar tvaiku..... | 477 | 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ..... | 483 |
| 2.6 Iekšējais apgaismojums..... | 477 | 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana..... | 483 |
| 2.7 Serviss..... | 477 | 6.2 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija..... | 484 |
| 2.8 Utilizācija..... | 477 | 6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs... .. | 486 |
| 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS..... | 478 | 6.4 Karsēšanas funkcijas..... | 486 |
| 3.1 Vispārējs pārskats..... | 478 | | |
| 3.2 Papildpiederumi..... | 478 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 489 | 11.7 Lietošana Skalošana..... | 504 |
| 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS..... | 489 | 11.8 Žāvēšanas atgādinājums..... | 504 |
| 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts..... | 489 | 11.9 Izmantošana: Žāvēšana..... | 504 |
| 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.... | 490 | 11.10 Lietošana Tvertnes iztukšošana..... | 504 |
| 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI..... | 492 | 11.11 Iznemšana un uzstādīšana: Durvis.... | 505 |
| 8.1 Papildpiederumu ievietošana..... | 492 | 11.12 Kā nomainīt: Lampa..... | 506 |
| 8.2 Termozonde..... | 492 | 12. PROBLĒMRISINĀŠANA..... | 507 |
| 9. PAPILDFUNKCIJAS..... | 494 | 12.1 Kā rīkoties, ja..... | 507 |
| 9.1 Saglabāšana: Izlase..... | 494 | 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodī..... | 508 |
| 9.2 Funkciju bloķēšana..... | 495 | 12.3 Servisa dati..... | 509 |
| 9.3 Automātiskā izslēgšanās..... | 495 | 13. ENERGOEFEKTIVITĀTE..... | 509 |
| 9.4 Dzesēšanas ventilators..... | 495 | 13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa..... | 509 |
| 10. PADOMI UN IETEIKUMI..... | 496 | 13.2 Elektroenerģijas taupīšana..... | 510 |
| 10.1 Gatavošanas ieteikumi..... | 496 | 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA..... | 511 |
| 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu..... | 496 | 14.1 Izvēlne..... | 511 |
| 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi..... | 497 | 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana..... | 511 |
| 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm..... | 497 | 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas..... | 512 |
| 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA..... | 500 | 14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana..... | 512 |
| 11.1 Piezīmes par tīrīšanu..... | 500 | 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... | 513 |
| 11.2 Iznemšana. Plauktu balsti | 501 | 15. TAS IR VIENKĀRŠI!..... | 513 |
| 11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku..... | 501 | 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!..... | 515 |
| 11.4 Tīrīšanas atgādinājums..... | 502 | 17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU | 516 |
| 11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana... | 502 | | |
| 11.6 Atkaļķošanas atgādinājums..... | 503 | | |

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 mājas 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.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

| | |
|---|--------------|
| Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums) | 578 (600) mm |
| Skapīša platums | 560 mm |
| Skapīša dziļums | 550 (550) mm |

| | |
|--|-----------|
| Ierīces priekšpusē augstums | 594 mm |
| Ierīces aizmugures augstums | 576 mm |
| Ierīces priekšpusē platums | 595 mm |
| Ierīces aizmugures platums | 559 mm |
| Ierīces dziļums | 567 mm |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums | 546 mm |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm | 1027 mm |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī | 1500 mm |
| Montāžas skrūves | 4x25 mm |

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārlicinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un 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;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārlicinieties, 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.
- Pārlicinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



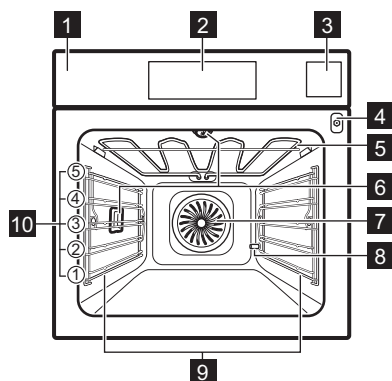
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

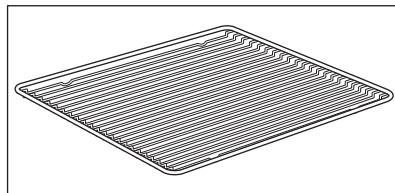


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

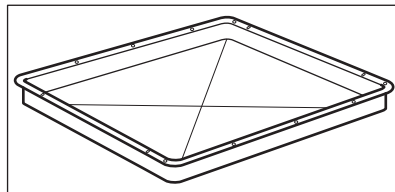
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



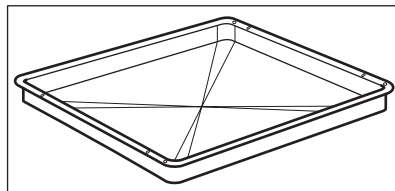
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Grīla/cepamā panna

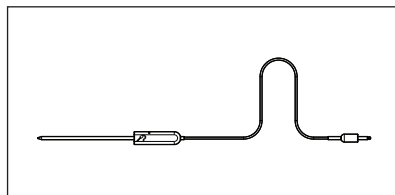
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

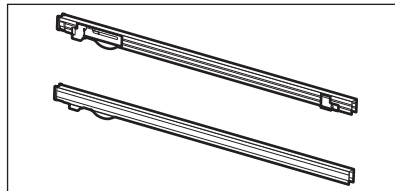
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

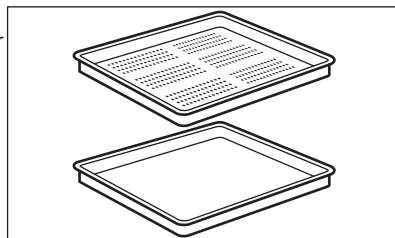
Lai vieglāk ieliktu un izņemtū paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

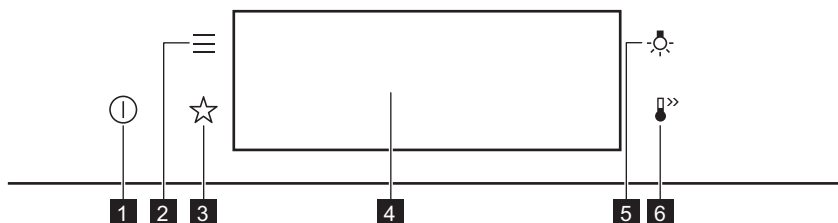
Viena pārtikas tvirtne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis



| | | |
|----------|-------------------|--|
| 1 | IESLĒGT / IZSLĒGT | Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci. |
| 2 | Izvēlne | Norāda ierīces funkcijas. |
| 3 | Izlase | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |

IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

| | | |
|----------|----------------|--|
| 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 nospiestu |
| Pieskarieties virsmai ar pirksta galu. | Slidiniet pirksta galu pāri virsmai. | Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm. |

4.2 Displejs

| | |
|---|---|
|  | Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru. |
|  | Ja neizmantojat ierīci 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā. |
|  | Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas. |

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

| | |
|--|---|
| | <p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <p>A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)</p> |
|--|---|

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>OK</p> <p>Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p> | <p><</p> <p>Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p> | <p>↶</p> <p>Pēdējās darbības atcelšana.</p> | <p>☑</p> <p>Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p> |
|--|--|---|---|

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

| | | |
|---------------------------------------|---|---|
| <p>🔔</p> <p>Funkcija ir ieslēgta.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p> | <p>🔔</p> <p>Skaņas signāls ir izslēgts.</p> |
|---------------------------------------|---|---|

Taimera indikatori

| | |
|--|--|
| <p>🕒</p> <p>Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p> | <p>⊗</p> <p>Iestatījuma atcelšana.</p> |
|--|--|

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

5.1 Sākotnējā tīrīšana





| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| 1. solis. | 2. solis | 3. solis |
| No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus. | Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli. | Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus. |

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.




5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

| | | | |
|--|--|--|--|
|  | Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas. | | |
| 1. solis | Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns. | | |
| 2. solis | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu. | | |
| 3. solis | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes. | | |
|  Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju. | | | |

5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis |

| | | | |
|---|--|--|---|
| levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens. | Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni. | Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu. | Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība. |
|---|--|--|---|

① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar 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 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

| | |
|-----------------|--|
| 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. |


IZMANTOŠANA IKDIENĀ


| | |
|--|---|
| 4. solis | Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK . |
| 5. solis | Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. |
| STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju. | |
| 6. solis | Izslēdziet cepeškrāsni. |

Izmantojiet saīsni!



6.2 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

| | |
|--|--|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu 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 | Dārzenu, 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 dārzeniņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimeru, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu. |

| | |
|--|---|
| <p>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai 155–230 °C</p> | <p>Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeniņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.</p> |
| <p>5. solis</p> | <p>Nospiediet OK.</p> |
| <p>6. solis</p> | <p>Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.</p> |
| <p>7. solis</p> | <p>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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.</p> </div> |
| <p>8. solis</p> | <p>Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.</p> |
| <p>9. solis</p> | <p>Nospiediet START. Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</p> |
| <p>10. solis</p> | <p>Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.</p> |
| <p>11. solis</p> | <p>Izslēdziet cepeškrāsni.</p> |
| <p>12. solis</p> | <p>Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet nodaļu "Kopšana un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.</p> |
| <p>13. solis</p> | <p>Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.</p> |

Izmantojiet saīsni!



6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk



| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | Nospiediet:  |
| 3. solis | Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs. |
| 4. solis | Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu. |
| 5. solis | Nospiediet START . |






Izmantojiet saīsni!






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. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|--|
|  <p>Karsēšana ar ventilatoru</p> | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
|  <p>Saldēta pārtika</p> | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai. |
|  <p>Augš./Apakškarsēšana</p> | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī. |
|  <p>Picas funkcija</p> | Picas cepšanai. Kārīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu. |
|  <p>Apakškarsēšana</p> | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai. |




SPECIĀLIE





| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  <p>Konservēšana</p> | Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi). |
|  <p>Žāvēšana</p> | Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. |
|  <p>Trauku uzsildīšana</p> | Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas. |

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|--|
|  Atkausēšana | Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra. |
|  Sacepums | Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |
|  Lēnā gatavošana | Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana. |
|  Siltuma 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. |

| Karsēšanas funkcija | Lietošana |
|---|---|
|  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, apgriezti pīrāgi, terīnes un zivis. |
|  Zems mitrums | Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu. |

6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts


| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--------------------|---|
| Gatavošanas laiks | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. |
| Darbības beigas | Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām. |
| Atliktais starts | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana. |
| Laika regulēšana | Gatavošanas laika pagarināšana. |

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

| Pulksteņa funkcija | Lietošana |
|--------------------|--|
| 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 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

| 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. |

Izmantojiet saīsni!





| Funkcijas beigu iespējas atlasīšana | |
|-------------------------------------|---|
| 1. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru. |
| 2. solis. | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku. |
| 4. solis | Nospiediet ● ● ● . |

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

| | |
|-----------------|---|
| 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. | |

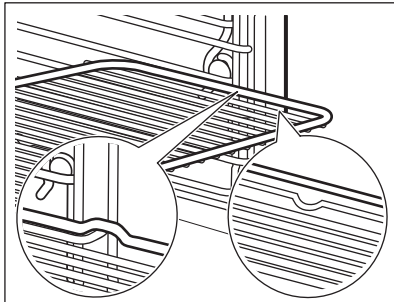
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

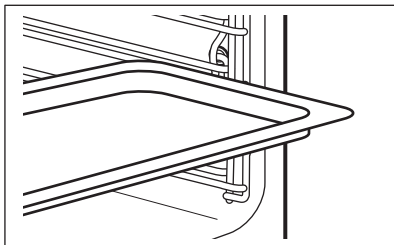
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts:

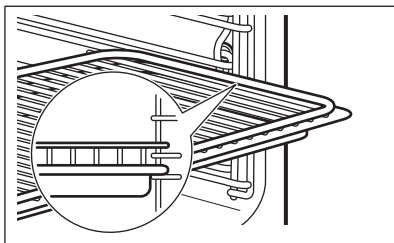
Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem

**Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.

**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.




8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

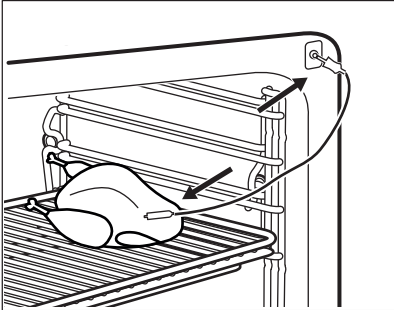
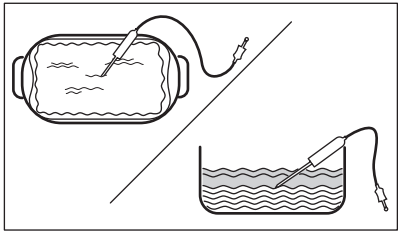
| | |
|--|--|
| °C Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C |  Ēdiena iekšējo temperatūru. |
|--|--|

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.

Funkcijas Termozonde izmantošana

| | |
|---|---|
| 1. solis | leslīdziet cepeškrāsni. |
| 2. solis | lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru. |
| 3. solis | levietošana. Termozonde. |
| Gaļa, putnu gaļa un zivis | Sautējums terīnē |
| levietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā. | levietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, levietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai. |
|  |  |
| 4. solis | lespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde. |

PAPILDFUNKCIJAS

| | |
|------------------|--|
| 5. solis. |  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru. |
| 6. solis | <ul style="list-style-type: none">● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties. |
| 7. solis | Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK , lai pārietu uz galveno ekrānu. |
| 8. solis | Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts. |
| 9. solis | Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.</div> |


Izmantojiet saīsni!





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 | leslēdziet ierīci. |
| 2. solis | Izvēlieties vēlamo iestatījumu. |
| 3. solis. | Nospiediet  . Atlasiet: Izlase. |
| 4. solis. | Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus. |
| 5. solis. | Nospiediet + , lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK . |

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.



9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

| | |
|---|--|
| 1. solis | ieslēdziet ierīci. |
| 2. solis | lestatiet karsēšanas funkciju. |
| 3. solis |  ,  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju. |
| Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli. | |

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozone, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.






Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

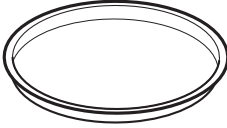
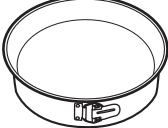


Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smalkmaizītes, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Rulete | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Vesela zivs, 0,2 kg | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Cepumi, 16 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makarūni, 24 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Mufini, 12 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Sājā mīkla, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 20 - 30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletes, 8 gabali | cepamā paplāte vai dziļā panna | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi







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

| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pīcas panna | Cepšanas trauks | Podiņi | Augļu pīrāga forma |
| Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs | Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs | Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums | Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs |

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm






Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

|  CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvītķūka bez taukvielām | Karsēšana ar ventilatoru | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Biskvītķūka bez taukvielām | Augš./Apakškarsēšana | 160 | 35 - 50 | 2 |

PADOMI UN IETEIKUMI



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Karsēšana ar ventilatoru | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm | Augš./Apakškarsēšana | 180 | 70 - 90 | 1 |



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Smilšu mīkla / Mīklas loksnes | Karsēšana ar ventilatoru | 140 | 25 - 40 |
| Smilšu mīkla / Mīklas loksnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Augš./Apakškarsēšana | 160 | 20 - 30 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Karsēšana ar ventilatoru | 150 | 20 - 35 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni | Augš./Apakškarsēšana | 170 | 20 - 30 |



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Smilšu mīkla / Mīklas loksnes | Karsēšana ar ventilato- ru | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni | Karsēšana ar ventilato- ru | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Biskvītkūka bez taukvie- lām | Karsēšana ar ventilato- ru | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Karstmaize | Grils | 1 - 3 | 5 |
| Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet | Grils | 24 - 30 | 4 |

Informācija pārbaudes iestādēm







Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

|  |  Tvertne (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|
| Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni | 1 x 2/3 perfo- rēts | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī. |
| Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni | 1 x 2/3 perfo- rēts | maks. | 3 | 10 - 11 | Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī. |
| Zirņi, saldēti | 2 x 2/3 perfo- rēts | 2 x 1,5 | 2 un 4 | Līdz tem- peratūra aukstāka- jā punktā sasniedz 85 °C. | Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī. |


11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

| | |
|--|---|
|  Tīrīšanas līdzekļi | Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta 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. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērķta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

| | | |
|--|---|--|
| 1. solis | Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | |
| 2. solis | Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora. | |
| 3. solis | Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas. | |
| 4. solis | Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora. | |
| Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. | | |


11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:

| | | |
|--|---|--|
| Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisuši. | Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus. | Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērķta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli. |
|--|---|--|

| | |
|-----------------|--|
| 1. solis | Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. |
|-----------------|--|

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| | | |
|---|---|--------------------|
| 2. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana. | |
| Funkcija | Apraksts | Darb. laiks |
| Tīrīšana ar tvaiku | Viegla tīrīšana | 30 min. |
| Tvaika tīrīšanas Plus | Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli. | 75 min. |
| 3. solis | Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas. | |
| 4. solis | Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu. | |
|  Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta. | | |

Tīrīšanai beidzoties:

| | | |
|-------------------------|---|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni. | Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu. | Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa. |
|-------------------------|---|---|

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

| |
|---|
| Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana. |
| Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus. |


11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:


| | | |
|--|---|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. | Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. |
|--|---|---|

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.

| | |
|-----------------|--|
| 1. solis | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī. |
|-----------------|--|

| | |
|--|--|
| 2. solis | Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa. |
| 3. solis | Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums. |
| 4. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana. |
| 5. solis | 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, noīrieties tās iekšpusi ar mīkstu drānu. | Atstājiet cepeškrāsni durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst. |
|  Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī 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 |
|------------------------|--|
| Nestingrs atgādinājums | Iesaka atkaļķot cepeškrāsni. |
| Stingrs atgādinājums | Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsni 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 / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min. |
| 4. solis | Izslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. |
| 5. solis | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces. |
|  Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. | |

11.8 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.9 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir auksta. |
| 2. solis | Izņemiet visus piederumus. |
| 3. solis | Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana. |
| 4. solis | Ievērojiet ekrānā redzamās norādes. |

11.10 Lietošana Tvertnes iztukšošana

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

| Pirms sākšanas: | |
|--|---|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. |

| | |
|-----------------|---|
| 1. solis | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī. |
| 2. solis | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana. Ilgums: 6 min |
| 3. solis | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. |
| 4. solis | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces. |

i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

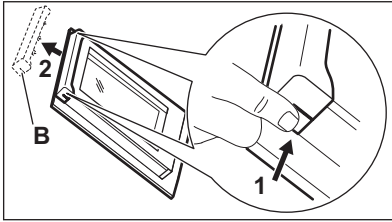
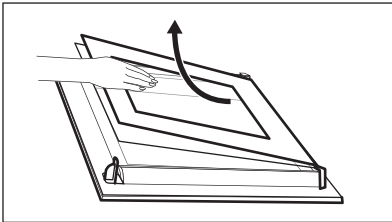


UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

| | | |
|-----------------|---|--|
| 1. solis | Atveriet durvis līdz galam. | |
| 2. solis | Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A). | |
| 3. solis | Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 45° leņķī). Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpuse. | |

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>4. solis</p> | <p>Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.</p> |  |
| <p>5. solis</p> | <p>Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.</p> | |
| <p>6. solis</p> | <p>Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.</p> | |
| <p>7. solis</p> | <p>Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemasgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.</p> |  |
| <p>8. solis</p> | <p>Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.</p> | |
| <p>9. solis</p> | <p>Vīspirms uzstādiat mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.</p> | |

11.12 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

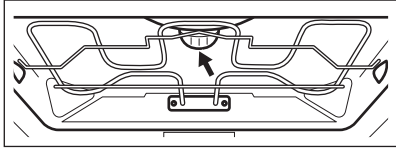
Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

| 1. solis | 2. solis | 3. solis |
|--|--|---|
| <p>Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsusī.</p> | <p>Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.</p> | <p>Iekļājiat uz tilpnes grīdas drānu.</p> |

Augšējā lampa

| | | |
|----------|---|--|
| 1. solis | Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu. |  |
| 2. solis | Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu. | |
| 3. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. | |
| 4. solis | Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to. | |

Sānu lampa

| | |
|-----------|---|
| 1. solis | Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu. |
| 2. solis | Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi. |
| 3. solis | Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi. |
| 4. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. |
| 5. solis. | Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves. |
| 6. solis | Uzstādiet kreiso plaukta balstu. |




12. PROBLĒMRISINĀŠANA









BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

| | |
|--|---|
|  Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst | |
|  Iespējamais cēlonis |  Risinājums |
| Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi. | Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei. |

| | |
|---|---|
|  Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst | |
|  Iespējamais cēlonis |  Risinājums |
| Pulkstenis nav iestatīts. | Iestatiet pulksteni. Detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas." |
| Durvis nav aizvērtas pareizi. | Aizvērt durvis līdz galam. |
| Izdedzis drošinātājs. | Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Ierīce Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta. | Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas. |



| | |
|---|---|
|  Detaljas | |
|  Apraksts |  Risinājums |
| Spuldze ir izdegusi. | 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. | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā. |

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|--|---|
| 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. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

| | |
|---|--|
| Piegādātāja nosaukums | Electrolux |
| Modeļa identifikācija | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Energoefektivitātes indekss | 61,9 |
| Energoefektivitātes klase | A++ |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā | 1,09 kWh/ciklā |

| | | |
|---|------------------------|---------|
| Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0,52 kWh/ciklā | |
| Kameru skaits | 1 | |
| Siltuma avots | Elektrība | |
| Skaļums | 70 l | |
| Cepeškrāsns veids | Iebūvējama cepeškrāsns | |
| Svars | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīti, 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 gādāriet, 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 Darbības laiks vai Beigu 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

Nospiediet , lai atvērtu 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. |

IZVĒLNES STRUKTŪRA

| Apakšizvēlne | Lietošana |
|--------------|--|
| Atkaļķošana | Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes. |
| Skalošana | Tvaika ģenerators kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas. |

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne | Izmantošana |
|-------------------------|---|
| Apgaismojums (lampa) | Ieslēdz un izslēdz lampu. |
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tāl vadības darbībai un lampai ir pieejama iespēja. |
| Ātrā uzsildšana | Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām. |
| Tīrīšanas atgādinājums | Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu. |
| Laika indikācija | Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni. |
| Ciparu pulkstenis | Maina attēlotā laika formātu. |

14.4 Apakšizvēlne: 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. |






| Apakšizvēlne | Apraksts |
|-----------------|-------------------------------------|
| 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 VIENKĀRŠI!




| Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata: | | | | | |
|---|--------------------|----------------|------------------------|---------------|-----------------|
| Valoda | Displeja spilgtums | Taustiņu skaņa | Skaņas signāla skaļums | Ūdens cietība | Diennakts laiks |

| Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām: | | | | | |
|---|--|---|--|---|-----------------|
|  IESLĒGT / IZSLĒGT |  Izvēlne |  Izlase |  Taimers |  Termozonde | START / STOP |




| Ierīces lietošanas uzsākšana | | | | |
|------------------------------|--|--|---|------------------------|
| Ātrā ieslēgšana | Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku. | 1. solis. | 2. solis | 3. solis |
| | | Nospiediet un turiet nospiestu:  |  ... – atlasiet vēlamu funkciju. | Nospiediet: START . |

TAS IR VIENKĀRŠI!

| 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. |
|  — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci. |  ... – atlasiet karsēšanas funkciju. |  — iestatiet: temperatūru . | OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. | START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu. |

| Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify | | | |
|---|-------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras. | | | |
| Tvaiks tvaicēšanai | Tvaiks sautēšanai | Tvaiks vieglai grauzdēšanai | Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai |
| 50–100 °C | 105–130 °C | 135–150 °C | 155–230 °C |

| Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu | | | | |
|---|--|--|---|------------------|
| Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus: | | | | |
| Gatavošanas palīgs | 1. solis | 2. solis | 3. solis | 4. solis |
| | Nospiediet  . | Nospiediet  . | Nospiediet  Gatavošanas palīgs. | Atlasiet ēdienu. |

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku

1. solis

Nospiediet:



2. solis

Nospiediet:



3. solis

Atlasiet režīmu:

Tīrīšana ar tvaiku

Viegla tīrīšana.

Tvaika tīrīšanas Plus

Padziļināta tīrīšana.

Atkaļķošana

Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.

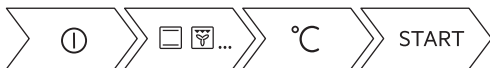
Skalošana

Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju

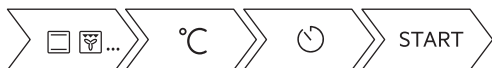


Iestatīšana Gatavošanas palīgs



IZMANTOJIET SAĪSNI!

Iestatīšana Gatavošanas laiks



Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. 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 patirtį 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

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį 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..... | 518 | 3. GAMINIO APRAŠYMAS..... | 524 |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 519 | 3.1 Bendroji apžvalga..... | 524 |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai..... | 519 | 3.2 Priedai..... | 524 |
| 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS..... | 520 | 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ..... | 525 |
| 2.1 Įrengimas..... | 520 | 4.1 Valdymo skydelis..... | 525 |
| 2.2 Elektros prijungimas | 521 | 4.2 Valdymo skydelis..... | 526 |
| 2.3 Naudojimas..... | 522 | 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ..... | 527 |
| 2.4 Priežiūra ir valymas..... | 523 | 5.1 Pirminis valymas | 527 |
| 2.5 Troškinimas garuose..... | 523 | 5.2 Pirmasis prijungimas..... | 528 |
| 2.6 Vidinis apšvietimas..... | 523 | 5.3 Pirminis pašildymas..... | 528 |
| 2.7 Paslauga..... | 523 | 5.4 Kaip nustatyti: | |
| 2.8 Išmetimas..... | 523 | Vandens kietumas..... | 528 |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS..... | 529 | 11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas..... | 552 |
| 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos..... | 529 | 11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas..... | 552 |
| 6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija..... | 530 | 11.8 Džiovinimo priminimas..... | 552 |
| 6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas..... | 532 | 11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas..... | 553 |
| 6.4 Kaitinimo funkcijos..... | 533 | 11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas..... | 553 |
| 6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas..... | 536 | 11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės..... | 554 |
| 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS..... | 536 | 11.12 Kaip pakeisti: Lemputė..... | 555 |
| 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas..... | 536 | 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS..... | 556 |
| 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos..... | 536 | 12.1 Ką daryti, jeigu..... | 556 |
| 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI..... | 539 | 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai..... | 557 |
| 8.1 Priedų naudojimas..... | 539 | 12.3 Naudojimo informacija..... | 558 |
| 8.2 Maisto termometras..... | 540 | 13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS..... | 558 |
| 9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS..... | 542 | 13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas..... | 558 |
| 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..... | 542 | 13.2 Energijos taupymas..... | 559 |
| 9.2 Funkcijų užraktas..... | 542 | 14. MENU STRUKTŪRA..... | 560 |
| 9.3 Automatinis išsijungimas..... | 543 | 14.1 Menu..... | 560 |
| 9.4 Ventilatorius..... | 543 | 14.2 Papildomas menu, skirtas: Valyma s..... | 560 |
| 10. PATARIMAI..... | 544 | 14.3 Papildomas menu, skirtas: Parinkty s..... | 561 |
| 10.1 Gaminimo rekomendacijos..... | 544 | 14.4 Papildomas menu, skirtas: Pasirinkim as..... | 561 |
| 10.2 Drėgnas konvek. kepimas..... | 544 | 14.5 Papildomas menu, skirtas: Aptarnavim as..... | 562 |
| 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai..... | 545 | 15. TAI PAPRASTA!..... | 562 |
| 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms..... | 545 | 16. PASINAUDOKITE NUORODA!..... | 564 |
| 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA..... | 548 | 17. APLINKOS APSAUGA..... | 565 |
| 11.1 Pastabos dėl valymo..... | 548 | | |
| 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos..... | 549 | | |
| 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais..... | 549 | | |
| 11.4 Priminimas apie valymą..... | 550 | | |
| 11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas..... | 550 | | |

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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

**ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

| | |
|--|--------------|
| Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu) | 578 (600) mm |
| Spintelės plotis | 560 mm |
| Spintelės gylis | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis | 594 mm |
| Prietaiso galinės dalies aukštis | 576 mm |
| Prietaiso priekinės dalies plotis | 595 mm |
| Prietaiso galinės dalies plotis | 559 mm |
| Prietaiso gylis | 567 mm |
| Prietaiso įmontavimo gylis | 546 mm |
| Gylis su atidarytomis 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 vardinis duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai nelieštų 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.

SAUGOS INSTRUKCIJOS

- 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 (įskunami 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 sudrėkintų 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 uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėšęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po 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



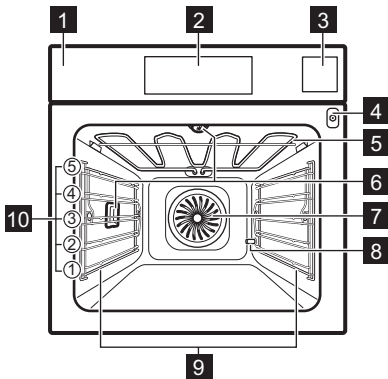
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

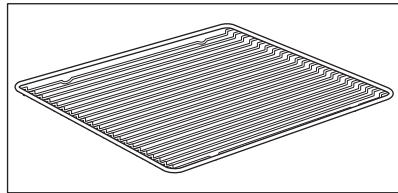


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventiliatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

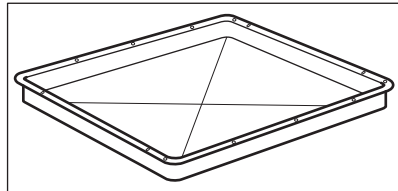
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, prikaistuviams.



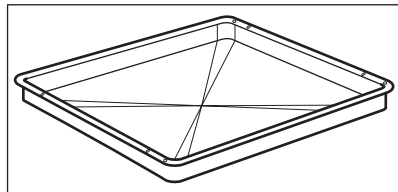
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

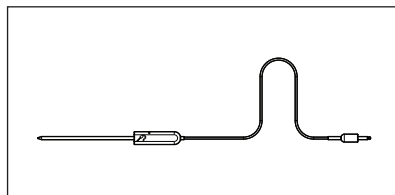
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

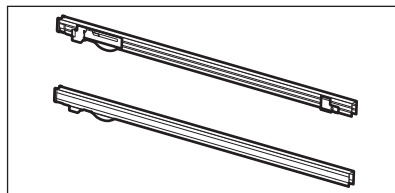
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



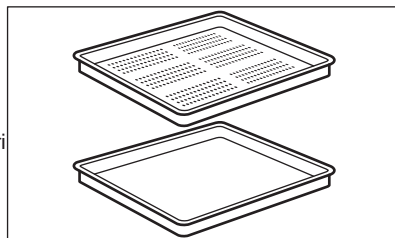
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



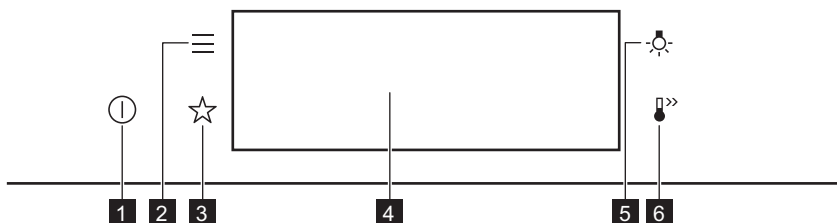
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ



4.1 Valdymo skydelis



| | | |
|----------|--------------------|--|
| 1 | Įjungta / Išjungta | Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą. |
| 2 | Menu | Prietaiso funkcijų sąrašas. |
| 3 | Mėgstamiausios | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

| | | |
|----------|----------------------------|---|
| 4 | Valdymo skydelis (ekranas) | Parodo esamas prietaiso nuostatus. |
| 5 | Lemputės jungiklis | Lemputei įjungti ir išjungti. |
| 6 | Greitas įkaitinimas | Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas. |

| | | |
|--|--|--|
|  Laikykite nuspaudę |  Perkelti |  Paspauskite ir palaikykite nuspaudę. |
| Palieskite paviršių pirštu. | Braukite pirštu per paviršių. | Lieskite paviršių 3 sekundes. |

4.2 Valdymo skydelis

| | |
|---|--|
|  | Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą. |
|  | Jeigu prietaiso nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas. |
|  | Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis. |

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| | |
|--|--|
| | <p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p> |
|--|--|

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Valdymo skydelio indikatoriai</p> | | | |
| <p>Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.</p> | | | |
| <p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p> | <p>< Sugrįžti menu vienu lygiu atgal.</p> | <p>↻ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p> | <p>⏻ Parinkti įjungti ir išjungti.</p> |
| <p>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.</p> | | | |
| <p>🔔 Funkcija įjungta.</p> | <p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p> | <p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p> | |
| <p>Laikmačio indikatoriai</p> | | | |
| <p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p> | | <p>⊗ Atšaukti nustatymą.</p> | |

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| | |
|--|--|
| | <p>ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.</p> |
|--|--|

5.1 Pirminis valymas

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
|--|--|--|
| Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. | Iš prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas. |

5.2 Pirmasis prijungimas




Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Pirminis pašildymas







Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

| | |
|---|--|
| 1-as veiksmas | Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val. |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min. |
|  Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. 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 | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas |

| | | | |
|--|--|---|---|
| Įkiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu. | Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių. | Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę. | Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas. |
| <p>i Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.</p> | | | |
| <p>Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.</p> | | | |

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 vandeniu įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

| | |
|----------------------|---|
| 1-as veiksmas | Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją. |
|----------------------|---|


KASDIENIS NAUDOJIMAS


| | |
|--|---|
| 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. |

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

| | |
|-----------------------------------|---|
| 1-as veiksmas | Išjunkite 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, vyntiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose. |

| | |
|---|---|
| <p>Garai troškiniui 105–130 °C</p> | <p>Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.</p> |
| <p>Garai lengvam apkepimui 135–150 °C</p> | <p>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.</p> |
| <p>Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C</p> | <p>Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirma lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.</p> |
| <p>5-as veiksmas.</p> | <p>Paspauskite: OK.</p> |
| <p>6-as veiksmas</p> | <p>Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.</p> |
| <p>7-as veiksmas</p> | <p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.</p> <div data-bbox="210 991 1028 1106" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div> |
| <p>8-as veiksmas</p> | <p>Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.</p> |
| <p>9-as veiksmas</p> | <p>Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.</p> |
| <p>10-as veiksmas</p> | <p>Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.</p> |

KASDIENIS NAUDOJIMAS

| | |
|-----------------------|--|
| 11-as veiksmas | Išjunkite orkaitę. |
| 12-as veiksmas | Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui. 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 nusausinkite jos vidų minkšta šluoste. |

Pasinaudokite nuoroda!



6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

| | |
|-----------------------|--|
| 1-as 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 . |
|-----------------------|----------------------|

Pasinaudokite nuoroda!




6.4 Kaitinimo funkcijos








STANDARTINĖS


| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  Grillis | 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. |

KASDIENIS NAUDOJIMAS








| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|--|---|
|  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. |

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|--|
|  <p>Drėgnas konvek. kepimas</p> | <p>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.</p> |

GARAI

| Kaitinimo funkcija | Paskirtis |
|---|--|
|  <p>Steamify</p> | <p>Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.</p> |
|  <p>Pašildymas garais</p> | <p>Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudojamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.</p> |
|  <p>Duona</p> | <p>Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.</p> |
|  <p>Tešlos kildinimas</p> | <p>Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.</p> |
|  <p>Kepimas garuose (100)</p> | <p>Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose</p> |
|  <p>Drėgmė didelė</p> | <p>Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.</p> |
|  <p>Drėgmė maža</p> | <p>Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.</p> |

6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal: IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.


7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis |
|---------------------|--|
| Kepimo laikas | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min |
| Nutraukti veiksmą | Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti. |
| Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką. |
| Laiko pratęsimas | Pratęsti gaminimo laiką. |
| Priminimas | Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui. |
| Laikmatis | Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti. |


7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

| Kaip nustatyti laikrodį | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Paspauskite: Paros laikas. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

| Kaip nustatyti gaminimo trukmę | |
|--------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą. |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  . |
| 3-ias veiksmas | Nustatykite laiką. Paspauskite: OK. |

Pasinaudokite nuroda!



| 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. |

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**7-as
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią

**1-as
veiks-
mas**

Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

**2-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

**4-as
veiks-
mas**

Paspauskite: ● ● ● .

**5-as
veiks-
mas.**

Paspauskite: Atidėtas paleidimas.

**6-as
veiks-
mas**

Pasirinkite reikšmę.


**7-as
veiks-
mas**

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.

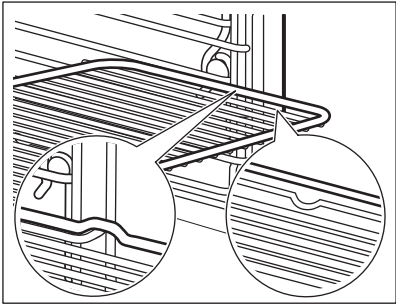
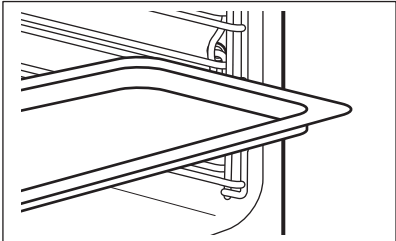
| Kaip pakeisti laikmačio nuostatas | |
|-----------------------------------|--|
| 1-as veiksmas | Paspauskite:  . |
| 2-as veiksmas | Nustatykite laikmačio rodmenį. |
| 3-ias veiksmas | Paspauskite: OK. |

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

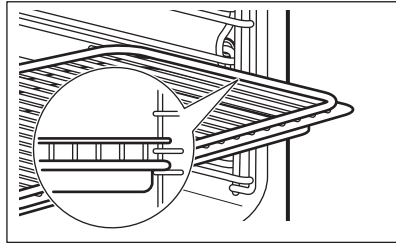
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvei nuo jos nuslysti.

| | |
|---|---|
| <p>Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.</p> |  |
| <p>Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.</p> |  |

Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

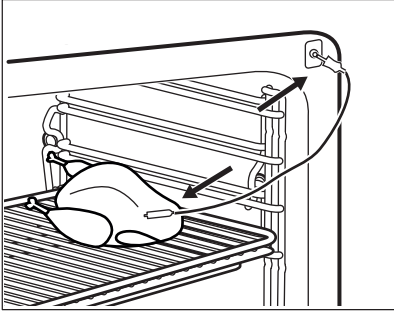
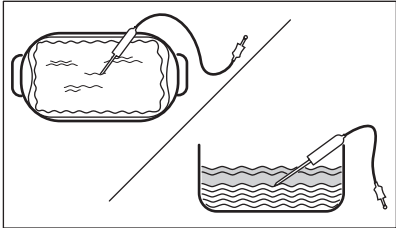

- nenaudokite skystiems patiekalams.

- 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 | Ijunkite orkaitę. |
| 2-as veiksmas | Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą. |
| 3-ias veiksmas | Iškėkite: Maisto termometras. |
| mėsą, paukštieną ar žuvį | Užkepėlės |

| | |
|---|---|
| <p>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvis dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.</p> |
|  |  |
| <p>4-as veiksmas.</p> | <p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p> |
| <p>5-as veiksmas.</p> | <p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p> |
| <p>6-as veiksmas</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – 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. |
| <p>7-as veiksmas</p> | <p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p> |
| <p>8-as veiksmas</p> | <p>Paspauskite: START. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p> |

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

| | |
|----------------------|--|
| 9-as veiksmas | <p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p></div> |
|----------------------|--|




Pasinaudokite nuroda!



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 | Ijunkite 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. |
| <p> – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.</p> | |



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

| | |
|--|--|
| 1-as veiksmas | Ijunkite 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 po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.






10. PATARIMAI






10.1 Gaminimo rekomendacijos

|  |
|--|
| <p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.</p> <p>Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>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.</p> |

10.2 Drėgnas konvek. kepimas





Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Kavos bandelės, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 2 | 25–35 |
| Biskvitinis vynio- tinis | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 2 | 15–25 |
| Visa žuvis, 0,2 kg | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 3 | 15–25 |
| Sausainiai, 16 vnt. | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Migdolų sausai- niai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 160 | 2 | 25–35 |
| Keksiukai, 12 vnt. | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |
| Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda | 180 | 2 | 20–30 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Smėliniai sausainiai, 20 vnt. | kepamoji skarda ar surenkamoji skarda | 140 | 2 | 15–25 |
| Tartelėtės, 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 |  Kepimo indas |  Indeliai atskiroms valgio porcijoms paruošti |  Apkepo skarda |
| Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens | Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens | Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio | Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens |

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms






Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

|  KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 140–150 | 35–50 | 2 |



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 160 | 35–50 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Karšto oro srautas | 160 | 60–90 | 2 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm | Apatinis + viršutinis kaitinimas | 180 | 70–90 | 1 |



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–40 |
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 160 | 20–30 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Karšto oro srautas | 150 | 20–35 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę | Apatinis + viršutinis kaiti- nimas | 170 | 20–30 |



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės | Karšto oro srautas | 140 | 25–45 | 1 / 4 |
| Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę | Karšto oro srautas | 150 | 23–40 | 1 / 4 |
| Biskvitinis pyragas be riebalų | Karšto oro srautas | 160 | 35–50 | 1 / 4 |







GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.










Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Skrebutis | Grilis | 1–3 | 5 |
| Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite | Grilis | 24–30 | 4 |

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).
Bandymai pagal IEC 60350 standartą.


VALYMAS IR PRIEŽIŪRA


|  Nustatykite 100 °C temperatūrą. | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
|  |  Talpyklė (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę | 1 x 2/3 perforuota | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje. |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę | 1 x 2/3 perforuota | maks. | 3 | 10 - 11 | Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje. |
| Žirniai, šaldyti | 2 x 2/3 perforuota | 2 x 1,5 | 2 ir 4 | Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C. | Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje. |


11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

| | |
|---|--|
|  | ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius. |
|---|--|

11.1 Pastabos dėl valymo

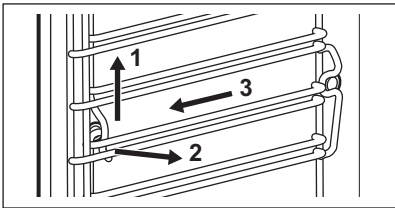
| | |
|--|--|
|  Valymo priemonės | Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. |
| | Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu. |
| | Dėmes valykite švelniu plovikliu. |

| | |
|--|---|
|  <p>Kasdienis naudojimas</p> | <p>Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.</p> |
| | <p>Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.</p> |

| | |
|---|---|
|  <p>Priedai</p> | <p>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.</p> |
| | <p>Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.</p> |

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos


Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

| | | |
|--|--|--|
| 1-as veiksmas | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | |
| 2-as veiksmas | Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių. |  |
| 3-as veiksmas | Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės. | |
| 4-as veiksmas | Ištraukite atramas iš galinių laikiklių. | |
| <p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.</p> | | |

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. |

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

| | | |
|--|---|---------------|
| 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, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. | Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius. |

11.4 Priminimas apie valymą


| |
|--|
| Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą. |
| Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais. |

11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

| Prieš pradėdant: | | |
|---|-------------------------------------|--|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. | Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias. |

| | |
|---|---|
| Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min. | |
| 1-as veiksmas | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
| 2-as veiksmas | Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. |
| 3-ias veiksmas | Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje. |
| 4-as veiksmas | Pasirinkite: Menu / Valymas. |
| 5-as veiksmas. | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas. |
| 6-as veiksmas | Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje. |
| Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min. | |
| 7-as veiksmas | Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje. |
| 8-as veiksmas | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą. |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. | |

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

| | | |
|--|--|---|
| Išjunkite orkaitę. | Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste. | Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius. |
|  Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti. | | |


11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

| Tipas | Aprašas |
|-----------------------|--|
| Negriežtas priminimas | Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. |
| Griežtas priminimas | Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios. |

11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

| Prieš 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 | Į stalčių vandeniui pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį. |
| 3-ias veiksmas | Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min. |
| 4-as veiksmas | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. |
| 5-as veiksmas. | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą. |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. | |

11.8 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

| | |
|-----------------------|--|
| 1-as veiksmas | Patikrinkite, ar orkaitė atvėsusi. |
| 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 pradėdant: | |
|---|-------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. |

| | |
|-----------------------|--|
| 1-as veiksmas | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
| 2-as veiksmas | Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min. |
| 3-ias veiksmas | Ijunkite 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!

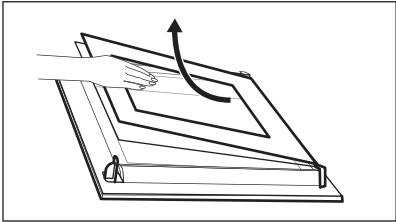
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

| | | |
|----------------------|--|--|
| 1-as veiksmas | Iki galo atidarykite dureles. | |
| 2-as veiksmas | Pakelkite ir prispauskite suveržiamąjį svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių. | |
| 3-as veiksmas | Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 45° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo. | |
| 4-as veiksmas | Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė. | |
| 5-as veiksmas | Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte. | |
| 6-as veiksmas | Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų. | |

| | | |
|----------------------|--|---|
| 7-as veiksmas | Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite 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



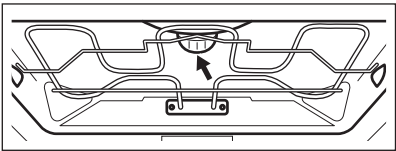
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
|--|---|---------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės. | Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. | 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. | |

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| | |
|----------------------|---|
| 4-as veiksmas | Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite. |
|----------------------|---|




Šoninė lemputė




| | |
|----------------------|--|
| 1-as veiksmas | Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę. |
| 2-as veiksmas | Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą. |
| 3-as veiksmas | Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos. |
| 4-as veiksmas | Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute. |
| 5-as veiksmas | Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus. |
| 6-as veiksmas | Sumontuokite kairės lentynėlės atramą. |




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

| | |
|--|--|
|  | ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius. |
|--|--|

12.1 Ką daryti, jeigu...

| | |
|--|---|
|  Prietaisas neįsijungia arba nekaista | |
|  Galima priežastis |  Veiksmai |
| Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo. | Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo. |



|  Prietaisas neįsijungia arba nekaista | |
|--|---|
|  Galima priežastis |  Veiksmai |
| Nenustatytas laikrodis. | Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje Laikrodžio funkcijos. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos. |
| Nevisiškai uždarytos durelės. | Pilnai uždarykite dureles. |
| Perdegė saugiklis. | Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką. |
| Prietaiso Vaikų saugos užraktas įjungta. | Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys. |

|  Komponentai | |
|--|--|
|  Aprašymas |  Veiksmai |
| Perdegė lempuotė. | Pakeiskite lempuotę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lempuotė. |



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. |

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

|  Kodas ir aprašymas |  Veiksmai |
|---|--|
| F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai. | Nuvalykite ekrano paviršius. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų. |
| F908 – prietaiso sistemos negalima prisijungti prie valdymo skydelio. | Prietaisui įjungti ir išjungti. |

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

| Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia: | |
|---|-------|
| Modelis (MOD.) | |
| Prekės numeris (PNC) | |
| Serijos numeris (S.N.) | |

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

| | |
|---|--|
| Tiekėjo pavadinimas | Electrolux |
| Modelio identifikatorius | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | |
| Signalo garsumas | 70 l | |
| Orkaitės tipas | Integruotoji orkaitė | |
| Masė | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: [prastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios 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 likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

MENIU STRUKTŪRA

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. kepinimas

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

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

| Meniu elementas | | Paskirtis |
|-----------------|--------------|--|
| Kepimo vadovas | | Pateikiamas automatinių programų sąrašas. |
| Valymas | | Pateikiamas valymo programų sąrašas. |
| Mėgstamiausios | | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas. |
| Parinktys | | Kaip sukonfigūruoti prietaisą. |
| Nustatymai | 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. |

| Papildomas meniu | Paskirtis |
|---------------------------|--|
| Intensyvus valymas garais | Intensyvus valymas. |
| Kalkių nuosėdų šalinimas | Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas. |
| Garų sistemos praplovimas | Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo. |

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

| 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. Laikmažį, 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. |
| Ekrano ryškumas | Nustato ekrano ryškumą. |

TAI PAPRASTA!

| Papildomas meniu | Aprašymas |
|-------------------------|---|
| 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 | Ekrano ryškumas | Mygtukų tonai | Ispėjamo signalo garsas | Vandens kietumas | Paros laikas |

| Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis: | | | | | |
|---|------------|---------------------|----------------|-------------------------|--------------|
| ① Ijungta / Išjungta | ☰ Meniu | ☆ Mėgstamiausios | 🕒 Laikmatis | 🔥 Maisto termometras | START / STOP |




| Pradėkite naudotis prietaisu | | | | |
|------------------------------|---|--|--|-----------------------|
| Spartusis paleidimas | Ijunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką. | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas |
| | | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①. |  ... – pasirinkite norimą funkciją. | Paspauskite: START . |
| Spartusis išjungimas | Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje. | ① – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs. | | |

| Gaminimo pradžia | | | | |
|--|--|--------------------------------|---|--|
| 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas | 5-as veiksmas. |
| ① – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą. |  ... – pasirinkite kaitinimo funkciją. | °C – 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: |

TAI PAPRASTA!

| Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą | | | | |
|--|---------------|--|--|---|
| Kepimo vado- dovas | 1-as veiksmas | 2-as veiksmas | 3-ias veiksmas | 4-as veiksmas |
| | | Paspauskite:  | Paspauskite:  | Paspauskite  Kepimo vado- vas. |

| Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas | |
|--|---|
| „10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pri- dėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lie- ka 10 % viso laiko. | Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min. |

| Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją | | |
|---|--|--|
| 1-as veiks- mas Paspauskite  | 2-as veiks- mas Paspauskite  | 3-ias veiksmas Pasirinkite režimą: |
| Valymas garais | Lengvam valymui. | |
| Intensyvus valymas garais | Kruopščiam valymui. | |
| Kalkių nuosėdų šalinimas | Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms va- lyti. | |
| Garų sistemos praplovimas | Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno ga- rų funkcijų naudojimo. | |

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. 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.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź 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

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


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..... | 567 | 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 574 |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych..... | 568 | 3.1 Ogólne informacje..... | 574 |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa.. | 568 | 3.2 Akcesoria..... | 574 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 570 | 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA..... | 575 |
| 2.1 Instalacja..... | 570 | 4.1 Panel sterowania..... | 575 |
| 2.2 Podłączenie elektryczne..... | 571 | 4.2 Wyświetlacz..... | 576 |
| 2.3 Sposób używania..... | 571 | 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 577 |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie..... | 572 | 5.1 Czyszczenie wstępne | 578 |
| 2.5 Pieczenie parowe..... | 572 | 5.2 Pierwsze połączenie..... | 578 |
| 2.6 Oświetlenie wewnętrzne..... | 573 | 5.3 Wstępne nagrzewanie..... | 578 |
| 2.7 Serwis..... | 573 | 5.4 Jak ustawić: Twardość wody..... | 578 |
| 2.8 Utylizacja..... | 573 | 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA..... | 579 |
| | | 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... | 579 |

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

| | |
|--|------------|
| 6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego..... | 580 |
| 6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane..... | 582 |
| 6.4 Funkcje pieczenia..... | 582 |
| 6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny..... | 585 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 586 |
| 7.1 Opis funkcji zegara..... | 586 |
| 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... | 586 |
| 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA..... | 588 |
| 8.1 Wkładanie akcesoriów..... | 588 |
| 8.2 Termosonda..... | 589 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 591 |
| 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione..... | 591 |
| 9.2 Blokada panelu..... | 591 |
| 9.3 Automatyczne wyłączenie..... | 591 |
| 9.4 Wentylator chłodzący..... | 592 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 592 |
| 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..... | 592 |
| 10.2 Termoobieg wilgotny..... | 592 |
| 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria..... | 593 |
| 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy..... | 594 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 597 |
| 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia..... | 597 |
| 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach..... | 598 |
| 11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe..... | 598 |
| 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu..... | 599 |
| 11.5 Obsługa urządzenia: Odkamieniani e..... | 599 |
| 11.6 Przypomnienie o odkamienianiu..... | 600 |
| 11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie..... | 600 |
| 11.8 Przypomnienie o osuszeniu..... | 601 |
| 11.9 Sposób użycia: Osuszanie..... | 601 |
| 11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika..... | 601 |
| 11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzw i..... | 602 |
| 11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie..... | 603 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 604 |
| 12.1 Co zrobić, gdy..... | 604 |
| 12.2 Jak postępować: Kody błędów.. | 605 |
| 12.3 Dane serwisowe..... | 606 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 606 |
| 13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*..... | 606 |
| 13.2 Oszczędzanie energii..... | 607 |
| 14. STRUKTURA MENU..... | 608 |
| 14.1 Menu..... | 608 |
| 14.2 Podmenu: Czyszczenie..... | 608 |
| 14.3 Podmenu: Opcje..... | 609 |
| 14.4 Podmenu: Konfiguracja..... | 609 |
| 14.5 Podmenu opcji: Serwis..... | 610 |
| 15. TO PROSTE!..... | 610 |
| 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!..... | 612 |
| 17. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 613 |

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 odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 578 (600) mm |
| Szerokość szafki | 560 mm |
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 567 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 546 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1027 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Wkręty mocujące

4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



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:

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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



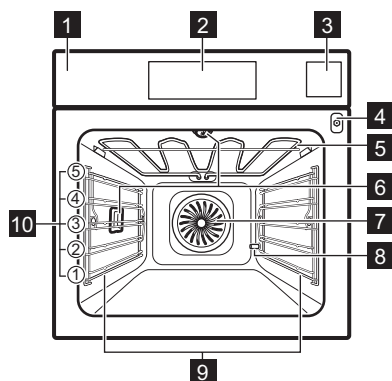
OSTRZEŻENIE!

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

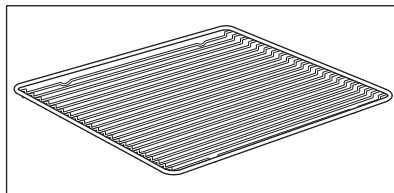


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

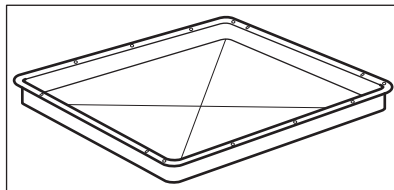
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



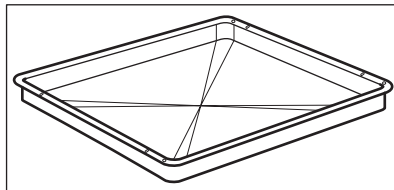
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

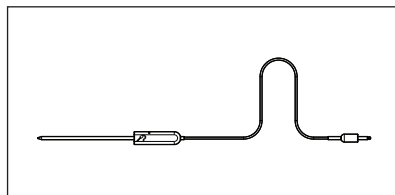
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

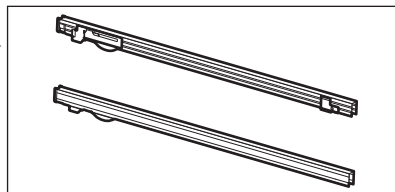
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

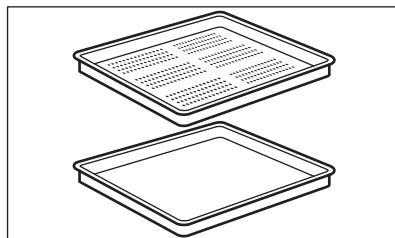
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

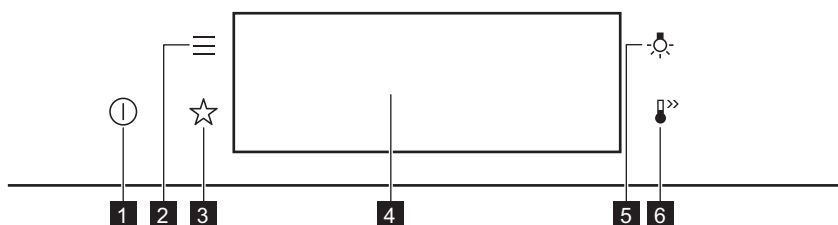
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA




4.1 Panel sterowania



| | | |
|----------|----------------------|---|
| 1 | Włączone / Wyłączone | Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. |
| 2 | Menu | Zawiera listę funkcji urządzenia. |
| 3 | Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

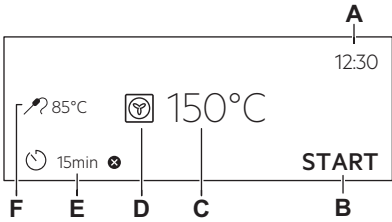
| | | |
|----------|-------------------------|--|
| 4 | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia. |
| 5 | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |
| 6 | Szybkie nagrzewanie | Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie. |

| | | |
|---|--|--|
|  Naciskaj przycisk |  Przesunięcie |  Nacisnąć i przytrzymać |
| Dotknąć powierzchni palcem. | Przesunąć palcem po powierzchni. | Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy. |

4.2 Wyświetlacz





| | |
|---|--|
|  | Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą. |
|  | Jeśli urządzenie nie będzie używane przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania. |
|  | Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje. |

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM




| | |
|---|--|
|  <p>The diagram shows a control panel with the following elements: A digital display showing '12:30' at the top right. Below it, a temperature indicator shows '85°C' with a thermometer icon and a '15min' timer icon with a clock. To the right, another temperature indicator shows '150°C' with a thermometer icon. At the bottom right is a 'START' button. Labels A through F are placed around the panel: A points to the digital display, B points to the START button, C points to the 150°C indicator, D points to the 150°C thermometer icon, E points to the 15min timer icon, and F points to the 85°C indicator.</p> | <p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Aktualna godzinaB. START/STOPC. TemperaturaD. Funkcje pieczeniaE. TimerF. Termosonda (tylko wybrane modele) |
|---|--|

Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

| | | | |
|---|---|--|--|
|  <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p> |  <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p> |  <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p> |  <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p> |
|---|---|--|--|

Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

| | | |
|---|---|--|
|  <p>Funkcja jest włączona.</p> |  <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p> |  <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p> |
|---|---|--|

Wskaźniki timera

| | |
|---|---|
|  <p>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.</p> |  <p>Anulowanie ustawienia.</p> |
|---|---|

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM






OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

5.1 Czyszczenie wstępne





| | | |
|---|--|---|
|  |  |  |
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach. | Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem. | Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu. |

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 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

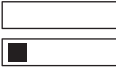



Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|---|---|---|---|

| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|--|---|---|--|
| Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą. | Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody. | Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. | Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody. |
| <p>i Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p> | | | |
| <p>Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.</p> | | | |

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 | mięka |
| 2 | 8–14 |  | 1,4–2,5 | 51–100 | średnio twarda |
| 3 | 15–21 |  | 2,6–3,8 | 101–150 | twarda |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | bardzo twarda |

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

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia. |
| Krok 2 | Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu. |


CODZIENNA EKSPLOATACJA


| | |
|--|---|
| 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. |

Można użyć skrótu!



6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

| | |
|--|--|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu. |
| Krok 2 | Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego. |
| Krok 3 | Nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury. |
| Krok 4 | Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury. |
| Para do gotowania na parze 50 - 100 °C | Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin. |
| Para do duszenia 105 - 130 °C | Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles. |

| | |
|---|---|
| <p>Para do zapiekania 135 - 150 °C</p> | <p>Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. 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.</p> |
| <p>Para do pieczenia 155 - 230 °C</p> | <p>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.</p> |
| <p>Krok 5</p> | <p>Nacisnąć: OK.</p> |
| <p>Krok 6</p> | <p>Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.</p> |
| <p>Krok 7</p> | <p>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> <div data-bbox="211 890 1028 1034" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div> |
| <p>Krok 8</p> | <p>Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.</p> |
| <p>Krok 9</p> | <p>Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p> |
| <p>Krok 10</p> | <p>Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.</p> |
| <p>Krok 11</p> | <p>Wyłączyć piekarnik.</p> |
| <p>Krok 12</p> | <p>Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.</p> |

| | |
|----------------|--|
| Krok 13 | W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. |
|----------------|--|

Można użyć skrótu!



6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej








| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Nacisnąć: |
| Krok 3 | Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| Krok 4 | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu. |
| Krok 5 | Nacisnąć: START . |

Można użyć skrótu!




6.4 Funkcje pieczenia








STANDARDOWE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  <p data-bbox="174 360 212 379">Grill</p> | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba. |
|  <p data-bbox="143 480 244 499">Turbo grill</p> | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  <p data-bbox="135 600 252 619">Termoobieg</p> | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
|  <p data-bbox="107 719 283 738">Potrawy mrożone</p> | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość. |
|  <p data-bbox="101 839 288 887">Górna/dolna grzałka</p> | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności. |
|  <p data-bbox="124 983 263 1002">Funkcja Pizza</p> | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem. |
|  <p data-bbox="124 1102 263 1121">Grzałka dolna</p> | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności. |


SPECJALNE







| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---------------------------------------|
|  <p data-bbox="115 1361 274 1380">Pasteryzowanie</p> | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli). |

CODZIENNA EKSPLOATACJA

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|--|
|  Suszenie | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. |
|  Podgrzewanie talerzy | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  Zapiekanki | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania. |
|  Termoobieg (niska temp.) | Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni. |
|  Podtrzymywanie temp. | Podtrzymywanie temperatury potraw. |
|  Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

PAROWE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  Steamify | Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|---|
|  <p>Regeneracja</p> | <p>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.</p> |
|  <p>Chleb</p> | <p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p> |
|  <p>Wyrastanie ciasta</p> | <p>Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p> |
|  <p>Gotowanie na parze</p> | <p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb</p> |
|  <p>Duża wilgotność</p> | <p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p> |
|  <p>Mała wilgotność</p> | <p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p> |

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014 dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodnie z normą:

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.


7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------------------|--|
| Czas pieczenia | Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut |
| Zakończ działanie | Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia |
| Wydłużenie czasu | Wydłużenie czasu pieczenia |
| Przypomnienie | Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. |
| Stoper | Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć. |


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


| Ustawianie zegara | |
|-------------------|-----------------------------|
| Krok 1 | Nacisnąć: Aktualna godzina. |
| Krok 2 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić czas pieczenia | |
|----------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

Można użyć skrótów!




| Wybór opcji zakończenia pieczenia | |
|-----------------------------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |
| Krok 5 | Nacisnąć: Zakończ działanie. |
| Krok 6 | Wybrać preferowane: Zakończ działanie. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

| Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia | |
|--|---|
| Krok 1 | Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas pieczenia. |
| Krok 4 | Nacisnąć: ● ● ● . |
| Krok 5 | Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem. |
| Krok 6 | Wybrać wartość. |
| Krok 7 | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego. |

| Jak wydłużyć czas pieczenia | |
|--|--|
| Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. | |
| Nacisnąć +1 min , aby wydłużyć czas pieczenia. | |

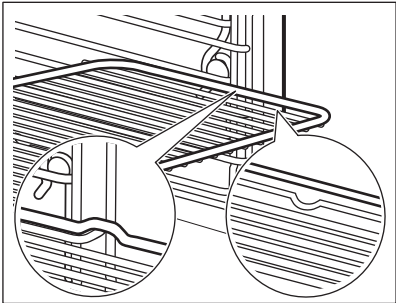
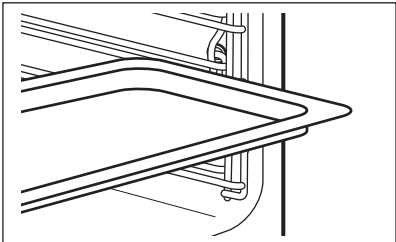
SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

| 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

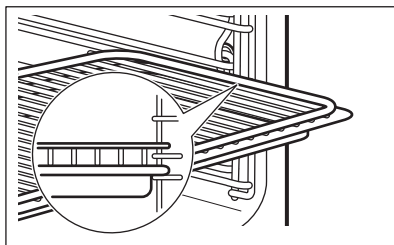
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

| | |
|--|---|
| <p>Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.</p> |  |
| <p>Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.</p> |  |

Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



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.

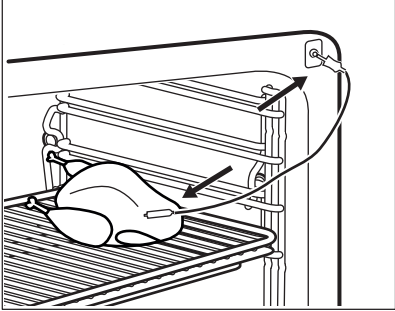
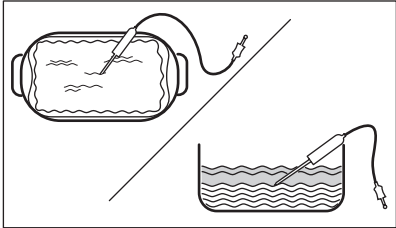


Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

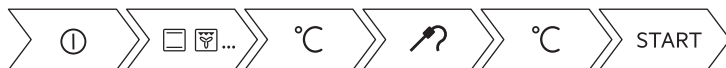
Obsługa urządzenia: Termosonda

| | |
|---------------------------|--|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika. |
| Krok 3 | Umieścić: Termosonda. |
| Mięso, drób i ryby | Zapiekanki |

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

| | |
|---|--|
| <p>Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.</p> | <p>Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p> |
|  |  |
| Krok 4 | Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda. |
| Krok 5 |  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy. |
| Krok 6 | <ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się. |
| Krok 7 | Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego. |
| Krok 8 | Nacisnąć: START . Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy. |
| Krok 9 | Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div> |

Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

| | |
|---|--|
| Krok 1 | Włącz urządzenie. |
| Krok 2 | Wybrać preferowane ustawienie. |
| Krok 3 | Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione. |
| Krok 4 | Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust.. |
| Krok 5 | Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK . |
| <p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p> | |

9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

| | |
|--|--|
| Krok 1 | Włącz urządzenie. |
| Krok 2 | Ustawić funkcję pieczenia. |
| Krok 3 | , — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję. |
| Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3. | |

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

WSKAZÓWKI I PORADY

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


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

9.4 Wentylator chłodzący

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






10. WSKAZÓWKI I PORADY






10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

|  |
|--|
| <p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>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.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>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.</p> |

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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Rolada biszkopowa | 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 |
| Kruche ciasteczka, 20 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartletki, 8 szt. | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria







Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Blacha do pizzy | Forma do pieczenia | Kokilki | Forma do tartę |
| W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm | Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm | W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm |

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

|  PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Górna/dolna grzałka | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoobieg | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Użyć trzeciego poziomu piekarnika. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 40 | |
| Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 160 | 20 - 30 | |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 20 - 35 | |



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 170 | 20 - 30 |



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Bułka maślana / Paski ciasta | Termoobieg | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

WSKAZÓWKI I PORADY



GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



Ustawić temperaturę na 100°C.



Naczynie
(Gastro-
norm)



(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.

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|
|  Ustawić temperaturę na 100°C. | | | | | |
|  |  Naczynie (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Groszek, mro- żony | 2 x 2/3 perfo- rowana | 2 x 1,5 | 2 i 4 | Aż tempe- ratura w najzim- niejszym miejscu osiągnie 85°C. | Umieścić bla- chę do piecze- nia na pierw- szym poziomie piekarnika. |



11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE




OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

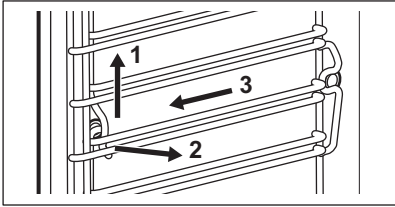
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

| | |
|--|--|
|  Środki czy- szące | 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. |

| | |
|---|--|
|  <p>Aksesoria</p> | <p>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.</p> |
| | <p>Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.</p> |

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach


Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

| | | |
|---|---|---|
| Krok 1 | Wyłączyć piekarnik i poczekać, 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 poczekać, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach. | Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |

| | | |
|--------------------|--|-------------|
| Krok 1 | Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. | |
| Krok 2 | Wybrać: Menu / Czyszczenie. | |
| Funkcja | Opis | Czas |
| Czyszczenie parowe | Lekkie czyszczenie | 30 min |

| | | |
|--|---|--------|
| Czyszczenie parowe plus | Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. | 75 min |
| Krok 3 | Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. | |
| Krok 4 | Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał. | |
|  Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone. | | |

| Po zakończeniu czyszczenia: | | |
|-----------------------------|--|--|
| Wyłączyć piekarnik. | Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. | Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory. |

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

| |
|---|
| Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie. |
| Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus. |

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

| Przed rozpoczęciem: | | |
|---|----------------------------|--|
| Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria. | Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. |

| | |
|---|--|
| Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min | |
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę. |
| Krok 3 | Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. |
| Krok 4 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie. |

KONSERWACJA I 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. |
| ❶ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone. | |

Po zakończeniu odkamieniania:

| | | |
|---|--|--|
| Wyłączyć piekarnik. | Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. | Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory. |
| ❶ 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 zaczekać, 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.

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Upewnić się, że piekarnik ostygł. |
| Krok 2 | Wyjąć wszystkie akcesoria. |
| Krok 3 | Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie. |
| Krok 4 | Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie. |

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

| Przed rozpoczęciem: | |
|---|---|
| Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria. |
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

| | |
|---------------|--|
| Krok 2 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut |
| Krok 3 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |
| Krok 4 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

ⓘ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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



OSTRZEŻENIE!

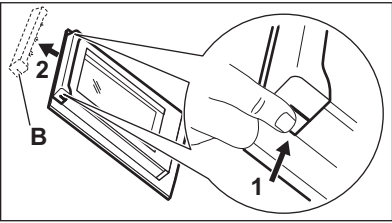
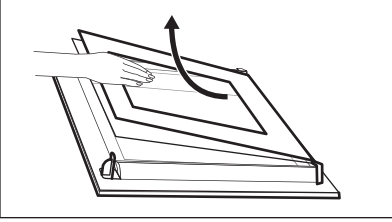
Drzwi są ciężkie.



UWAGA!

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

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Całkowicie otworzyć drzwi. | |
| Krok 2 | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi. | |
| Krok 3 | Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 45°). Chwycić drzwi rękoma 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!

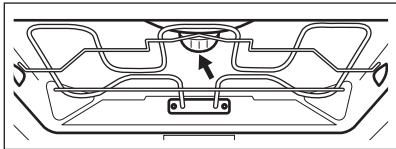
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

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. |

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Oświetlenie

| | | |
|---------------|---|--|
| Krok 1 | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć. |  |
| Krok 2 | Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz. | |
| Krok 3 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. | |
| Krok 4 | Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go. | |

Lampa boczna

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy. |
| Krok 2 | Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20. |
| Krok 3 | Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę. |
| Krok 4 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. |
| Krok 5 | Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty. |
| Krok 6 | Zamontować prowadnice blach po lewej stronie. |




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW









OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

| | |
|--|--|
|  Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo. | Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania. |


|  Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się | |
|--|--|
|  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy |
| Nie ustawiono aktualnego czasu. | Ustawić zegar. Szczegółowe informacje podano w rozdziale Funkcje zegara Ustawianie. Funkcje zegara. |
| Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. | Domknąć drzwi. |
| Zadziałał bezpiecznik. | Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. |
| Urządzenie Blokada uruchomienia jest włączone. | Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje. |

|  Podzespoły | |
|---|---|
|  Opis |  Środek zaradczy |
| Żarówka oświetlenia jest przepalona. | Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa. |



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|--|--|
| F111 – nieprawidłowe podłączenie Termosonda do gniazda. | Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda. |

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|---|---|
| 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. | Włącz i wyłącz urządzenie. |

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

| Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych: | |
|--|-------|
| Model (MOD.) | |
| Numer produktu (PNC) | |
| Numer seryjny (S.N.) | |

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i Karta produktu*

| | |
|---|--|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Dane identyfikacyjne modelu | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

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

Pieczenie z termoobiegiem

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

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji urządzenia, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki 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.

STRUKTURA MENU

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

Nacisnąć , aby otworzyć 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. |

| Podmenu | Zastosowanie |
|-------------------------|--|
| Czyszczenie parowe | Lekkie czyszczenie |
| Czyszczenie parowe plus | Dokładne czyszczenie |
| Odkamienianie | Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia |
| Płukanie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych. |

14.3 Podmenu: Opcje

| Podmenu | Zastosowanie |
|-----------------------------|--|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i 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 | Skrócenie czasu 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. |

TO PROSTE!

| Podmenu | Opis |
|--------------------|---|
| 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. |
| Zresetuj 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:




| | | | | | |
|--|---|---|--|---|-----------------|
|  Włączone / Wyłączone |  Menu |  Ulubione |  Timer |  Termosonda | START / STOP |
|--|---|---|--|---|-----------------|

| Rozpoczęcie korzystania z urządzenia | | | | |
|--------------------------------------|---|--|---|-------------------|
| Szybkie uruchomienie | Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji. | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 |
| | | Nacisnąć i przytrzymać: ①. |  ... — wybrać preferowaną funkcję. | Nacisnąć: START . |
| Szybkie wyłączenie | Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie. | ① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się. | | |



| Rozpoczęcie pieczenia | | | | |
|--|--|------------------------------|------------------------------------|---|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
| ① - naciśnij, aby włączyć urządzenie. |  ... — wybrać funkcję pieczenia. | °C - ustawić temperaturę. | OK — nacisnąć, aby potwierdzić. | START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |

| Gotowanie na parze – Steamify | | | |
|--|------------------|--------------------|-------------------|
| Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury. | | | |
| 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: |

| Jak szybko przyrządzać potrawy | | | | |
|--------------------------------|--------|---|---|--|
| Gotowanie wspomaga- ne | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
| | | Nacisnąć:  | Nacisnąć:  | Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane. |

| 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 +1 min. |

| Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego | | |
|--|--|-------------------------------|
| Krok 1 Nacisnąć:  | Krok 2 Nacisnąć:  | Krok 3 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. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. 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.

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado** – Informações de segurança

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA..... | 615 | 3.2 Acessórios..... | 621 |
| 1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis..... | 616 | 4. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO..... | 622 |
| 1.2 Segurança geral..... | 616 | 4.1 Painel de comandos..... | 622 |
| 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA..... | 617 | 4.2 Visor..... | 623 |
| 2.1 Instalação..... | 617 | 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO..... | 625 |
| 2.2 Ligação elétrica..... | 618 | 5.1 Limpeza inicial..... | 625 |
| 2.3 Utilização..... | 619 | 5.2 Primeira ligação..... | 625 |
| 2.4 Manutenção e limpeza..... | 620 | 5.3 Pré-aquecimento inicial..... | 625 |
| 2.5 Cozinhar a vapor..... | 620 | 5.4 Como definir: Dureza da água..... | 625 |
| 2.6 Iluminação interna..... | 620 | 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA..... | 626 |
| 2.7 Assistência técnica..... | 621 | 6.1 Como definir: Tipos de aquecimento..... | 627 |
| 2.8 Eliminação..... | 621 | 6.2 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor..... | 627 |
| 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO..... | 621 | | |
| 3.1 Visão geral..... | 621 | | |

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 6.3 Como definir: Cozedura assistida..... | 629 | 11.4 Aviso de limpeza..... | 646 |
| 6.4 Funções de aquecimento..... | 629 | 11.5 Como utilizar: Descalcificação... | 646 |
| 6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência..... | 632 | 11.6 Aviso de descalcificação..... | 647 |
| 7. FUNÇÕES DE RELÓGIO..... | 633 | 11.7 Como utilizar: Enxaguamento.... | 647 |
| 7.1 Descrição das funções do relógio..... | 633 | 11.8 Aviso de secagem..... | 648 |
| 7.2 Como definir: Funções do relógio..... | 633 | 11.9 Como utilizar: Secagem..... | 648 |
| 8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS..... | 635 | 11.10 Como utilizar: Esvaziam. do depósito..... | 648 |
| 8.1 Inserir acessórios..... | 635 | 11.11 Como remover e instalar: Porta..... | 649 |
| 8.2 Sonda térmica..... | 636 | 11.12 Como substituir: Lâmpada..... | 650 |
| 9. FUNÇÕES ADICIONAIS..... | 638 | 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS..... | 651 |
| 9.1 Como guardar: Favoritos..... | 638 | 12.1 O que fazer se..... | 651 |
| 9.2 Bloqueio de funções..... | 638 | 12.2 Como gerir: Códigos de erro.... | 652 |
| 9.3 Desligar automático..... | 638 | 12.3 Dados de assistência técnica.... | 653 |
| 9.4 Ventoinha de arrefecimento..... | 639 | 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA..... | 653 |
| 10. SUGESTÕES E DICAS..... | 639 | 13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto..... | 653 |
| 10.1 Recomendações para cozinhar..... | 639 | 13.2 Poupança de energia..... | 654 |
| 10.2 Ventilado com Resistência..... | 639 | 14. ESTRUTURA DO MENU..... | 655 |
| 10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados..... | 640 | 14.1 Menu..... | 655 |
| 10.4 Tabelas de cozedura para testes..... | 641 | 14.2 Submenu para: Limpeza..... | 655 |
| 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA..... | 644 | 14.3 Submenu para: Opções..... | 656 |
| 11.1 Notas sobre a limpeza..... | 644 | 14.4 Submenu para: Configuração.... | 656 |
| 11.2 Como remover: Apoios para prateleiras | 645 | 14.5 Submenu para: Assistência Técnica..... | 657 |
| 11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor..... | 645 | 15. É FÁCIL!..... | 657 |
| | | 16. UTILIZE UM ATALHO!..... | 659 |
| | | 17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS..... | 660 |

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão) | 578 (600) mm |
| Largura do armário | 560 mm |
| Profundidade do armário | 550 (550) mm |
| Altura da parte da frente do aparelho | 594 mm |
| Altura da parte de trás do aparelho | 576 mm |
| Largura da parte da frente do aparelho | 595 mm |
| Largura da parte de trás do aparelho | 559 mm |
| Profundidade do aparelho | 567 mm |
| Profundidade de encastre do aparelho | 546 mm |
| Profundidade com a porta aberta | 1027 mm |
| Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira | 560x20 mm |
| Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito | 1500 mm |
| Parafusos de montagem | 4x25 mm |

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



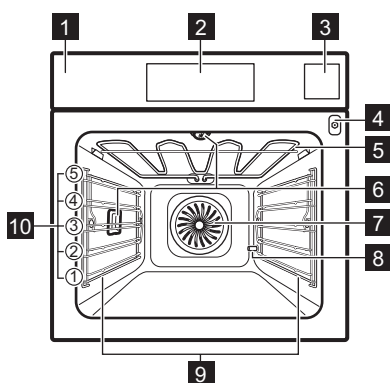
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

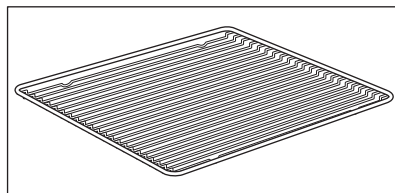


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Prateleira em grelha

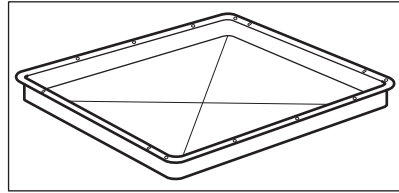
Para tachos, formas de bolos, assados.



COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

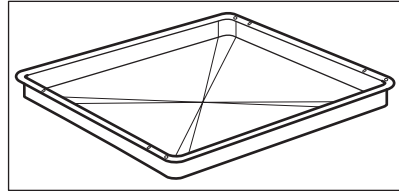
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



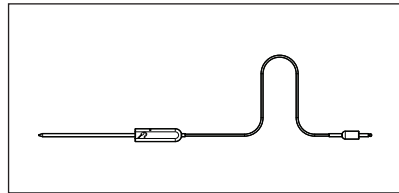
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



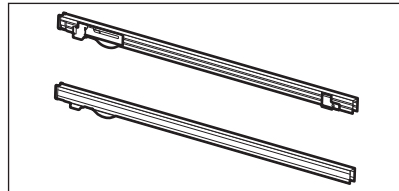
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

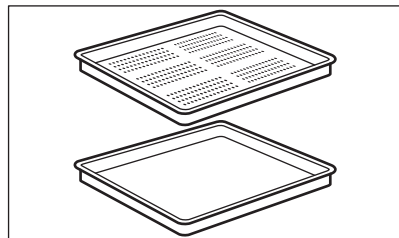
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor

Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

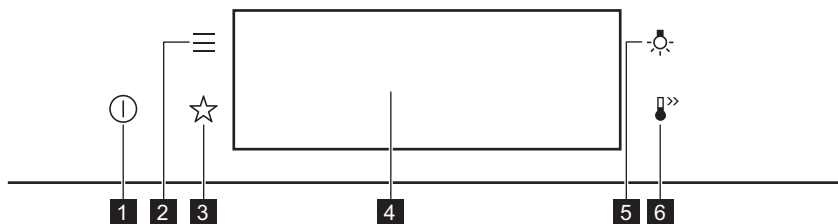
O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.



4. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

4.1 Painel de comandos

COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO



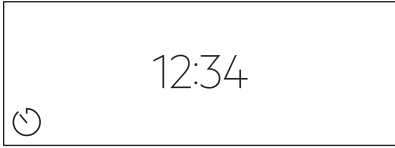

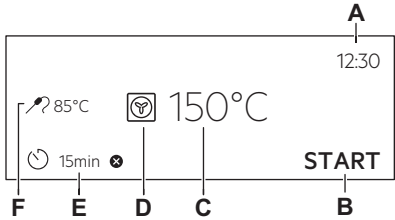
| | | |
|----------|------------------------|---|
| 1 | On / Off | Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho. |
| 2 | Menu | Apresenta uma lista das funções do aparelho. |
| 3 | Favoritos | Lista as definições favoritas. |
| 4 | Visor | Apresenta as definições atuais do aparelho. |
| 5 | Interruptor da lâmpada | Para acender e apagar a lâmpada. |
| 6 | Aquecimento rápido | Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido. |

| | | |
|--|---|--|
| <p>Prima</p> | <p>Deslocar</p> | <p>Prima e segure continuamente</p> |
| Toque na superfície com a ponta do dedo. | Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície. | Toque na superfície durante 3 segundos. |

4.2 Visor




| | |
|--|--|
| | Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida. |
|--|--|

COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO




| | |
|---|---|
|  | <p>Se não utilizar o aparelho durante 2 minutos, o visor entra no modo de espera.</p> |
|  | <p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p> |
|  | <p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados) |

Indicadores do visor



Indicadores básicos – para navegar no visor.

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>OK Para confirmar a seleção/definições.</p> | <p> Para voltar um nível no menu.</p> | <p> Para desfazer a última ação.</p> | <p> Para ativar e desativar as opções.</p> |
|---|--|--|--|

Alarme sonoro Indicadores de função – quando o tempo de confeção definido termina, é emitido um sinal sonoro.

| | | |
|---|--|---|
| <p> A função está ativada.</p> | <p> A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.</p> | <p> O alarme sonoro está desativado.</p> |
|---|--|---|

Indicadores do temporizador

| | |
|---|---|
| <p> Para as definições da função: Início programado.</p> | <p> Para cancelar as definições.</p> |
|---|---|

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

| | | |
|--|---|---|
| | | |
| <p>Passo 1</p> | <p>Passo 2</p> | <p>Passo 3</p> |
| <p>Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.</p> | <p>Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.</p> | <p>Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.</p> |

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Dureza da água, Hora.

5.3 Pré-aquecimento inicial






| | | |
|---|--|--|
| | <p>Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.</p> | |
| <p>Passo 1</p> | <p>Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.</p> | |
| <p>Passo 2</p> | <p>Regule a temperatura máxima para a função. Deixe o forno funcionar durante 1 hora.</p> | |
| <p>Passo 3</p> | <p>Regule a temperatura máxima para a função. Deixe o forno funcionar durante 15 min.</p> | |
| <p> O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.</p> | | |

5.4 Como definir: Dureza da água

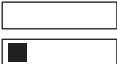



Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
| Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente. | Agite o papel de teste para remover o excesso de água. | Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo. | Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água. |
| <p> As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.</p> | | | |
| <p>Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.</p> | | | |

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

| Dureza da água | | Papel de teste | Depósito de cálcio (mmol/l) | Depósito de cálcio (mg/l) | Classificação da água |
|----------------|---------|---|-----------------------------|---------------------------|-----------------------|
| Nível | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | macia |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | moderadamente dura |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | dura |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | muito dura |

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

| | |
|--|--|
| Passo 1 | Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão |
| Passo 2 | Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu. |
| Passo 3 | Selecione a função de aquecimento e prima: OK. O visor apresenta: temperatura. |
| Passo 4 | Definir: temperatura. Premir: OK. |
| Passo 5 | Prima: START . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção. |
| STOP - prima para desativar a função de aquecimento. | |
| Passo 6 | Desligue o forno. |


Utilize um atalho!



6.2 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

| | |
|--|---|
| Passo 1 | Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu. |
| Passo 2 | Prima . Selecione o tipo de aquecimento a vapor. |
| Passo 3 | Prima: OK. O visor apresenta as definições da temperatura. |
| Passo 4 | Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida. |
| Vapor para vaporizar 50 - 100 °C | Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor. |
| Vapor para estufar 105 - 130 °C | Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas. |

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

| | |
|--|---|
| Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C | Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado. |
| Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C | Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante. |
| Passo 5 | Prima: OK. |
| Passo 6 | Premir a tampa da gaveta da água para a abrir. |
| Passo 7 | Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. O fornecimento de água é suficiente para aproximadamente 50 min. Não encha a gaveta da água acima da sua capacidade máxima. Há o risco de fuga de água, transbordo e danos no mobiliário. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.</div> |
| Passo 8 | Empurrar a gaveta da água para a posição inicial. |
| Passo 9 | Premir: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa. |
| Passo 10 | Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água. |
| Passo 11 | Desligue o forno. |
| Passo 12 | Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar. Consulte o capítulo ,“Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito. |

| | |
|-----------------|---|
| Passo 13 | Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio. |
|-----------------|---|

Utilize um atalho!



6.3 Como definir: Cozedura assistida



Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais

| | |
|----------------|--|
| Passo 1 | Ligar o forno. |
| Passo 2 | Prima:  |
| Passo 3 | Prima:  . Introduzir: Cozedura assistida. |
| Passo 4 | Escolha um prato ou um tipo de alimento. |
| Passo 5 | Prima: START . |








Utilize um atalho!









6.4 Funções de aquecimento

UTILIZAÇÃO DIÁRIA








NORMAL

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|--|---|
|  Grelhador | Para grelhar alimentos finos e tostar pão. |
|  Grelhador ventilado | Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar. |
|  Ventilado + Resistência Circ | Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior. |
|  Congelados | Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços. |
|  Calor superior/inferior | Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira. |
|  Função Pizza | Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante. |
|  Aquecimento inferior | Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos. |

ESPECIAIS

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|---|---|
|  <p>Conservar</p> | <p>Para conservar legumes (por exemplo, pickles).</p> |
|  <p>Secar</p> | <p>Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.</p> |
|  <p>Aquecer pratos</p> | <p>Para pré-aquecer pratos para servir.</p> |
|  <p>Descongelar</p> | <p>Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.</p> |
|  <p>Gratinado</p> | <p>Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.</p> |
|  <p>Aquecimento a baixa temp.</p> | <p>Para preparar assados tenros e suculentos.</p> |
|  <p>Função manter quente</p> | <p>Para manter os alimentos quentes.</p> |
|  <p>Ventilado com Resistência</p> | <p>Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.</p> |

VAPOR

| Tipo de aquecimento | Aplicação |
|---|--|
|  Steamify | Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladido suave e assar. |
|  Regenerar | O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies da secagem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recuperar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utilizando diferentes posições de prateleira. |
|  Pão | Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça. |
|  Massa de pão | Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa. |
|  Aquecimento a vapor | Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor |
|  Humidade elevada | Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe. |
|  Humidade pouca | Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. |

6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com:

IEC/EN 60350-1

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

| Funções do relógio | Aplicação |
|------------------------|--|
| Tempo para cozinhar | Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min. |
| Finalizar ação | Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem. |
| Início programado | Para adiar o início e/ou final do cozinhado. |
| Prolongar tempo | Para prolongar o tempo de cozedura. |
| Aviso | Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho. |
| Temporizador crescente | Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar. |

7.2 Como definir: Funções do relógio

| Como acertar o relógio | |
|------------------------|-------------------------------|
| Passo 1 | Premir: Hora. |
| Passo 2 | Acertar as horas. Premir: OK. |


| Como definir o tempo de cozedura | |
|----------------------------------|--|
| Passo 1 | Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura. |
| Passo 2 | Prima:  . |
| Passo 3 | Acertar as horas. Premir: OK. |

FUNÇÕES DE RELÓGIO


Utilize um atalho!



Como escolher a opção final

| | |
|----------------|--|
| Passo 1 | Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura. |
| Passo 2 | Prima:  . |
| Passo 3 | Defina o tempo da cozedura. |
| Passo 4 | Premir: ● ● ● . |
| Passo 5 | Prima: Finalizar ação. |
| Passo 6 | Escolha o preferido: Finalizar ação. |
| Passo 7 | Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal. |

Como atrasar o início da cozedura

| | |
|----------------|---|
| Passo 1 | Defina a função de aquecimento e a temperatura. |
| Passo 2 | Prima:  . |
| Passo 3 | Defina o tempo da cozedura. |
| Passo 4 | Premir: ● ● ● . |
| Passo 5 | Prima: Início programado. |
| Passo 6 | Escolha o valor. |
| Passo 7 | Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal. |

Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Como prolongar o tempo de cozedura

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: .

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: **OK**.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

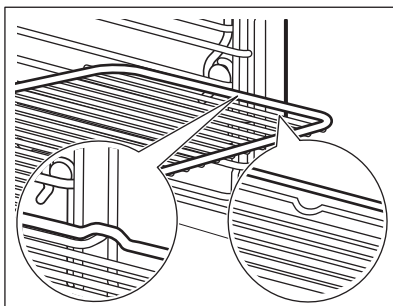
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

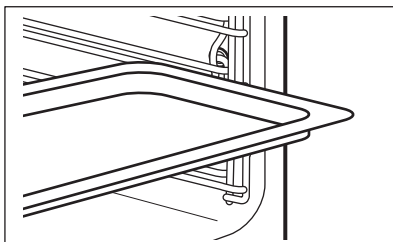
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

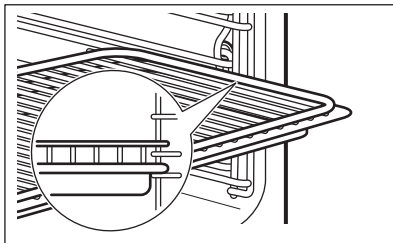
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

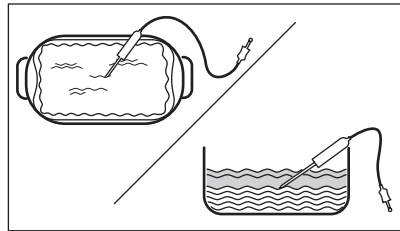
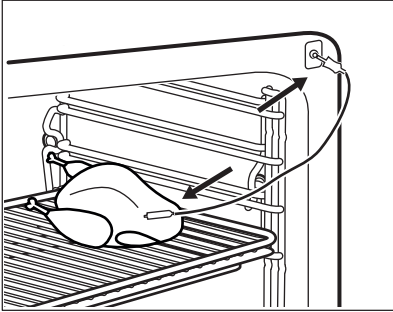
Como utilizar: Sonda térmica

| | |
|----------------------------|--|
| Passo 1 | Ligar o forno. |
| Passo 2 | Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno. |
| Passo 3 | Introduzir: Sonda térmica. |
| Carne, aves e peixe | Caçarola |


COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



Passo 4 Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

Passo 8 Prima: **START** .
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 9 Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

FUNÇÕES ADICIONAIS

Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

| | |
|---|---|
| Passo 1 | Ligue o aparelho. |
| Passo 2 | Selecione a definição preferida. |
| Passo 3 | Premir: . Selecione: Favoritos. |
| Passo 4 | Selecione: Guardar as definições atuais. |
| Passo 5 | Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK. |
| ↶ – prima para repor a definição. ⊗ – prima para cancelar a definição. | |



9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

| | |
|---|---|
| Passo 1 | Ligue o aparelho. |
| Passo 2 | Definir uma função de aquecimento. |
| Passo 3 | ☆, ⏸ - prima em simultâneo para ligar a função. |
| Para desligar a função, repita o passo 3. | |

9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.






10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar






|  |
|--|
| <p>A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados.</p> <p>O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.</p> <p>Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.</p> <p>Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.</p> |

10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

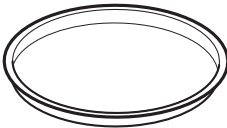
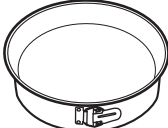


|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|--|---|--|
| Pastéis doces, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 25 - 35 |

SUGESTÕES E DICAS

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Torta Suíça | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Peixe inteiro, 0,2 kg | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Biscoitos, 16 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macarons, 24 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Queques, 12 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Pastelaria salgada, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Biscoitos de massa fina, 20 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tarteletes, 8 unidades | tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados







Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

| | | | |
|---|---|--|---|
|  <p>Forma para pizza</p> |  <p>Assadeira</p> |  <p>Formas individuais</p> |  <p>Forma com base para flan</p> |
| <p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p> | <p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p> | <p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p> | <p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p> |

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

|  COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Pão-de-ló sem gordura | Ventilado + Resistência Circ | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pão-de-ló sem gordura | Calor superior/inferior | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Ventilado + Resistência Circ | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm | Calor superior/inferior | 180 | 70 - 90 | 1 |





SUGESTÕES E DICAS



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Pão pequeno / Tiras de massa folhada | Ventilado + Resistência Circ | 140 | 25 - 40 |
| Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio | Calor superior/inferior | 160 | 20 - 30 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 20 - 35 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio | Calor superior/inferior | 170 | 20 - 30 |



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Pão pequeno / Tiras de massa folhada | Ventilado + Resistência Circ | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio | Ventilado + Resistência Circ | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pão-de-ló sem gordura | Ventilado + Resistência Circ | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

Informação para institutos de teste

Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com a norma IEC 60350.



Definir a temperatura para 100 °C.



Recipiente
(Gastro-
norm)



(kg)



(min)



Brócolos, pré-
aquecer o for-
no vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

0.3

3

8 - 9

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

Brócolos, pré-
aquecer o for-
no vazio

1 x 2/3 perfu-
rado








máx.

3

10 - 11

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

|  Definir a temperatura para 100 °C. | | | | | |
|---|--|---|---|--|---|
|  |  Recipiente (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Ervilhas, con- geladas | 2 x 2/3 perfu- rado | 2 x 1,5 | 2 e 4 | Até a tem- peratura no ponto mais frio atingir os 85°C. | Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira. |



11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

| | |
|---|--|
|  Agentes de limpeza | Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. |
| | Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas. |
| | Limpe manchas com um detergente suave. |
|  Utilização di- ária | Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. |
| | Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização. |



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

| | | |
|--|--|--|
| Passo 1 | Desligar o forno e aguardar até estar frio. | |
| Passo 2 | Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro. | |
| Passo 3 | Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. | |
| Passo 4 | Retire os apoios da patilha traseira. | |
| Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. | | |


11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:

| | | |
|--|---|---|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios e guias amovíveis. | Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave. |
|--|---|---|

| | | |
|-----------------|--|----------------|
| Passo 1 | Encha a gaveta da água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. | |
| Passo 2 | Selecione: Menu / Limpeza. | |
| Função | Descrição | Duração |
| Limpeza a vapor | Limpeza ligeira | 30 min. |

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

| | | |
|--|--|---------|
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza normal Pulverize a cavidade com um detergente. | 75 min. |
| Passo 3 | Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina. | |
| Passo 4 | Prima qualquer símbolo para desligar o sinal. | |
|  Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada. | | |

| Quando a limpeza termina: | | |
|---------------------------|--|--|
| Desligue o forno. | Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. | Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca. |


11.4 Aviso de limpeza

| |
|---|
| Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada. |
| Usar a função: Limpeza a vapor Plus. |


11.5 Como utilizar: Descalcificação

| Antes de começar: | | |
|--|-----------------------------|---|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios. | Certifique-se de que a gaveta da água está vazia. |

| | |
|--|---|
| Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos | |
| Passo 1 | Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira. |
| Passo 2 | Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água. |
| Passo 3 | Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente. |
| Passo 4 | Selecione: Menu / Limpeza. |

| | |
|--|---|
| Passo 5 | Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia. |
| Passo 6 | Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira. |
| Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos | |
| Passo 7 | Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente. |
| Passo 8 | Quando a função terminar, retire a assadeira profunda. |
|  Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada. | |

Quando a descalcificação termina:

| | | |
|---|--|--|
| Desligue o forno. | Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio. | Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca. |
|  Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento. | | |

11.6 Aviso de descalcificação


Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

| Tipo | Descrição |
|-------------|--|
| Aviso suave | Recomenda-lhe que descalcifique o forno. |
| Aviso grave | Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas. |

11.7 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:

| | |
|--|-----------------------------|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios. |
|--|-----------------------------|

| | |
|--|--|
| Passo 1 | Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira. |
| Passo 2 | Encha a gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente. |
| Passo 3 | Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos |
| Passo 4 | Ligue a função e siga as instruções no visor. |
| Passo 5 | Quando a função terminar, retire a assadeira profunda. |
|  Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada. | |

11.8 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

11.9 Como utilizar: Secagem


Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

| | |
|----------------|---|
| Passo 1 | Certifique-se de que o forno está frio. |
| Passo 2 | Remova todos os acessórios. |
| Passo 3 | Selecione o menu: Limpeza / Secagem. |
| Passo 4 | Siga as instruções no ecrã. |

11.10 Como utilizar: Esvaziam. do depósito

Utilize-a depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual da gaveta da água.

| Antes de começar: | |
|--|---|
| Desligue o forno e aguarde até estar frio. | Remova todos os acessórios. |
| Passo 1 | Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira. |

| | |
|--|--|
| Passo 2 | Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito. Duração: 6 min |
| Passo 3 | Ligue a função e siga as instruções no visor. |
| Passo 4 | Quando a função terminar, retire a assadeira profunda. |
|  Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada. | |

11.11 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



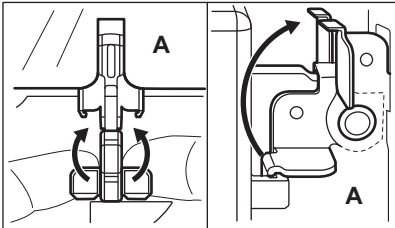
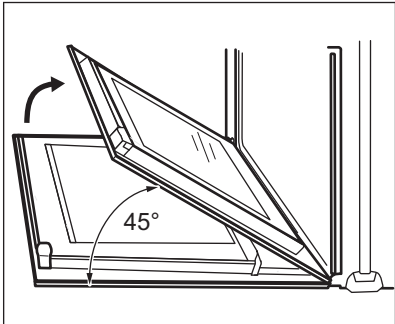
AVISO!

A porta é pesada.

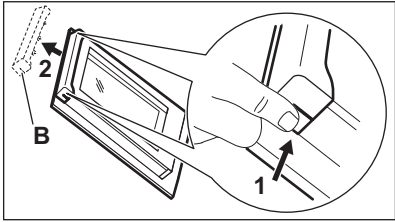
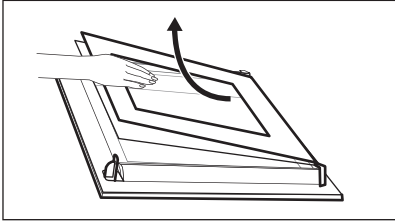


CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

| | | |
|----------------|---|---|
| Passo 1 | Abrir a porta totalmente. |  |
| Passo 2 | Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta. | |
| Passo 3 | Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 45°). Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável. |  |

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

| | | |
|----------------|--|---|
| Passo 4 | Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe. |  |
| Passo 5 | Puxe o friso da porta para a frente para o remover. | |
| Passo 6 | Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia. | |
| Passo 7 | Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça. |  |
| Passo 8 | Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa. | |
| Passo 9 | Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais. | |

11.12 Como substituir: Lâmpada



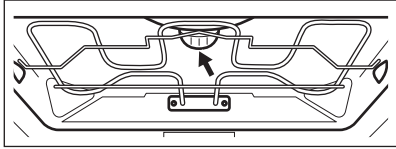
AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:

| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
|--|--|---------------------------------------|
| Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio. | Desligue o forno da corrente elétrica. | Coloque um pano no fundo da cavidade. |

Lâmpada superior

| | | |
|----------------|---|--|
| Passo 1 | Rode a proteção de vidro para a retirar. |  |
| Passo 2 | Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro. | |
| Passo 3 | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. | |
| Passo 4 | Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a. | |

Lâmpada lateral

| | |
|----------------|--|
| Passo 1 | Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada. |
| Passo 2 | Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa. |
| Passo 3 | Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante. |
| Passo 4 | Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C. |
| Passo 5 | Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos. |
| Passo 6 | Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo. |




12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS






AVISO!




Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

| | |
|---|--|
|  O aparelho não liga ou não aquece | |
|  Causa possível |  Solução |
| O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado. | Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica. |

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



|  O aparelho não liga ou não aquece | |
|---|---|
|  Causa possível |  Solução |
| O relógio não está acertado. | Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo Funções do relógio Como acertar: Funções do relógio. |
| A porta não fecha bem. | Feche a porta completamente. |
| O fusível está fundido. | Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletrícista qualificado. |
| O aparelho Bloqueio para crianças está ligado. | Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções. |



|  Componentes | |
|--|---|
|  Descrição |  Solução |
| A lâmpada está fundida. | Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo "Manutenção e limpeza", Como substituir: Lâmpada. |

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

|  Código e descrição |  Solução |
|--|--|
| F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada. | Ligue totalmente Sonda térmica à tomada. |

|  Código e descrição |  Solução |
|--|--|
| F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente. | Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis. |
| F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de controlo. | Ativar e desativar o aparelho. |

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

| Recomendamos que escreva os dados aqui: | |
|---|-------|
| Modelo (MOD.) | |
| Número do produto (PNC) | |
| Número de série (S.N.) | |

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto

| | |
|--|--|
| Nome do fornecedor | Electrolux |
| Identificação do modelo | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Índice de Eficiência Energética | 61.9 |
| Classe de eficiência energética | A++ |
| Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional | 1.09 kWh/ciclo |

| | | |
|---|------------------|---------|
| Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada | 0.52 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fonte de calor | Eletricidade | |
| Volume | 70 l | |
| Tipo de forno | Forno encastrado | |
| Massa | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do aparelho, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

| Artigo do menu | | Aplicação |
|--------------------|---------------------|--|
| Cozedura assistida | | Lista os programas automáticos. |
| Limpeza | | Lista os programas de limpeza. |
| Favoritos | | Lista as definições favoritas. |
| Opções | | Para definir a configuração do aparelho. |
| Definições | Configuração | Para definir a configuração do aparelho. |
| | Assistência Técnica | Apresenta a configuração e a versão do software. |

14.2 Submenu para: Limpeza

| Submenu | Aplicação |
|-----------------------|--|
| Secagem | Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor. |
| Esvaziam. do depósito | Procedimento para remover a água residual da gaveta da água após a utilização de funções de vapor. |

ESTRUTURA DO MENU

| Submenu | Aplicação |
|----------------------|---|
| Limpeza a vapor | Limpeza ligeira. |
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza completa. |
| Descalcificação | Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor. |
| Enxaguamento | Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor. |

14.3 Submenu para: Opções

| Submenu | Aplicação |
|------------------------|---|
| Luz | Acende e apaga a lâmpada. |
| Bloqueio para crianças | Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativada, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando liga o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada. |
| Aquecimento rápido | Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho. |
| Aviso de limpeza | Liga e desliga o aviso. |
| Indicação do tempo | Liga e desliga o relógio. |
| Estilo Relógio Digital | Altera o formato da indicação da hora apresentada. |

14.4 Submenu para: Configuração

| Submenu | Do ciclo |
|-----------------|--------------------------------|
| Idioma | Define o idioma do aparelho. |
| Brilho do visor | Define a intensidade do visor. |

| Submenu | Do ciclo |
|------------------|---|
| Sons “teclado” | Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①. |
| Volume do alarme | Define o volume dos tons das teclas e sinais. |
| Dureza da água | Define a dureza da água. |
| Hora | Definir a hora e a data atuais. |

14.5 Submenu para: Assistência Técnica

| Submenu | Descrição |
|-------------------------|--|
| Modo Demo | Código de activação / desactivação: 2468 |
| Versão do software | Informação sobre a versão do software. |
| Restaurar configurações | Restaura as definições de fábrica. |


15. É FÁCIL!


Antes da primeira utilização, tem de definir:

| | | | | | |
|--------|-----------------|----------------|------------------|----------------|------|
| Idioma | Brilho do visor | Sons “teclado” | Volume do alarme | Dureza da água | Hora |
|--------|-----------------|----------------|------------------|----------------|------|



Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

| | | | | | |
|---------------|-----------|----------------|-------------------|--------------------|--------------|
| ① On / Off | ☰ Menu | ☆ Favoritos | ⌚ Temporizador | 🔧 Sonda térmica | START / STOP |
|---------------|-----------|----------------|-------------------|--------------------|--------------|

| Começar a utilizar o aparelho | | | | |
|-------------------------------|--|---|---|----------------|
| Início rápido | Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função. | Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 |
| | | Prima continuamente: ①. |  ... - selecione a função preferida. | Prima: START. |
| Arranque | Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento. | ① - prima continuamente até que o aparelho se desligue. | | |

| Começar a cozinhar | | | | |
|-------------------------------------|---|-------------------------------|-------------------------------|---|
| Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 | Passo 5 |
| ① - prima para ligar o aparelho. |  ... - selecione a função de aquecimento. | °C - defina a temperatura. | OK - prima para confirmar. | START - prima para começar a cozinhar. |

| Cozinhar a vapor - Steamify | | | |
|---|---------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Defina a temperatura.: O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida. | | | |
| Vapor para vaporizar | Vapor para estufar | Vapor para uma crosta suave | Vapor para cozer e assar |
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

| Saber como cozinhar rapidamente | | | | |
|---|----------------|--|---|------------------|
| Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão: | | | | |
| Cozedura assistida | Passo 1 | Passo 2 | Passo 3 | Passo 4 |
| | Premir: ①. | Prima:  . | Premir:  Cozedura assistida. | Escolha o prato. |

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.


Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

Limpar o aparelho com limpeza a vapor

Passo 1

Prima: 

Passo 2

Prima: 

Passo 3

Escolha o modo:

Limpeza a vapor

Para a limpeza da luz.

Limpeza a vapor Plus

Para uma limpeza completa.

Descalcificação

Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.

Enxaguamento

Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Como definir: Tipos de aquecimento



Como definir: Steamify - Cozinhar com uma função de aquecimento a vapor



Como definir: Cozedura assistida



UTILIZE UM ATALHO!

Como definir: Tempo para cozinhar



Como retardar: Início e fim de cozedura





Como cancelar: Definir o temporizador



Como utilizar: Sonda térmica



17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat 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 Dvs. Pentru ca să fiți asigurat 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

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..... | 662 | 3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... | 668 |
| 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... | 663 | 3.1 Prezentare generală..... | 668 |
| 1.2 Informații generale despre siguranță..... | 663 | 3.2 Accesorii..... | 669 |
| 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ..... | 664 | 4. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI..... | 670 |
| 2.1 Instalarea..... | 664 | 4.1 Panou de comandă..... | 670 |
| 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.. | 665 | 4.2 Afișaj..... | 670 |
| 2.3 Utilizarea..... | 666 | 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE..... | 672 |
| 2.4 Îngrijirea și curățarea..... | 667 | 5.1 Curățarea inițială | 672 |
| 2.5 Gătirea cu abur..... | 667 | 5.2 Prima conectare..... | 672 |
| 2.6 Iluminare interioară..... | 667 | 5.3 Preîncălzirea inițială..... | 672 |
| 2.7 Serviciul de asistență tehnică..... | 668 | 5.4 Modul de setare: Duritate apă..... | 672 |
| 2.8 Eliminare..... | 668 | 6. UTILIZAREA ZILNICĂ..... | 673 |
| | | 6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire..... | 674 |

| | |
|---|------------|
| 6.2 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur..... | 674 |
| 6.3 Modul de setare Gătire asistată... | 676 |
| 6.4 Funcții de gătire..... | 676 |
| 6.5 Note cu privire la: Aer cald umed..... | 679 |
| 7. FUNCȚIILE CEASULUI..... | 680 |
| 7.1 Descrierea funcțiilor ceasului..... | 680 |
| 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului..... | 680 |
| 8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII.... | 682 |
| 8.1 Introducerea accesoriilor..... | 682 |
| 8.2 Senzor de gătire..... | 683 |
| 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE..... | 685 |
| 9.1 Cum se salvează: Favorite..... | 685 |
| 9.2 Funcția blocare..... | 685 |
| 9.3 Oprirea automată..... | 685 |
| 9.4 Ventilator de răcire..... | 686 |
| 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI..... | 686 |
| 10.1 Recomandări pentru gătit..... | 686 |
| 10.2 Aer cald umed..... | 686 |
| 10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate..... | 687 |
| 10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare..... | 688 |
| 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA..... | 690 |
| 11.1 Observații privind curățarea..... | 690 |
| 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft..... | 691 |
| 11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur..... | 691 |
| 11.4 Semnal De Reamintire La Curățare..... | 692 |
| 11.5 Modul de utilizare: Decalcifiere.. | 692 |
| 11.6 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere..... | 693 |
| 11.7 Modul de utilizare: Clătire..... | 694 |
| 11.8 Semnal de reamintire pentru uscare..... | 694 |
| 11.9 Modul de utilizare: Uscare cavitate..... | 694 |
| 11.10 Modul de utilizare: Golirea rezervorului..... | 694 |
| 11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa..... | 695 |
| 11.12 Cum se înlocuiește: Bec..... | 696 |
| 12. DEPANARE..... | 697 |
| 12.1 Ce trebuie făcut dacă..... | 697 |
| 12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare..... | 698 |
| 12.3 Date pentru service..... | 699 |
| 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ..... | 699 |
| 13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs..... | 699 |
| 13.2 Economisirea de energie..... | 700 |
| 14. STRUCTURA MENIULUI..... | 701 |
| 14.1 Meniu..... | 701 |
| 14.2 Submeniu pentru: Curățare..... | 701 |
| 14.3 Submeniu pentru: Opțiuni..... | 702 |
| 14.4 Submeniu pentru: Configurare... | 702 |
| 14.5 Submeniu pentru: Service..... | 703 |
| 15. ESTE SIMPLU!..... | 703 |
| 16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!..... | 705 |
| 17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL..... | 706 |

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 uz casnic individual într-un mediu 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- 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 întreținere.
- 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.

DESCRIEREA PRODUSULUI

- 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



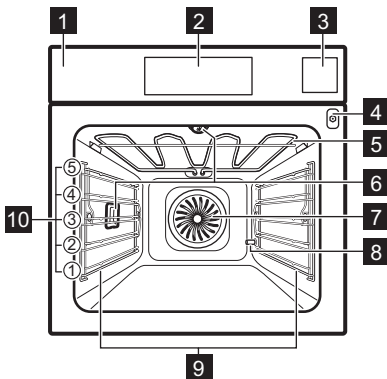
AVERTISMENT!

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 încuietoearea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

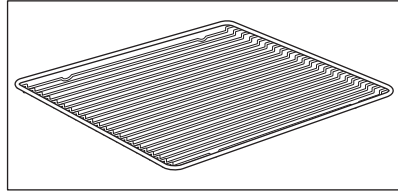


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

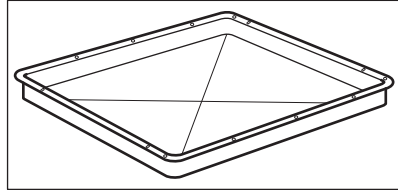
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



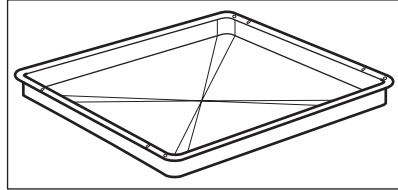
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



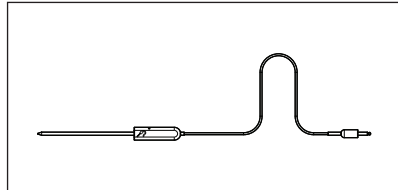
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



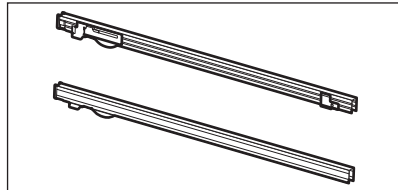
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



Ghidaje telescopice

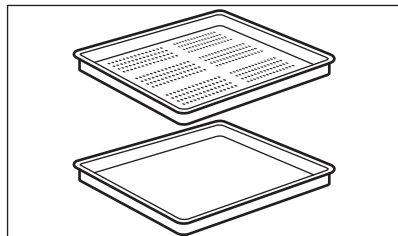
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



Set pentru gătit cu abur

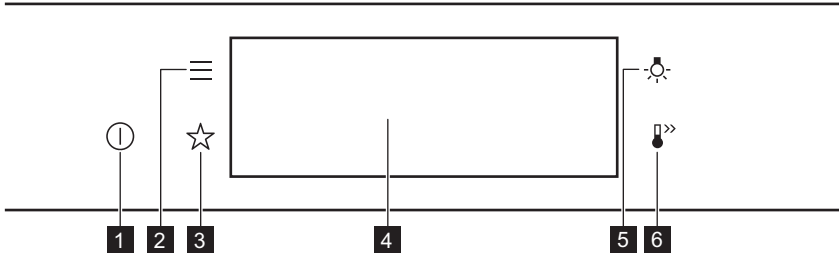
Un recipient neperforat și unul perforat pentru alimente.

Setul pentru gătit la abur elimină apa rezultată din condensare pe durata gătirii cu abur. Adecvat pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, măămăligă, paste.



4. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

4.1 Panou de comandă



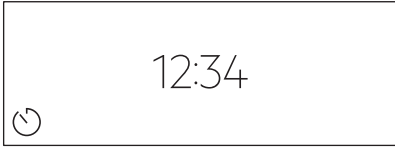
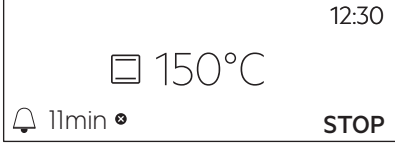
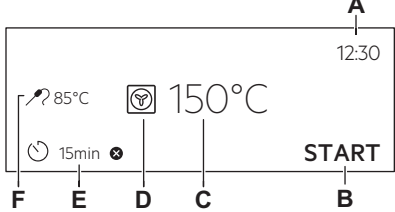
| | | |
|----------|------------------|---|
| 1 | Pornit / Oprit | Apasă lung pentru a porni și opri aparatul. |
| 2 | Meniu | Enumeră funcțiile aparatului. |
| 3 | Favorite | Listează setările favorite. |
| 4 | Afișaj | Afișează setările curente ale aparatului. |
| 5 | Comutator bec | Pentru a porni și a opri lumina. |
| 6 | Încălzire rapidă | Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă. |

| | | |
|------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| Apasă | Mută | Apasă lung |
| Atinge suprafața cu degetul. | Glisează degetul pe suprafață. | Apasă pe suprafață timp de 3 secunde. |

4.2 Afișaj




| | |
|----------------------------------|--|
| <p>12:30 150°C START</p> | După pornire, pe afișaj se va deschide fereastra principală cu funcția de gătire și temperatura implicită. |
|----------------------------------|--|

PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI




| | |
|---|---|
|  | <p>Dacă aparatul nu este utilizat timp de 2 minute, afișajul va trece în modul așteptare.</p> |
|  | <p>Atunci când gătești, pe afișaj vor fi prezentate funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p> |
|  | <p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>OK Pentru a confirma o selecție / setare.</p> | <p> Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.</p> | <p> Pentru a anula ultima comandă.</p> | <p> Pentru a activa și dezactiva opțiunile.</p> |
|---|---|--|---|

Indicatorii funcției Sonor alarmă - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.

| | | |
|---|---|--|
| <p> Funcția este activată.</p> | <p> Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.</p> | <p> Alarma sonoră este dezactivată.</p> |
|---|---|--|

Indicatoare cronometru

| | |
|---|--|
| <p> Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.</p> | <p> Pentru a anula setarea.</p> |
|---|--|




5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială





|  |  |  |
|---|--|---|
| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
| Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat. | Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. | 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

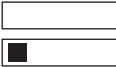



|  Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată. | |
|---|---|
| Etapa 1 | Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil. |
| Etapa 2 | Setați temperatura maximă a funcției:  . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră. |
| Etapa 3 | Setați temperatura maximă 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 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 |
| Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet. | Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă. | După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos. | Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă. |
| <p> Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.</p> | | | |
| <p>Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.</p> | | | |

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

| Duritate 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 | duritate mica |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | duritate moderată |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | dură |
| 4 | ≥22 |  | ≥ 3,9 | ≥151 | foarte dură |

Când duritatea 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 | Apăsați 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 | Apăsați: 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. |

Luăți-o pe scurtătură!



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 | Setati temperatura. Tipul de funcție de gătire cu 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 carniilor înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole. |

| | |
|--|--|
| <p>Abur pentru rumenire 135 - 150°C</p> | <p>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 gătire pentru a gratina delicat preparatul.</p> |
| <p>Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C</p> | <p>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 gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.</p> |
| <p>Pasul 5</p> | <p>Apăsați: OK.</p> |
| <p>Pasul 6</p> | <p>Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.</p> |
| <p>Pasul 7</p> | <p>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> <div data-bbox="213 868 1028 979" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> AVERTISMENT! 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> </div> |
| <p>Pasul 8</p> | <p>Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.</p> |
| <p>Pasul 9</p> | <p>Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.</p> |
| <p>Pasul 10</p> | <p>Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.</p> |
| <p>Pasul 11</p> | <p>Opriți cuptorul.</p> |
| <p>Pasul 12</p> | <p>Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Golirea rezervorului.</p> |

UTILIZAREA ZILNICĂ

| | |
|-----------------|---|
| Pasul 13 | Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. |
|-----------------|---|

Luați-o pe scurtătură!



6.3 Modul de setare 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 | Apăsați: |
| Pasul 3 | Apăsați: . Accesați: Gătire asistată. |
| Pasul 4 | Alegeți un preparat sau un tip de aliment. |
| Pasul 5 | Apăsați: START . |

Luați-o pe scurtătură!




6.4 Funcții de gătire








STANDARD

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|---|
|  <p>Grill</p> | Pentru gătitul la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită. |
|  <p>Gătire intensiva</p> | Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedeșosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire. |
|  <p>Aer cald cu ventilație</p> | Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos. |
|  <p>Preparate congelate</p> | Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante. |
|  <p>Încalzire sus și jos</p> | Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. |
|  <p>Funcție Pizza</p> | Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante. |
|  <p>Încalzire jos</p> | Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele. |


SPECIALITĂȚI







| Funcția de încălzire | Utilizare |
|--|---|
|  <p>Conservare</p> | Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături). |

UTILIZAREA ZILNICĂ

| Funcția de încălzire | Utilizare |
|---|--|
|  Dezhidratare | Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate. |
|  Încalzire farfurii | 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 | <p>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.</p> |
|  Coacere pâine | <p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p> |
|  Dospire aluaturi | <p>Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.</p> |
|  Gătire cu abur | <p>Pentru gătitul la abur a legumelor, garniturilor, peștelui</p> |
|  Umiditate ridicată | <p>Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.</p> |
|  Umiditate scăzută | <p>Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocnițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.</p> |

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 UE 65/2014 și UE 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. FUNȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

| Funcția ceas | Aplicație |
|--------------------------------|--|
| Durată gătire | Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min. |
| Acțiunea de finalizare | Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea. |
| Pornire întârziată | Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii. |
| 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. |
| 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 | Apăsați: Timpul. |
| Pasul 2 | Setarea timpului. Apăsați: OK. |

| Modul de setare a timpului de gătire | |
|--------------------------------------|--|
| Pasul 1 | Alegeți funcția de gătire și setați temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setarea timpului. Apăsați: OK. |

Luați-o pe scurtătură!




| Cum se alege opțiunea de final | |
|--------------------------------|--|
| Pasul 1 | Alegeți funcția de gătire și setați temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setați timpul de gătire. |
| Pasul 4 | Apăsați: ● ● ● . |
| Pasul 5 | Apăsați: Acțiunea de finalizare. |
| Pasul 6 | Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare. |
| Pasul 7 | Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal. |

| Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii | |
|--|--|
| Pasul 1 | Setați funcția de gătire și temperatura. |
| Pasul 2 | Apăsați:  . |
| Pasul 3 | Setați timpul de gătire. |
| Pasul 4 | Apăsați: ● ● ● . |
| Pasul 5 | Apăsați: Pornire întârziată. |
| 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. | |

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1 Apăsați: .

Pasul 2 Setează valoarea cronometrului.

Pasul 3 Apăsați: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

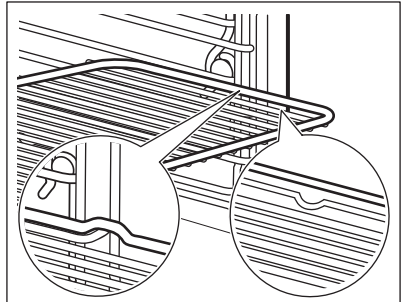
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

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.

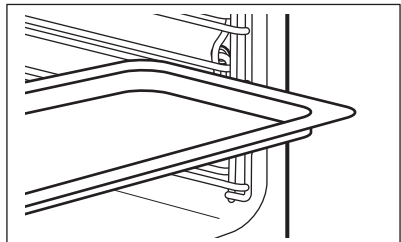
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



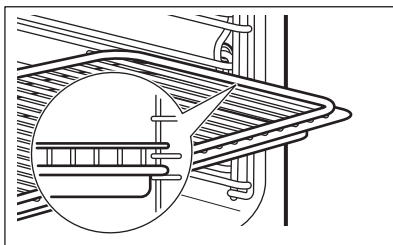
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



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.

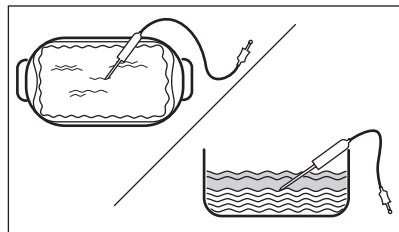
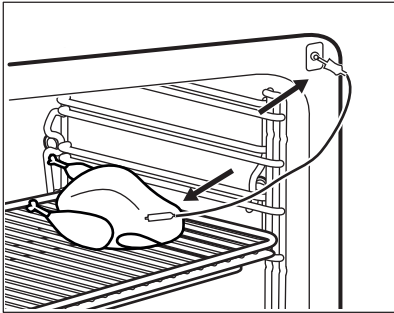
Modul de utilizare: Senzor de gătire

| | |
|-------------------------------|--|
| Pasul 1 | Porniți cuptorul. |
| Pasul 2 | Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului. |
| Pasul 3 | Introduceți: Senzor de gătire. |
| Carne, pasăre și pește | Caserolă |

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4

Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor 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

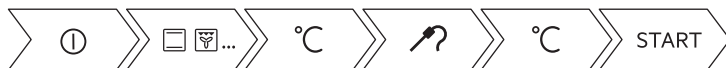
Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luăți-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, 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 | Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK . |
| <p> - apăsați pentru a reseta setarea.</p> <p> - apăsați pentru a anula setarea.</p> | |

9.2 Funcția blocare



Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătit.

| | |
|---|---|
| Pasul 1 | Pornește aparatul. |
| Pasul 2 | Setează o funcție de gătit. |
| Pasul 3 | , - apăsa-le simultan pentru a activa funcția. |
| Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3. | |

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

INFORMAȚII ȘI SFATURI

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


Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

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

|  |
|--|
| <p>Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.</p> <p>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.</p> <p>Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, căută alta similară.</p> <p>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.</p> |

10.2 Aer cald umed


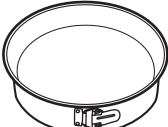

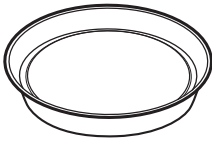
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Rulouri dulci, 16 bucăți | țavă de gătit sau țavă de colectare | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| 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 institutele de testare

Informații pentru institutele de testare






Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

|  COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Pandișpan fără grăsimi | Aer cald cu ventilatie | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pandișpan fără grăsimi | Încalzire sus si jos | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Aer cald cu ventilatie | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm | Încalzire sus si jos | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Utilizați raftul de pe al treilea nivel. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Biscuit sfărâmișos / Patiserie | Aer cald cu ventilatie | 140 | 25 - 40 | |
| Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol | Încalzire sus si jos | 160 | 20 - 30 | |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilatie | 150 | 20 - 35 | |
| 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 sfărâmișos / Patiserie | Aer cald cu ventilatie | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol | Aer cald cu ventilatie | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pandișpan fără grăsimi | Aer cald cu ventilatie | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.










Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

|  |  |  (min) |  |
|---|--|---|--|
| Pâine prăjită | Grill | 1 - 3 | 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 conform IEC 60350.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

|  Setați temperatura la 100 °C.. | | | | | |
|--|--|--|---|---|---|
|  |  Recipient (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Broccoli, pre-încălziți cup-torul gol | 1 x 2/3 perforat | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Puneți tava de gătit pe primul raft. |
| Broccoli, pre-încălziți cup-torul 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

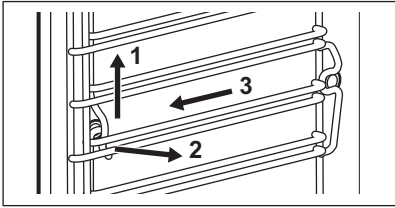
| | |
|--|--|
|  Agenți de curățare | Curăță partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv. |
| | Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice. |
| | Curăță petele cu un detergent neagresiv. |

| | |
|--|--|
|  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 | Opriti 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: | | |
|--|--|--|
| Opriti 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. |
| Etape 1 | Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj. | |

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

| | | |
|--|---|---------------|
| 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 | Apăsați 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. |
| <p>i Atunci când funcția este activă, becul este stins.</p> | |

| 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. |
| <p>i Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.</p> | | |


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: | |
|---|--|
| Oprii 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. |
|  Atunci când funcția este activă, becul este stins. | |

11.8 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit 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 gătit 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: | |
|---|--|
| Oprii 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. |
| <p>ⓘ Atunci când funcția este activă, becul este stins.</p> | |

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.



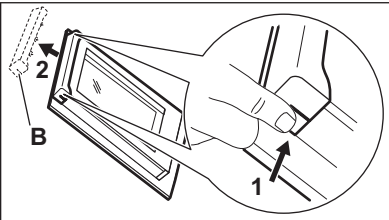
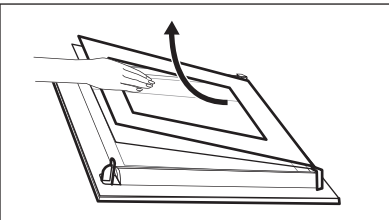
AVERTISMENT!
Ușa este grea.



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 45°). Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. | |

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

| | | |
|----------------|---|---|
| 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

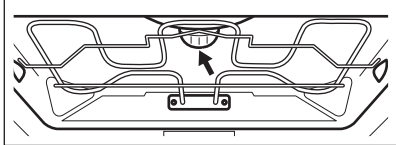


AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

| Înainte de a schimba becul: | | |
|--|---|--------------------------------------|
| Etapa 1 | Etapa 2 | Etapa 3 |
| Opriti 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 | |
|  Causă posibilă |  Soluție |
| Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect. | Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică. |



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Ceasul nu este setat.

Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul Funcțiile ceasului, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închide bine ușa.

Siguranța este arsă.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Blocare acces copii aparatului este pornit.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere



Soluție

Becul este ars.

Înlocuește 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.

Introdu Senzor de gătire corect în priză.

|  Cod și descriere |  Soluție |
|---|---|
| F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect. | Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode 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 este activat un program, care are selectată opțiunea „Durată” sau „Sfârșit la ora”, 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.

Gătire 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

Apasă  pentru a deschide Meniu.

| Element meniu | | Utilizare |
|-----------------|-------------|--|
| Gătire asistată | | Listează programele automate. |
| Curățare | | Listează programele de curățare. |
| 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 cavitate | 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. |

STRUCTURA MENIULUI

| Submeniu | Utilizare |
|--------------|--|
| 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 cuptor | 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 încălzirii. 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: | | | | | |
|---|------------|---------------|-----------------|-----------------------|--------------|
| ① Pornit / Oprit | ☰ Meniu | ☆ Favorite | ⌚ Cronometru | 🔥 Senzor de gătire | START / STOP |

ESTE SIMPLU!

| Utilizarea aparatului | | | | |
|-----------------------|---|--|---|----------------|
| Pornire rapidă | Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată. | Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 |
| | | Apasă lung:  . |  ... - selectează funcția preferată. | Apasă: START . |
| Oprire rapidă | Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj. |  - ține apăsat până când aparatul se oprește. | | |

| Începe să gătești | | | | |
|---|--|--|----------------------------------|--|
| Pasul 1 | Pasul 2 | Pasul 3 | Pasul 4 | Pasul 5 |
|  - apasă pentru a porni aparatul. |  ... - selectează funcția de gătire. |  - setează temperatura . | OK - apasă pentru a confirma. | 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 |
| | Apăsați:  . | Apăsați:  . | Apăsați:  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, apasă **+1min.**

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur

Pasul 1

Apasă 

Pasul 2

Apasă 

Pasul 3

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. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Steamify - Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



Modul de setare Gătire asistată



LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Modul de setare Durată gătire



Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii





Anularea: Setarea cronometrului



Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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. Уникальное и стильное, оно создавалось 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 продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-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..... | 708 | 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 715 |
| 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... | 709 | 3.1 Общий обзор..... | 715 |
| 1.2 Общая безопасность..... | 710 | 3.2 Аксессуары..... | 715 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 711 | 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА..... | 716 |
| 2.1 Установка..... | 711 | 4.1 Панель управления..... | 716 |
| 2.2 Подключение к электросети..... | 712 | 4.2 Дисплей..... | 717 |
| 2.3 Использование..... | 713 | 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 718 |
| 2.4 Уход и чистка..... | 714 | 5.1 Первоначальная очистка | 719 |
| 2.5 Приготовление на пару..... | 714 | 5.2 Первое подключение..... | 719 |
| 2.6 Внутреннее освещение..... | 714 | 5.3 Первый разогрев..... | 719 |
| 2.7 Сервис..... | 714 | 5.4 Способ настройки: Жесткость воды..... | 719 |
| 2.8 Утилизация..... | 714 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. ЕЖДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 720 | 11.3 Применение: Очистка паром...739 | |
| 6.1 Способ настройки: Режимы | | 11.4 Напоминание О Чистке..... | 740 |
| нагрева..... | 721 | 11.5 Применение: Удаление | |
| 6.2 Способ настройки: Steamify - | | накипи..... | 740 |
| Режимы нагрева с паром..... | 721 | 11.6 Напоминание о необходимости | |
| 6.3 Способ настройки: Помощь в | | удаления накипи..... | 741 |
| Приготовлении..... | 723 | 11.7 Применение: Ополаскивание.. | 742 |
| 6.4 Режимы нагрева..... | 724 | 11.8 Напоминание о сушке..... | 742 |
| 6.5 Примечания к функции: Влажная | | 11.9 Применение: Сушка..... | 742 |
| конвекция..... | 726 | 11.10 Применение: Опустошение | |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 727 | резервуара..... | 743 |
| 7.1 Описание функций часов..... | 727 | 11.11 Извлечение и установка: | |
| 7.2 Способ настройки: Функции | | Дверца..... | 743 |
| часов..... | 727 | 11.12 Замена лампы освещения.... | 745 |
| 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ..... | 729 | 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ | |
| 8.1 Установка принадлежностей..... | 729 | НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 746 |
| 8.2 Термошуп..... | 730 | 12.1 Что делать, если..... | 746 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 732 | 12.2 Управление: Коды ошибок..... | 747 |
| 9.1 Сохранение: Любимые | | 12.3 Данные о техническом | |
| программы..... | 732 | обслуживании..... | 747 |
| 9.2 Блокировка кнопок..... | 732 | 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ | |
| 9.3 Автоматическое отключение..... | 733 | ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 747 |
| 9.4 Вентилятор охлаждения..... | 733 | 13.1 Информация об изделии и | |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 733 | Технический лист с информацией об | |
| 10.1 Рекомендации по | | изделии..... | 747 |
| приготовлению..... | 733 | 13.2 Экономия электроэнергии..... | 748 |
| 10.2 Влажная конвекция..... | 733 | 14. СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 749 |
| 10.3 Влажная конвекция — | | 14.1 Меню..... | 749 |
| рекомендуемые аксессуары..... | 734 | 14.2 Подменю для: Очистка..... | 750 |
| 10.4 Таблицы приготовления для | | 14.3 Подменю для: Опции..... | 750 |
| тестирующих организаций..... | 735 | 14.4 Подменю для: Настройка..... | 751 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА..... | 738 | 14.5 Подменю для: Сервис..... | 752 |
| 11.1 Примечание по очистке..... | 738 | 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!..... | 752 |
| 11.2 Снятие: Направляющие для | | 16. ПРОБУЙТЕ!..... | 754 |
| противней..... | 739 | 17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 755 |

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 перчатки 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 |

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

| | |
|---|-----------|
| 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



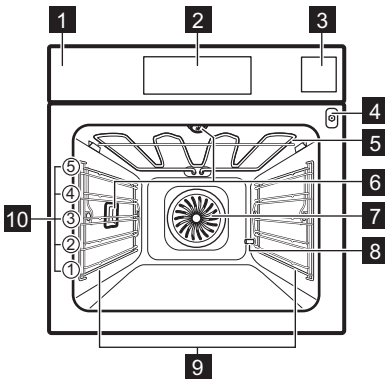
ВНИМАНИЕ!

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

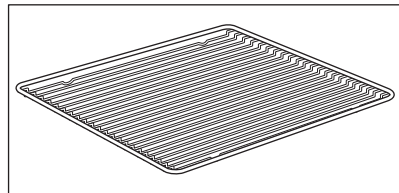


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

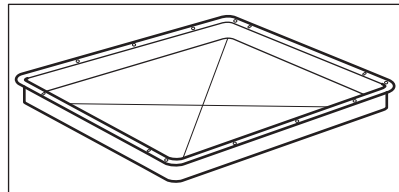
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



Эмалированный противень

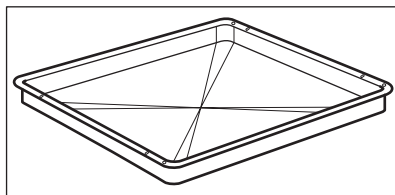
Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

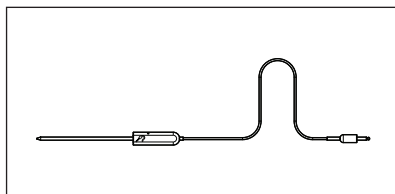
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



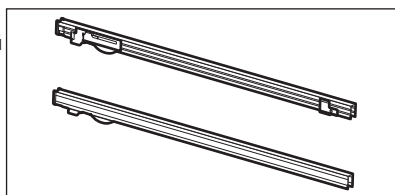
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие

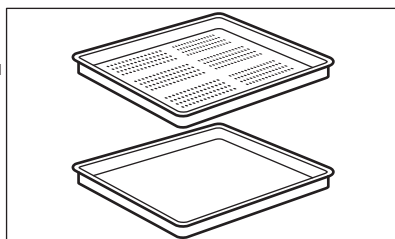
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



Набор противней для приготовления на пару

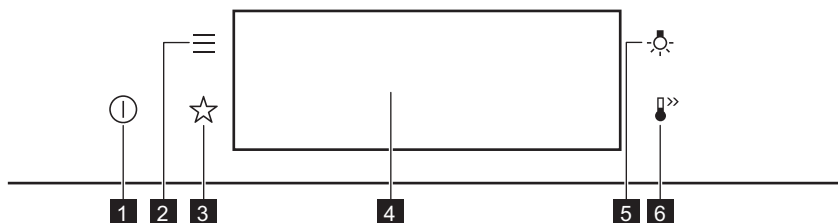
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

4.1 Панель управления

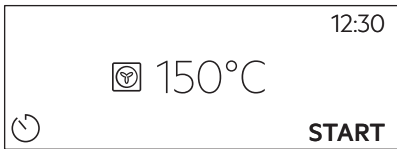
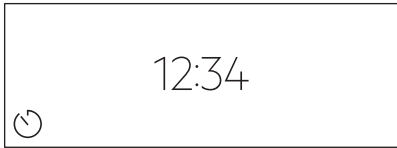


ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

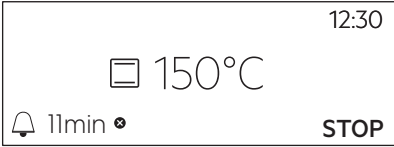
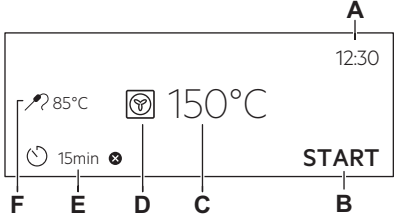
| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | ВКЛ / ВЫКЛ | Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора. |
| 2 | Меню | Содержит список функций прибора. |
| 3 | Любимые программы | Список любимых настроек. |
| 4 | Дисплей | Отображение текущих настроек прибора. |
| 5 | Выключатель лампы | Включение и выключение лампы освещения. |
| 6 | Быстрый прогрев | Включение и выключение режима: Быстрый прогрев. |

| | | |
|--|---|---|
|  Нажимайте кнопку |  Переместите |  Нажмите и удерживайте |
| Коснитесь поверхности кончиком пальца. | Проведите кончиком пальца по поверхности. | Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды. |

4.2 Дисплей





| | |
|---|--|
|  | После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой. |
|  | Если не воспользоваться прибором в течение 2 минут, дисплей переключается в режим ожидания. |

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

| | |
|---|---|
|  | <p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p> |
|  | <p>Дисплей с набором кнопок. А. Установка Времени Суток В. ПУСК/СТОП С. Температура D. Режимы нагрева E. Таймер F. Термощуп (только в ряде моделей)</p> |

Индикаторы, отображаемые на дисплее



Основные индикаторы – навигация по дисплею.

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p> Подтверждение выбора / параметра настройки.</p> | <p> Возврат на один уровень в меню.</p> | <p> Отмена последнего действия.</p> | <p> Включение и выключение опций.</p> |
|--|--|--|--|

Индикаторы функции **Звуковой сигнал**. — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.

| | | |
|--|--|---|
| <p> Функция включена.</p> | <p> Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.</p> | <p> Звуковая сигнализация отключена.</p> |
|--|--|---|

Индикаторы таймеров

| | |
|--|--|
| <p> Установка функции: Отложенный запуск.</p> | <p> Отмена настройки.</p> |
|--|--|




5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.





5.1 Первоначальная очистка

| | | |
|--|---|---|
|  |  |  |
| <p align="center">Шаг 1</p> | <p align="center">Шаг 2</p> | <p align="center">Шаг 3</p> |
| <p>Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.</p> | <p>Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.</p> | <p>Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.</p> |

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

| | |
|---|---|
|  <p>Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.</p> | |
| <p>Пункт 1</p> | <p>Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p> |
| <p>Пункт 2</p> | <p>Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.</p> |
| <p>Пункт 3</p> | <p>Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.</p> |
| <p> Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.</p> | |


5.4 Способ настройки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды. Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
| Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду. | Стряхните с полоски лишнюю воду. | Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже. | Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды. |
| <p>i Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.</p> | | | |
| 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 — шуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. |
| Для выключения режима нагрева нажмите STOP . | |
| Шаг 6 | Выключите духовой шкаф. |


Пробуйте!



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. | |

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

| | |
|---|--|
| Тушение (с паром) 105–130°C | Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок. |
| Запекание (с паром) 135–150°C | Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использования таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку. |
| Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C | Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку. |
| Шаг 5 | Нажмите: OK . |
| Шаг 6 | Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее. |
| Шаг 7 | <p>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.</p> <div data-bbox="213 1050 1028 1217" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p> 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.</p></div> |
| 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. |

Пробуйте!



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 . |

Срежьте путь!











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). |

| Режим нагрева | Применение |
|--|---|
|  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. |

| Режим нагрева | Применение |
|---|---|
|  <p>Регенерация</p> | 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. |
|  <p>Хлеб</p> | Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой. |
|  <p>Подготовка теста</p> | Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность. |
|  <p>Влажный пар</p> | Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару |
|  <p>Интенсивный пар</p> | Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба. |
|  <p>Горячий пар (25%)</p> | Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. |

6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014).

Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

| Часы | Применение |
|------------------------|--|
| Время приготовления | Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин. |
| Завершить действи | Выбор действия по окончании работы таймера. |
| Отложенный запуск | Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления. |
| Коррекция времени | Увеличение заданного времени приготовления. |
| Напоминание | Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора. |
| Таймер прямого 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 ОК. |


| Установка времени приготовления | |
|---------------------------------|---|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Установите время. Нажмите ОК. |

Пробуйте!



ФУНКЦИИ ЧАСОВ

| 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: ОК. 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: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

| Увеличение заданного времени приготовления | |
|--|--|
| Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева. | |
| Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1min . | |

Изменение настроек таймера

Шаг 1 Нажмите .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите ОК.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

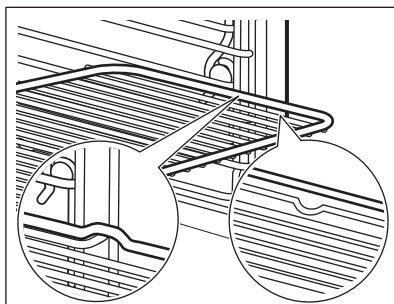
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

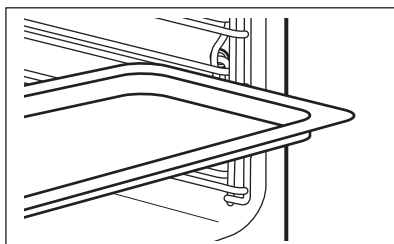
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.

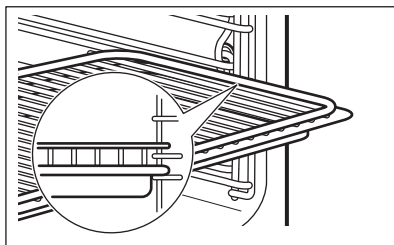


Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

| | |
|--|----------------------------------|
| $^{\circ}\text{C}$ Температура духового шкафа: минимум 120°C. | Температура внутри продукта. |
|--|----------------------------------|

Для получения наилучших результатов:

| | | |
|---|---|--|
| Ингредиенты должны иметь комнатную температуру. | Не используйте при приготовлении жидких блюд. | Во время приготовления должен оставаться в продукте. |
|---|---|--|

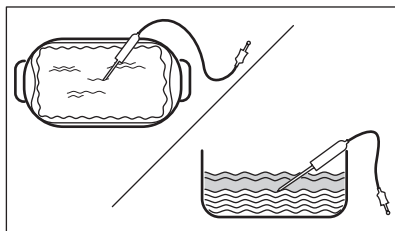
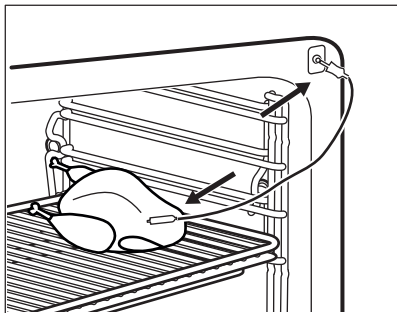
Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

| | |
|---------------------------|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа. |
| Шаг 3 | Вставьте: Термощуп. |
| Мясо, птица и рыба | Запеканки |

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выберите самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4

Вставьте вилку сетевого шнура 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: ОК 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.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

| | |
|--------------|--|
| Шаг 9 | Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.  ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта. |
|--------------|--|




Действуйте аккуратно!



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 ОК. |
|  — нажмите для сброса настройки.  — нажмите для отмены выбора настройки. | |

9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

| | |
|--------------|---|
| Шаг 1 | Включите прибор. |
| Шаг 2 | Настройка режима нагрева. |
| Шаг 3 |  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию. |

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

9.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термоцуп, 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 проверьте 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.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

|  |  |  (°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 |
| 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 тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

|  ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирный бисквит | Традиционное приготовление | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Горячий воздух | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное приготовление | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Используйте третье положение противня. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (мин) | |
| Песочное печенье / Полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 40 | |





ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

|  |  |  (°C) |  (мин) |
|--|---|---|--|
| Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа | Традиционное приготовление | 160 | 20 - 30 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух | 150 | 20 - 35 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Традиционное приготовление | 170 | 20 - 30 |



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

|  |  |  (°C) |  (мин) |  |
|---|---|---|--|--|
| Песочное печенье / Полоски из теста | Горячий воздух | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры

|  |  |  (мин) |  |
|--|---|--|---|
| Тосты | Гриль | 1 - 3 | 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.



Установите температуру 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. |

УХОД И ОЧИСТКА

|  Установите температуру 100°C. | | | | | |
|--|---|---|---|--|---|
|  |  Контейнер (Gastronorm)) |  (кг) |  |  (мин) |  |
| Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа | 1 x 2/3 с перфорацией | макс. | 3 | 10 - 11 | Установите эмалированный противень на первый уровень. |
| Горох, замороженный | 2 x 2/3 с перфорацией | 2 x 1.5 | 2 и 4 | До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C. | Установите эмалированный противень на первый уровень. |


11. УХОД И ОЧИСТКА





ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке

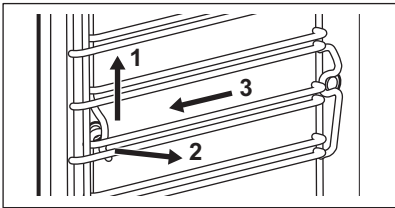
| | |
|---|--|
|  Чистящие средства | Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством. |
| | Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство. |
| | Очищайте пятна мягким моющим средством. |

| | |
|--|--|
|  <p>Ежедневное использование</p> | <p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p> |
| | <p>Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.</p> |

| | |
|--|---|
|  <p>Аксессуары</p> | <p>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.</p> |
| | <p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p> |

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. | |
| <p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке.</p> | | |

11.3 Применение: Очистка паром

| Прежде чем начать: | | |
|---|---|--|
| <p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p> | <p>Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p> | <p>Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.</p> |

УХОД И ОЧИСТКА

| | | | |
|---|--|--|--------------------------|
| Пункт 1 | Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. | | |
| Пункт 2 | Выберите Меню / Очистка. | | |
| | Функция | Описание | Продолжительность |
| | Очистка паром | Легкая очистка | 30 мин |
| | Очистка паром, плюс | Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. | 75 мин |
| Пункт 3 | Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал. | | |
| Пункт 4 | Для отключения сигнала нажмите на любой символ. | | |
|  Во время работы данной функции лампа освещения не горит. | | | |

По истечении времени очистки:

| | | |
|-------------------------|--|---|
| Выключите духовой шкаф. | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |
|-------------------------|--|---|

11.4 Напоминание О Чистке

| |
|---|
| Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания. |
| Используйте функцию: Очистка паром, плюс. |

11.5 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:

| | | |
|--|-------------------------------|---|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. | Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст. |
|--|-------------------------------|---|

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

| | |
|--|---|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи. |
| Шаг 3 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 4 | Выберите: Меню / Очистка. |
| Шаг 5 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи. |
| Шаг 6 | По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень. |
| Продолжительность второго этапа — около 35 мин | |
| Шаг 7 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 8 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |
| <p>i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.</p> | |

По окончании удаления накипи:

| | | |
|--|--|---|
| Выключите духовой шкаф. | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |
| <p>i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.</p> | | |


11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

| Тип | Описание |
|---------------------------|---|
| Ненавязчивое напоминание | Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа. |
| Настоятельное напоминание | Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены. |

11.7 Применение: Ополаскивание

| Прежде чем начать: | |
|--|-------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. |

| | |
|---|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |
|  Во время работы данной функции лампа освещения не горит. | |

11.8 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплее выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.9 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

| | |
|----------------|------------------------------------|
| Пункт 1 | Убедитесь, что духовой шкаф остыл. |
| Пункт 2 | Извлеките все аксессуары. |

| | |
|----------------|--------------------------------|
| Пункт 3 | Выберите меню Очистка / Сушка. |
| Пункт 4 | Следуйте экранным инструкциям. |

11.10 Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

| Прежде чем начать: | |
|--|-------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. |

| | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин |
| Шаг 3 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 4 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



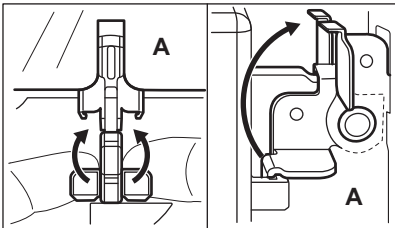
ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

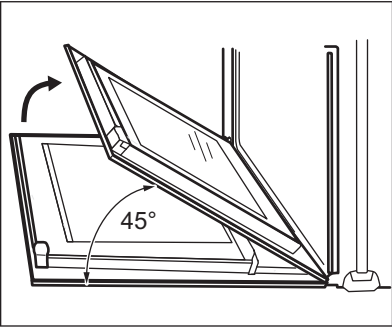
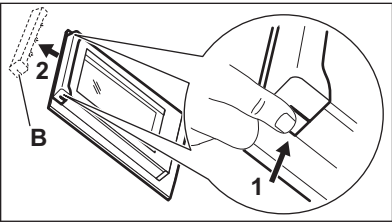
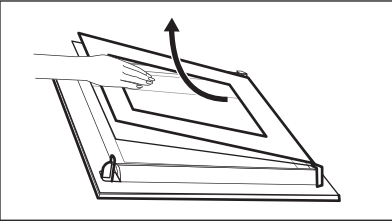


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

| | | |
|--------------|---|---|
| Шаг 1 | Полностью откройте дверцу. |  |
| Шаг 2 | Поднимите и нажмите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы. | |

УХОД И ОЧИСТКА

| | | |
|--------------|---|--|
| Шаг 3 | Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 45°). 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 перегреться. | |

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 |  Способ устранения |
| Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети. |
| Не установлено время. | Установите текущее время. Для получения дополнительной информации см. главу Функции часов , раздел Настройка функции: Функции часов . |
| Дверца не закрыта как следует. | Полностью закройте дверцу. |
| Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. |
| На приборе включена функция Защита детей . | См. главу «Меню» , подменю: Опции . |



|  Компоненты | |
|---|--|
|  Описание |  Способ устранения |
| Лампа перегорела. | Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка» , раздел «Замена лампы» . |

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

|  Код и описание |  Способ устранения |
|---|---|
| F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо. | Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо. |
| F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом. | Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи. |
| 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 удается, 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 |
|---------------|------------|

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

| | | |
|---|--|---------|
| Модель | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 | |
| Индекс энергетической эффективности (EElcavity) | 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) | COB8S39Z | 36.0 кг |
| | EOB8S39X | 36.0 кг |
| | EOB8S39Z | 36.0 кг |
| | KOBBS39X | 36.0 кг |
| | LOB8S39Z | 36.0 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

В ряде функций прибора при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

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

Нажмите , чтобы открыть 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. |

СТРУКТУРА МЕНЮ

| Элемент меню | | Применение |
|--------------|-----------|--|
| 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. |

| Подменю | Применение |
|-----------------------|--|
| Защита детей | Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение «Защита детей». Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции. |
| Быстрый прогрев | Уменьшение времени 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. |






ПРОЩЕ ПРОСТОГО!




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 | Шаг 2 | Шаг 3 |
| | | Нажмите и удерживайте:  |  ... - выберите требуемую функцию. | 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 . | ОК - 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 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
|------------------------|--|---|--|-----------------|
| | Нажмите  . | Нажмите:  . | Нажмите:  Помощь в Приготовлении. | Выберите блюдо. |



При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

Последний штрих 10%

Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1 min**.

Выполните очистку прибора паром

| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
|--|--|-----------------|
| Нажмите:  . | Нажмите:  . | Выберите режим: |

ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

| Выполните очистку прибора паром | |
|---------------------------------|---|
| 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. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: Steamify — приготовление с использованием режима нагрева с паром



Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления





Отмена установленного таймера



Применение: Термощуп



17. 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 отдельного 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

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 животnoj средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ..... | 757 | 3. ОПИС ПРОИЗВОДА..... | 763 |
| 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа..... | 758 | 3.1 Општи приказ..... | 763 |
| 1.2 Опште мере безбедности..... | 758 | 3.2 Прибор..... | 763 |
| 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА..... | 759 | 4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ..... | 764 |
| 2.1 Монтажа..... | 759 | 4.1 Командна табла..... | 764 |
| 2.2 Прикључење на електричну мрежу..... | 760 | 4.2 Дисплеј..... | 765 |
| 2.3 Употреба..... | 761 | 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ..... | 767 |
| 2.4 Нега и чишћење..... | 762 | 5.1 Прво чишћење..... | 767 |
| 2.5 Кување на пари..... | 762 | 5.2 Прво прикључивање..... | 767 |
| 2.6 Унутрашње осветљење..... | 762 | 5.3 Иницијално предгревање..... | 767 |
| 2.7 Сервисирање..... | 763 | 5.4 Како да подесите: Тврдоћа воде..... | 767 |
| 2.8 Одлагање..... | 763 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА..... | 768 | 11.3 Како да користите: Чишћење паром..... | 787 |
| 6.1 Како да подесите: Функције загревања..... | 769 | 11.4 Подсетник за чишћење..... | 788 |
| 6.2 Како да подесите: Steamify - функције загревања на пари..... | 769 | 11.5 Како да користите: Уклањање каменца..... | 788 |
| 6.3 Како да подесите: Потпомогнута припрема..... | 771 | 11.6 Подсетник за уклањање каменца..... | 789 |
| 6.4 Функције загревања..... | 771 | 11.7 Како да користите: Испирање..... | 789 |
| 6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор..... | 774 | 11.8 Подсетник за сушење..... | 790 |
| 7. ФУНКЦИЈЕ САТА..... | 775 | 11.9 Како да користите: Сушење.... | 790 |
| 7.1 Опис функција сата..... | 775 | 11.10 Како да користите: Пражњење резервоара..... | 790 |
| 7.2 Како да подесите: Функције сата..... | 775 | 11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата..... | 791 |
| 8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР..... | 777 | 11.12 Како да замените: Лампица.. | 792 |
| 8.1 Убацивање прибора..... | 777 | 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА..... | 793 |
| 8.2 Температурни сензор..... | 778 | 12.1 Шта учинити ако..... | 794 |
| 9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ..... | 780 | 12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке..... | 794 |
| 9.1 Како да сачувате: Омиљено..... | 780 | 12.3 Подаци о сервисирању..... | 795 |
| 9.2 Контролна брава..... | 780 | 13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ..... | 795 |
| 9.3 Аутоматско искључивање..... | 780 | 13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу..... | 795 |
| 9.4 Вентилатор за хлађење..... | 781 | 13.2 Уштеда енергије..... | 796 |
| 10. КОРИСНИ САВЕТИ..... | 781 | 14. СТРУКТУРА МЕНИЈА..... | 797 |
| 10.1 Препоруке у вези са печењем..... | 781 | 14.1 Мени..... | 797 |
| 10.2 Влажно печење уз вентилатор..... | 781 | 14.2 Подмени за: Чишћење..... | 797 |
| 10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор..... | 782 | 14.3 Подмени за: Опције..... | 798 |
| 10.4 Табеле кувања за институте за тестирање..... | 783 | 14.4 Подмени за: Конфигурација.... | 798 |
| 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ..... | 786 | 14.5 Подмени за: Сервисирање..... | 799 |
| 11.1 Напомене у вези са чишћењем..... | 786 | 15. ЛАКО ЈЕ!..... | 799 |
| 11.2 Како да извадите: Носачи решетке | 787 | 16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!..... | 801 |
| 11.3 Како да користите: Чишћење паром..... | 787 | 17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА..... | 802 |

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.

БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче) | 578 (600) mm |
| Ширина кухињског елемента | 560 mm |
| Дубина кухињског елемента | 550 (550) mm |
| Висина предње стране уређаја | 594 mm |
| Висина задње стране уређаја | 576 mm |
| Ширина предње стране уређаја | 595 mm |
| Ширина задње стране уређаја | 559 mm |
| Дубина уређаја | 567 mm |
| Дубина уграђеног уређаја | 546 mm |
| Дубина са отвореним вратима | 1027 mm |
| Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни | 560x20 mm |
| Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране | 1500 mm |
| Монтажни завртњи | 4x25 mm |

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаљиве 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 извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за 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 отворате 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



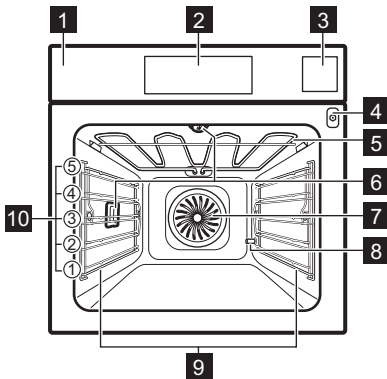
УПОЗОРЕЊЕ!

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

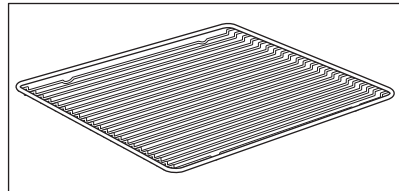


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

Решетка полица

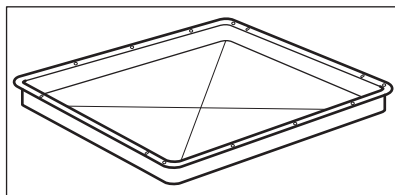
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

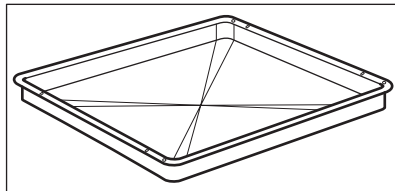
Плех за печење

За колаче и кексе.



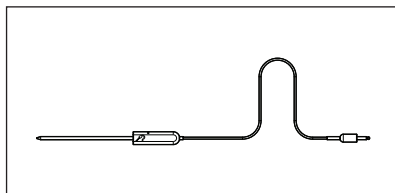
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



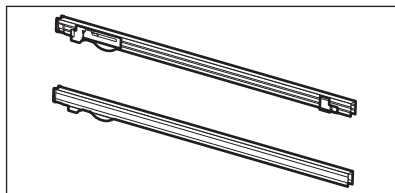
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

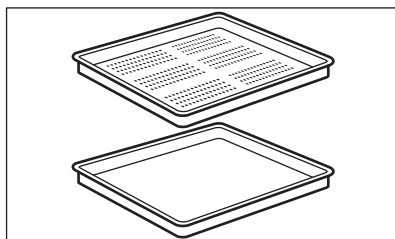
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



Комплет за кување на пари

Једна перфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

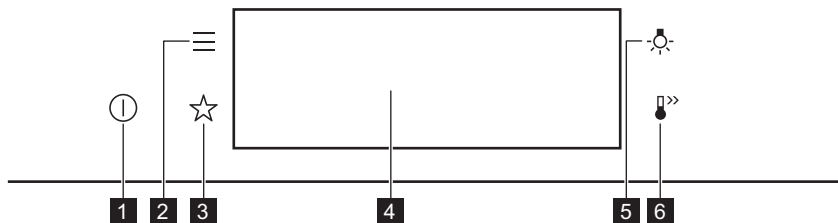
Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

4.1 Командна табла

КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ



| | | |
|----------|----------------------|---|
| 1 | Укључено / Искључено | Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат. |
| 2 | Мени | Наводи функције апарата. |
| 3 | Омиљено | Приказује омиљена подешавања. |
| 4 | Дисплеј | Приказује тренутна подешавања уређаја. |
| 5 | Прекидач лампице | За укључивање и искључивање лампице. |
| 6 | Брзо загревање | За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање. |

| | | |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| <p>Притисните дугме</p> | <p>Померите</p> | <p>Притисните и задржите</p> |
| Додирните површину врхом прста. | Превуците прстом преко површине. | Додирните површину на 3 секунде. |

4.2 Дисплеј

| | |
|--|---|
| | Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и подразумеваном температуром. |
|--|---|

КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

| | |
|---|---|
|  | <p>Ако не користите апарат 2 минута, дисплеј се пребацује у стање приправности.</p> |
|  | <p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p> |
|  | <p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>OK За потврђивање изабране ставке/подешавања.</p> | <p>< За враћање за један ниво уназад у менију.</p> | <p>↶ За поништавање последње активности.</p> | <p>☑ За укључивање и искључивање опција.</p> |
|--|---|--|--|

Индикатори функције **Огласи звучни сигнал** – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.

| | | |
|------------------------------------|---|---------------------------------------|
| <p>🔔 Функција је укључена.</p> | <p>🔔 STOP Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.</p> | <p>🔕 Звук аларма је искључен.</p> |
|------------------------------------|---|---------------------------------------|

Индикатори времена

| | |
|--|--|
| <p>🕒 За подешавање функције: Одложени старт.</p> | <p>⊗ За отказивање подешавања.</p> |
|--|--|




5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
| Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата. | Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом. | Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат. |

5.2 Прво прикључивање




Дисплеј приказује руну добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Иницијално предгревање



Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

| | |
|--|---|
| Корак 1 | Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне. |
| Корак 2 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 1 сат. |
| Корак 3 | Подесите максималну температуру за функцију:  . Оставите рерну да ради 15 минута. |
| <p> Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.</p> | |

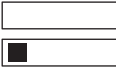



5.4 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде. Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 | Корак 4 |
| Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду. | Протресите тест шапир да уклоните вишак воде. | Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку. | Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде. |
| <p> Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.</p> | | | |
| <p>Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.</p> | | | |

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. |


Пођите пречицом!



6.2 Како да подесите: Steamify - функције 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. |

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

| | |
|--|--|
| <p>Пара за нежно румењење 135–150°C</p> | <p>За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом.</p> <p>Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.</p> |
| <p>Пара за печење 155–230°C</p> | <p>За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела.</p> <p>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.</p> |
| <p>Корак 5</p> | <p>Притисните: ОК.</p> |
| <p>Корак 6</p> | <p>Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.</p> |
| <p>Корак 7</p> | <p>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.</p> <div data-bbox="213 868 1028 1007"><p> 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.</p></div> |
| <p>Корак 8</p> | <p>Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.</p> |
| <p>Корак 9</p> | <p>Притисните: START . Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.</p> |
| <p>Корак 10</p> | <p>Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.</p> |
| <p>Корак 11</p> | <p>Искључите рерну.</p> |
| <p>Корак 12</p> | <p>Испразните фиоку за воду када се кување заврши. Погледајте одељак „Нега и чистење“, Пражњење резервоара.</p> |

| | |
|-----------------|---|
| Корак 13 | Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. |
|-----------------|---|

Пођите пречицом!



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 . |








Пођите пречицом!




6.4 Функције загревања








СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

СТАНДАРДНО


| Функција загревања | Примена |
|--|--|
|  Гриловање | За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба. |
|  Турбо гриловање | За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање. |
|  Печење уз равни вентил. | За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо. |
|  Смрзнута храна | За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава. |
|  Загревање одозго/одоздо | За печење на једном положају решетке. |
|  Функција за пицу | За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна. |
|  Загревање одоздо | За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране. |







ДЕЛИКАТЕСИ

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  Конзервисање | За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца). |

| Функција загревања | Примена |
|--|--|
|  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 печење | За припремање меког, сочног печења. |
|  Одржавање топлоте | За одржавање топлоте хране. |
|  Влажно печење уз вентилатор | Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор. |

ПАРА

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  Steamify | Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење. |

| Функција загревања | Примена |
|---|---|
|  <p>Регенерисање паре</p> | <p>Загревање 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 тањир. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.</p> |
|  <p>Печење хлеба</p> | <p>Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.</p> |
|  <p>Дизање теста</p> | <p>За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.</p> |
|  <p>Пара пуне снаге</p> | <p>За поврће кувано на пари, прилоге, рибу</p> |
|  <p>Висока влажност</p> | <p>Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.</p> |
|  <p>Ниска влажност</p> | <p>Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.</p> |

6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.


7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

| Функција сата | Примена |
|-------------------|---|
| Време кувања | За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min. |
| Крај активности | За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем. |
| Одложени старт | За одлагање старта и/или краја кувања. |
| Додатно време | За продужење времена кувања. |
| Подсетник | За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата. |
| Тајмер током рада | Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити. |

7.2 Како да подесите: Функције сата


| Како да подесите сат | |
|----------------------|---------------------------------|
| Корак 1 | Притисните: Доба дана |
| Корак 2 | Подесите тајмер. Притисните: OK |


| Како да подесите време кувања | |
|-------------------------------|---|
| Корак 1 | Изаберите функцију загревања и подесите температуру. |
| Корак 2 | Притисните:  |
| Корак 3 | Подесите тајмер. Притисните: OK |

Пођите пречицом!



ФУНКЦИЈЕ САТА

| 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: OK . 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 +1 min да бисте продужили време кувања. | |

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: 

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: ОК

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

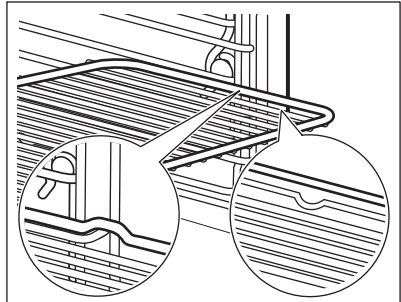
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

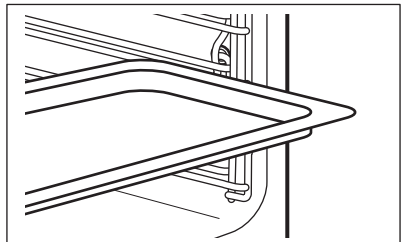
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



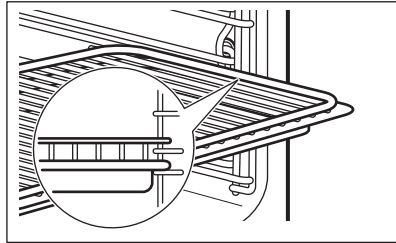
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:
Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



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.

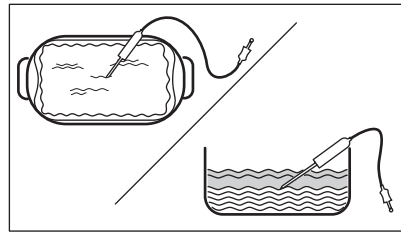
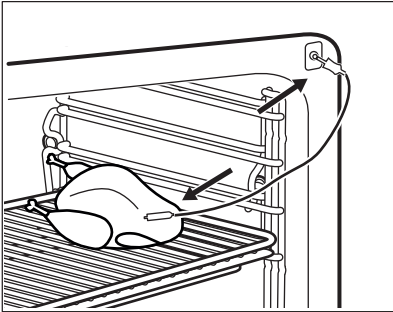
Како да користите: Температурни сензор



| | |
|----------------------------|---|
| Корак 1 | Укључите рерну. |
| Корак 2 | Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне. |
| Корак 3 | Поставите: Температурни сензор. |
| Месо, живина и риба | Касерола |

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

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.

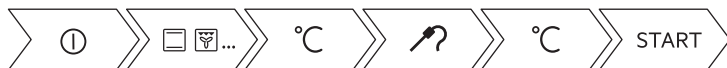
Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - 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 пећница престаје са радом. |
| Корак 7 | Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран. |
| Корак 8 | Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана. |
| Корак 9 | <p>Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје вreo. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.</p> </div> |

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Пођите пречицом!



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 ОК. |
| ↶ – притисните да бисте поништили подешавање. ⊗ – притисните да бисте отказали подешавање. | |



9.2 Контролна бртва

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 пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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


Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

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

|  |
|--|
| <p>Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.</p> <p>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.</p> <p>Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан. Још прпрепурака у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости апарата.</p> |

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 масти | 180 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (МИН) |
|--|---|---|---|--|
| 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 |
| Слаано 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 нерелектујуће 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, нерелефлуктујући Пречник 28 см | Таман, нерелефлуктујући Пречник 26 см | Керамички Пречник 8 см, висина 5 см | Таман, нерелефлуктујући Пречник 28 см |
|--|--|---|--|

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) |  (min) |  |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Немасна бисквит торта | Загревање одозго/ одоздо | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 см | Печење уз равни вентил. | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 см | Загревање одозго/ одоздо | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Користите трећи ниво решетке. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вен- тил. | 140 | 25 - 40 | |





КОРИСНИ САВЕТИ



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну | Загревање одозго/ одоздо | 160 | 20 - 30 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 20 - 35 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Загревање одозго/ одоздо | 170 | 20 - 30 |



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|--|---|---|
| Шкотски колачић / Пециво у облику трачица | Печење уз равни вентил. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну | Печење уз равни вентил. | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Немасна бисквит торта | Печење уз равни вентил. | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените ка-
да истекне половина време-
на

Гриловање

24 - 30

4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови према стандарду IEC 60350.



Подесите температуру на 100°C.



Контејнер
(Gastro-
norm)



(kg)



(мин)



Броколи,
претходно
загрејте
празну рерну

1 x 2/3 пер-
форирано

0.3

3

8 - 9

Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

Броколи,
претходно
загрејте
празну рерну

1 x 2/3 пер-
форирано

макс.

3

10 - 11

Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

|  Подесите температуру на 100°C. | | | | | |
|---|---|---|---|--|---|
|  |  Контејнер (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (мин) |  |
| Грашак, смрзнути | 2 x 2/3 пер- форирано | 2 x 1,5 | 2 и 4 | Док тем- пература на нај- хладни- јем месту не до- стигне 85°C. | Поставите плех за печење на пр- ви положај ре- шетке. |



11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ




УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

| | |
|--|---|
|  Средства за чишћење | Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. |
| | Користите раствор за чишћење металних површина. |
| | Флеке очистите благим детерџентом. |
|  Свакодневна употреба | Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар. |
| | Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера. |

| | |
|--|---|
|  Прибор | <p>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.</p> |
| | <p>Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.</p> |

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. | |
| <p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.</p> | | |

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, топлим 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 min |

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

| | | |
|---|---|--------|
| Чишћење паром плус | Нормално чишћење Испрскајте унутрашњост детерџентом. | 75 min |
| 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, извучите 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.

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Корак 1 | Проверите да ли је рерна хладна. |
| Корак 2 | Уклоните сав прибор. |
| Корак 3 | Изаберите мени: Чишћење / Сушење. |
| Корак 4 | Пратите упутства на екрану. |

11.10 Како да користите: Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.

| Пре него што почнете: | |
|---|----------------------|
| Искључите рерну и сачекајте да се охлади. | Уклоните сав прибор. |

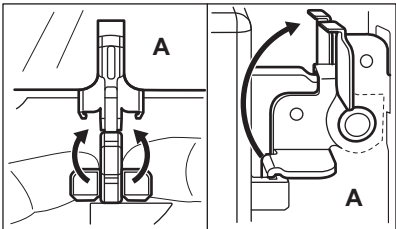
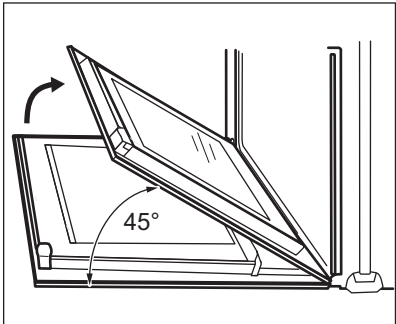
| | |
|----------------|--|
| Корак 1 | Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке. |
| Корак 2 | Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара. Трајање: 6 min |

| | |
|---|---|
| Корак 3 | Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. |
| Корак 4 | Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ. |
| <p>i Када ова функција ради, лампица је искључена.</p> | |

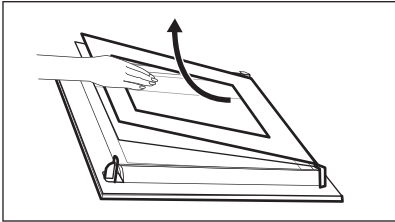
11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

| |
|--|
| <p>! УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка.</p> |
| <p>! ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.</p> |

| | | |
|----------------|---|--|
| Корак 1 | Отворите врата до краја. |  |
| Корак 2 | Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата. | |
| Корак 3 | Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 45°). Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле. |  |

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

| | | |
|-----------------------|---|---|
| <p>Корак 4</p> | <p>Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.</p> |  |
| <p>Корак 5</p> | <p>Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.</p> | |
| <p>Корак 6</p> | <p>Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.</p> | |
| <p>Корак 7</p> | <p>Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.</p> |  |
| <p>Корак 8</p> | <p>Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.</p> | |
| <p>Корак 9</p> | <p>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.</p> | |

11.12 Како да замените: Лампица



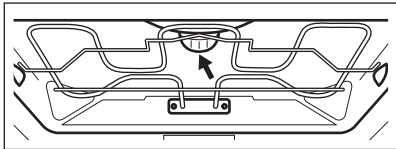
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

| Корак 1 | Корак 2 | Корак 3 |
|---|---|--|
| <p>Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.</p> | <p>Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.</p> | <p>Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.</p> |

Горња сијалица

| | | |
|----------------|--|--|
| Корак 1 | Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили. |  |
| Корак 2 | Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац. | |
| Корак 3 | Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C. | |
| Корак 4 | Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га. | |

Бочна сијалица




| | |
|----------------|--|
| Корак 1 | Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици. |
| Корак 2 | За скидање поклопца користите здвездасти одвијач. |
| Корак 3 | Уклоните и очистите метални оквир и заптивку. |
| Корак 4 | Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C. |
| Корак 5 | Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње. |
| Корак 6 | Поставите леву подршку решетке. |




12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...



|  Апарат се не укључује или не загрева | |
|--|---|
|  Могући узрок |  Решење |
| Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен. | Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју. |
| Сат није подешен. | Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље , Како да подесите: Функције сата . |
| Врата нису правилно затворена. | Скроз затворите врата. |
| Осигурач је прегорео. | Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара. |
| Уређај Блок. за безб. деце је укључен. | Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције. |

|  Компоненте | |
|---|---|
|  Опис |  Решење |
| Лампица је прегорела. | Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица . |

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Индекс енергетске ефикасности | 61.9 |

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

| | | |
|---|-------------------|---------|
| Класа енергетске ефикасности | A++ | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим | 1.09 kWh/циклус | |
| Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора | 0.52 kWh/циклус | |
| Број шупљина у рерни | 1 | |
| Извор топлоте | Електрична струја | |
| Јачина звука | 70 l | |
| Тип рерне | Уградна рерна | |
| Маса | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција апарата.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.


Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Притисните  да бисте отворили 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. |

СТРУКТУРА МЕНИЈА

| Подмени | Примена |
|---------------------|--|
| 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. |
| 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 | Подшава језик уређаја. |

| Подмени | Опис |
|------------------------|---|
| 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 | Кôд 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:

| | | | | | |
|------------------------------|-----------|--------------|-------------|--------------------------|-----------------|
| ① 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 | Корак 2 | Корак 3 |
| | | Притисните и задржите:  . |  ... - изаберите жељену функцију. | 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. | ОК - притисните да бисте потврдили. | START - притисните да бисте почели да кувате. |

| Купање на пари – Steamify | | | |
|--|-------------------------|------------------------|----------------|
| Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре. | | | |
| Пара за купање 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 **+1min**.

Очистите апарат парочистачем

Корак 1

Притисните:



Корак 2

Притисните:



Корак 3

Изаберите режим:

Чишћење паром

За благо чишћење.

Чишћење паром плус

За темељно чишћење.

Уклањање каменца

За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.

Испирање

За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

Како да подесите: Функције загревања



Како да подесите: Steamify – Кување помоћу функције загревања на пари

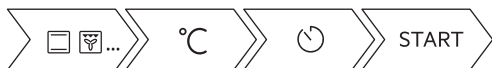


Како да подесите: Потпомогнута припрема



ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

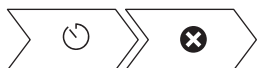
Како да подесите: Време кувања



Како одложити: Почетак и крај кувања





Како да откажете: Подесите тајмер



Како да користите: Температурни сензор



17. 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

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..... | 804 | 3. POPIS VÝROBKU..... | 810 |
| 1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb..... | 805 | 3.1 Všeobecný prehľad..... | 810 |
| 1.2 Všeobecná bezpečnosť..... | 805 | 3.2 Príslušenstvo..... | 810 |
| 2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY..... | 806 | 4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA..... | 811 |
| 2.1 Montáž..... | 806 | 4.1 Ovládací panel..... | 811 |
| 2.2 Zapojenie do elektrickej siete..... | 807 | 4.2 Displej..... | 812 |
| 2.3 Použitie..... | 808 | 5. PRED PRVÝM POUŽITÍM..... | 813 |
| 2.4 Starostlivosť a čistenie..... | 809 | 5.1 Prvé čistenie..... | 813 |
| 2.5 Parné pečenie..... | 809 | 5.2 Prvé pripojenie..... | 814 |
| 2.6 Vnútorne osvetlenie..... | 809 | 5.3 Počiatočný predohrev..... | 814 |
| 2.7 Servis..... | 809 | 5.4 Ako nastaviť: Tvrdosť vody..... | 814 |
| 2.8 Likvidácia..... | 809 | | |

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE..... | 815 | 11.4 Pripomenka čistenia..... | 835 |
| 6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu..... | 815 | 11.5 | |
| 6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou..... | 816 | Spôsob používania: Odvápňovanie... | 835 |
| 6.3 Nastavenie: Sprievodca pečením..... | 817 | 11.6 Pripomenka odvápnenia..... | 836 |
| 6.4 Funkcie ohrevu..... | 818 | 11.7 | |
| 6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch..... | 821 | Spôsob používania: Oplachovanie.... | 837 |
| 7. ČASOVÉ FUNKCIE..... | 821 | 11.8 Pripomenka sušenia..... | 837 |
| 7.1 Popis časových funkcií..... | 821 | 11.9 Spôsob používania: Sušenie..... | 837 |
| 7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie..... | 822 | 11.10 Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu..... | 837 |
| 8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO..... | 824 | 11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka.. | 838 |
| 8.1 Vloženie príslušenstva..... | 824 | 11.12 Výmena: Osvetlenie..... | 839 |
| 8.2 Teplotná sonda..... | 825 | 12. RIEŠENIE PROBLÉMOV..... | 841 |
| 9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE..... | 827 | 12.1 Čo robiť, ak..... | 841 |
| 9.1 Ako uložiť: Obľúbené..... | 827 | 12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy..... | 841 |
| 9.2 Blokovanie ovládania..... | 827 | 12.3 Servisné údaje..... | 842 |
| 9.3 Automatické vypínanie..... | 828 | 13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ..... | 842 |
| 9.4 Chladiaci ventilátor..... | 828 | 13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku..... | 842 |
| 10. TYPY A RADY..... | 828 | 13.2 Úspora energie..... | 843 |
| 10.1 Odporúčania pre varenie..... | 828 | 14. ŠTRUKTÚRA PONUKY..... | 844 |
| 10.2 Vlhký horúci vzduch..... | 829 | 14.1 Ponuka..... | 844 |
| 10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo..... | 829 | 14.2 Podponuka pre: Čistenie..... | 844 |
| 10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty..... | 830 | 14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie..... | 845 |
| 11. OŠETROVANIE A ČISTENIE..... | 833 | 14.4 Podponuka pre: Nastavenie..... | 845 |
| 11.1 Poznámky k čisteniu..... | 833 | 14.5 Podponuka pre: Servis..... | 846 |
| 11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty..... | 834 | 15. JE TO JEDNODUCHÉ!..... | 846 |
| 11.3 Používanie: Parné čistenie..... | 834 | 16. POUŽITE SKRATKU!..... | 848 |
| | | 17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA..... | 849 |

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 hosťovských 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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 predĺžovacie 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- 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. Vzďialenosť 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 neobsľuhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate 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 alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.

- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v 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!

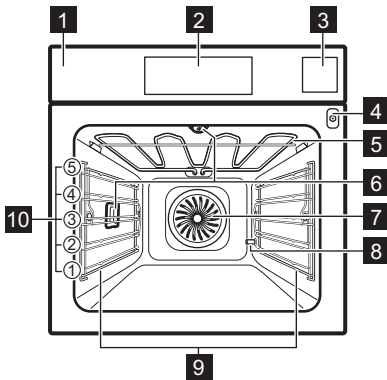
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

POPIS VÝROBKU

- 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 dverok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

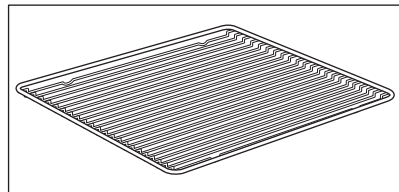


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

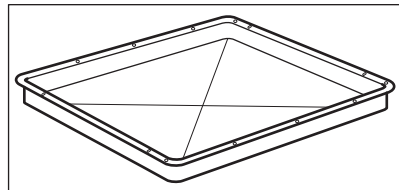
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



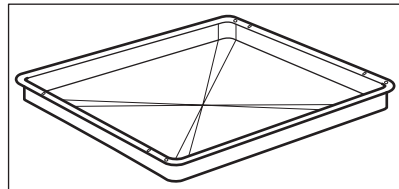
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



Hlboký pekáč

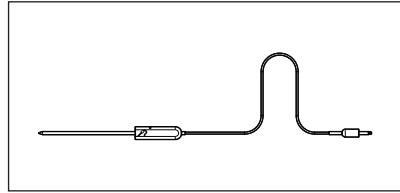
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

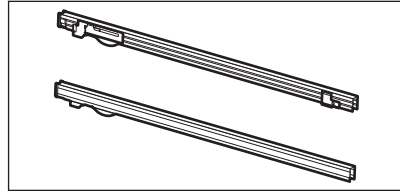
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

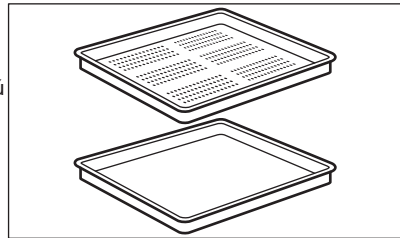
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



Parná súprava

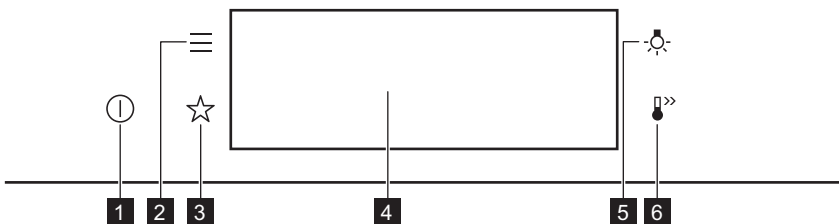
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA




4.1 Ovládací panel



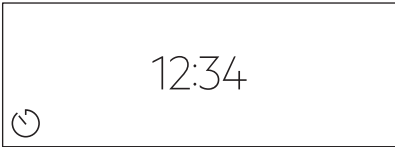

| | | |
|----------|-------------|---|
| 1 | ZAP. / VYP. | Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič. |
| 2 | Ponuka | Uvádza funkcie spotrebiča. |
| 3 | Obľúbené | Zoznam obľúbených nastavení. |

ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

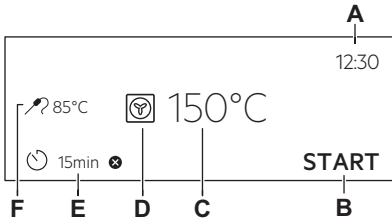
| | | |
|----------|--------------------|--|
| 4 | Displej | Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča. |
| 5 | Spínač osvetlenia | Zapnutie a vypnutie osvetlenia. |
| 6 | Rýchle zohrievanie | Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie. |

| | | |
|---|--|--|
|  Stláčajte |  Presunutie |  Stlačte a podržte tlačidlo |
| Dotknite sa povrchu končekom prsta. | Posuňte konček prsta po povrchu. | Dotknite sa povrchu na 3 sekundy. |

4.2 Displej





| | |
|---|---|
|  | Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou. |
|  | Ak spotrebič nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu. |
|  | Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie. |

PRED PRVÝM POUŽITÍM

| | |
|--|---|
|  <p>The diagram shows a control panel display with the following elements labeled:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: Time display showing 12:30. B: START/STOP button. C: Temperature display showing 150°C. D: Heating function icon (flame). E: Timer icon showing 15min. F: Temperature icon showing 85°C. | <p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p> Potvrdenie výberu/nastavenia.</p> | <p> Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p> | <p> Vrátenie posledného úkonu.</p> | <p> Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p> |
|--|--|---|---|

Ukazovatele funkcie Zvukový signál – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

| | | |
|--|--|---|
| <p> Funkcia je zapnutá.</p> | <p> Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p> | <p> Zvukový signál je vypnutý.</p> |
|--|--|---|

Ukazovatele časovača

| | |
|--|---|
| <p> Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p> | <p> Ak chcete zrušiť nastavenia.</p> |
|--|---|

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|---|---|---|





PRED PRVÝM POUŽITÍM

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|---|--|---|
| Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty. | Spotrebič a príslušenstvo vyčistite len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. | 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 Počiatočný predohrev

|  Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte. | |
|---|---|
| Krok č. 1 | Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo. |
| Krok č. 2 | Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu. |
| Krok č. 3 | Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 minút. |
|  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 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
| Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu. | Potrate testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu. | Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie. | Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody. |

 Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia/Nastavenie/Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

| Tvrdosť vody | | Testovací papierik | Usadenie vápnika (mmol/l) | Usadenie vápnika (mg/l) | Klasifikácia vody |
|--------------|---------|--|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| Úroveň | °dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |   | 0 - 1.3 | 0 - 50 | mäkká |
| 2 | 8 - 14 |  | 1.4 - 2.5 | 51 - 100 | stredne tvrdá |
| 3 | 15 - 21 |  | 2.6 - 3.8 | 101 - 150 | tvrdá |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | veľmi tvrdá |

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

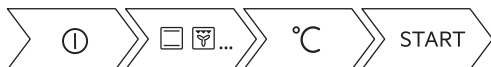
| | |
|------------------|---|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu. |
| Krok č. 2 | Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky. |
| Krok č. 3 | Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK . Na displeji sa zobrazí: teplota. |
| Krok č. 4 | Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK . |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu. |

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE


Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.


Krok č. 6 Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

| | |
|--|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. Do podponuky vstúpíte po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu. |
| Krok č. 2 | Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou. |
| Krok č. 3 | Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty. |
| Krok č. 4 | Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty. |
| Para na parnú prípravu 50 – 100 °C | Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov. |
| Para na dusenie 105 – 130 °C | Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov. |
| Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C | Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatosť a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný. |
| Para na pečenie 155 – 230 °C | Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch. |

| | |
|-------------------|---|
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: OK. |
| Krok č. 6 | Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu. |
| Krok č. 7 | Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenaplňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku. |
| |  VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (deminalizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu. |
| 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 „Ošetrovanie a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu. |
| Krok č. 13 | V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. |

Použite skratku!



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

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac




| | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 3 | Stlačte tlačidlo:  . Zadajte: Sprievodca pečením. |
| Krok č. 4 | Vyberte pokrm alebo druh potraviny. |
| Krok č. 5 | Stlačte tlačidlo: START. |





Použite skratku!








6.4 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ




| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Gril | Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov. |
|  Turbo gril | Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie. |
|  Teplovzdušné Pečenie | Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie. |

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|--|---|
|  Mrazené pokrmy | Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov). |
|  Tradičné pečenie | Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu. |
|  Pizza | Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus. |
|  Dolný ohrev | Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín. |






ŠPECIÁLNE



| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|--|
|  Zaváranie | Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny). |
|  Sušenie | Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb. |
|  Ohrev tanierov | Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla. |
|  Rozmrazovanie | Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín. |
|  Gratinované jedlá | Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie. |

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|---|---|
|  Pomalé pečenie | Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa. |
|  Uchovať teplé | Na uchovávanie jedla teplého. |
|  Vlhký horúci vzduch | Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch. |

PARA

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|--|--|
|  Steamify | Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie. |
|  Regenerácia | Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov. |
|  Pečenie chleba | Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov. |
|  Kysnutie cesta | Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné. |
|  Vlhká para | Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb |

| Funkcia ohrevu | Aplikácia |
|--|--|
|  Vlhkosť vysoká | Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby. |
|  Vlhkosť nízka | Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje. |

6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn (podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014). Skúšky podľa: IEC/EN 60350-1

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových 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. |
| Predĺženie pečenia | Predĺženie času varenia. |
| Pripomienka | Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča. |
| Časovač | Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť. |


7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

| Nastavenie hodín | |
|------------------|-------------------------------------|
| Krok č. 1 | Stlačte tlačidlo: Presný čas. |
| Krok č. 2 | Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK. |

| Nastavenie času varenia | |
|-------------------------|---|
| Krok č. 1 | Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu. |
| Krok č. 2 | Stlačte tlačidlo:  . |
| Krok č. 3 | Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK. |

Použite skratku!





| 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. |

Výber funkcie koniec

| | |
|---------------------|---|
| Krok č. 6 | Zvoľte požadované: Kritéria skončenia. |
| Krok č. 7 | Stlačte tlačidlo: OK . 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: OK . 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:  . |
|---------------------|---|

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Zmena nastavení časovača

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

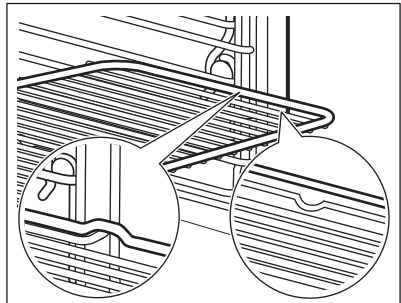
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

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.

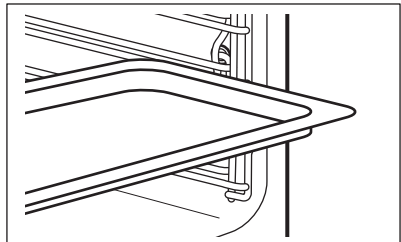
Drôtený rošt:

Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích líšt.



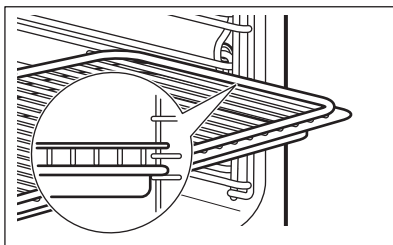
Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace líšty zvolenej úrovne rúry.



Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:


Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

| | |
|--|---|
| $^{\circ}\text{C}$ Teplota rúry: minimálne 120 $^{\circ}\text{C}$. |  Teplota vo vnútri. |
|--|---|

Pre najlepšie výsledky varenia:

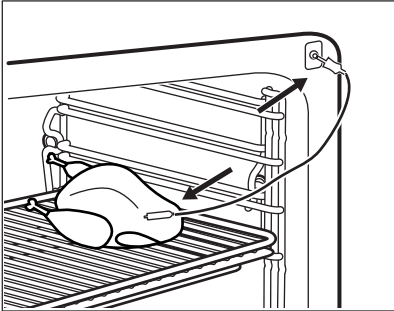
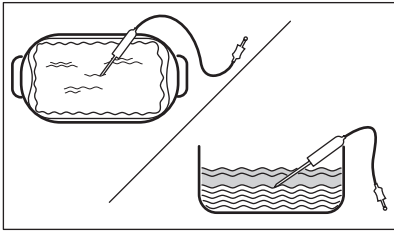


| | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|
| Prísady by mali mať izbovú teplotu. | Nepoužívajte s tekutými pokrmami. | Počas varenia musí zostať v pokrme. |
|-------------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|


Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Spôsob používania: Teplotná sonda

| | |
|----------------------------|--|
| Krok č. 1 | Zapnite rúru. |
| Krok č. 2 | Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry. |
| Krok č. 3 | Vložte: Teplotná sonda. |
| Mäso, hydinu a rybu | Zapekaciu nádobu |

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

| | |
|--|---|
| <p>Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.</p> | <p>Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.</p> |
|  |  |
| <p>Krok č. 4</p> | <p>Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.</p> |
| <p>Krok č. 5</p> | <p>Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.</p> |
| <p>Krok č. 6</p> | <p>Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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. |
| <p>Krok č. 7</p> | <p>Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.</p> |
| <p>Krok č. 8</p> | <p>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.</p> |

| | |
|----------------------------|--|
| Krok č. 9 | <p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrmy z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div> |
|----------------------------|--|




Použite skratku!



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. |
| <p> – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.</p> <p> – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.</p> | |

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.



| | |
|----------------------------|--------------------|
| Krok č. 1 | Zapnite spotrebič. |
|----------------------------|--------------------|

TIPY A RADY

| | |
|--|---|
| Krok č. 2 | Nastavte funkciu ohrevu. |
| Krok č. 3 | Stlačte súčasne ☆ a 🔊, aby ste zapli funkciu. |
| Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3. | |

9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.






10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie

| |
|--|
|  |
| <p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>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.</p> <p>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. Pri hľadaní tipov na prípravu pokrmov budete potrebovať číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.</p> |


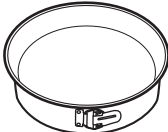

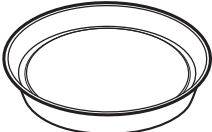
10.2 Vlhký horúci vzduch

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 |
| 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 | Keramic 8 cm priemer, 5 cm výška | Tmavá, matná priemer 28 cm |

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.





|  PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Piškótový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piškótový koláč bez tuku | Tradičné pečenie | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm | Tradičné pečenie | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky








Použite tretiu úroveň v rúre.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 40 |
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné pečenie | 160 | 20 - 30 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 20 - 35 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Tradičné pečenie | 170 | 20 - 30 |



VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|---|--|--|---|---|
| Linecké koláčiky / Prúžky pečiva | Teplovzdušné Pečenie | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru | Teplovzdušné Pečenie | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Piškótový koláč bez tuku | Teplovzdušné Pečenie | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

TIPY A RADY







GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.

|  |  |  (min) |  |
|--|---|--|---|
| Hrianky | Gril | 1 - 3 | 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.



Teplotu nastavte na 100 °C.

|  |  Nádoba (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
|---|---|--|--|---|--|
| Brokolica, predhrejte prázdnu rúru | 1 x 2/3 dierkovaná | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre. |
| Brokolica, predhrejte prázdnu rúru | 1 x 2/3 dierkovaná | Max. | 3 | 10 - 11 | Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre. |

| | | | | | |
|--|---|--|---|---|---|
|  Teplotu nastavte na 100 °C. | | | | | |
|  |  Nádoba (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Hrášok, mra- zený | 2 x 2/3 dierko- vaná | 2 x 1,5 | 2 a 4 | Až kým najchlad- nejší bod nedosiah- ne teplotu 85 °C. | Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre. |



11. OŠETROVANIE A ČISTENIE




VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

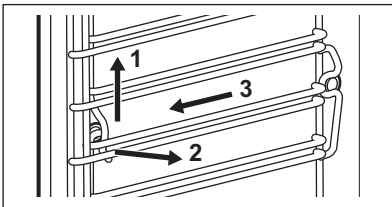
| | |
|---|--|
|  Čistiace pro- striedky | Prednú stranu spotrebiča očistite iba handričkou z mikrovlákién namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. |
| | Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok. |
| | Škrvny vyčistite s miernym čistiacim prostriedkom. |
|  Každodenné používanie | Dutinu očistite po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru. |
| | Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákién. |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

| | |
|---|--|
|  Príslušenstvo | Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu. |
| | Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami. |

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty


Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

| | | |
|--|---|---|
| Krok č. 1 | Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | |
| Krok č. 2 | Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu. |  |
| Krok č. 3 | Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny. | |
| Krok č. 4 | Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu. | |
| Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. | | |

11.3 Používanie: Parné čistenie

| Skôr ako začnete: | | |
|---|---|---|
| Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne. | Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty. | Dutinu rúry a vnútorný sklenný panel dvierok očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku. |

| Krok č. 1 | Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. | |
|------------------|---|---------|
| Krok č. 2 | Vyberte: Ponuka / Čistenie. | |
| Funkcia | Popis | Trvanie |
| Parné čistenie | Ľahké čistenie | 30 min |

| | | |
|--|---|--------|
| Parné čistenie plus | Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim 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. | |
|  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 nevychladne. | Odstráňte všetko príslušenstvo. | Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna. |

| | |
|--|---|
| Doba trvania prvej časti: približne 100 min | |
| Krok č. 1 | Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre. |
| Krok č. 2 | Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie. |
| Krok č. 3 | Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie. |

OŠETROVANIE A ČISTENIE

| | |
|---|---|
| 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 vyprázdnite 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. |
| ❗ Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté. | |

Po skončení odvápnovania:


| | | |
|---|---|--|
| Vypnite rúru. | Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou. | Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne. |
| ❗ Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu. | | |

11.6 Pripomienka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomienky. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

| Typ | Popis |
|---------------------------|--|
| Upozorňovacia pripomienka | Odporučí vám odvápniť rúru. |
| Blokovacia pripomienka | Nariadi vám odvápniť rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky 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 paru vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.9 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu paru 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 paru na odstránenie zvyškovej vody zo zásuvky na vodu.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

| | |
|------------------|---|
| Krok č. 1 | Hlboký pekáč zasunite 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. |

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



VAROVANIE!

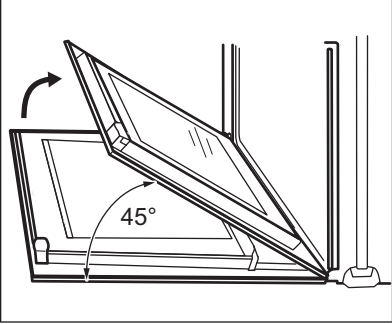
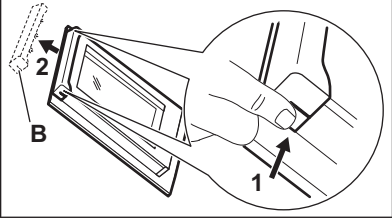
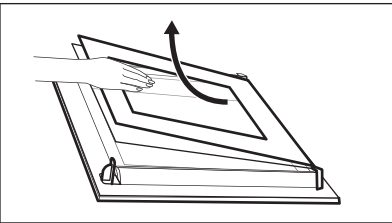
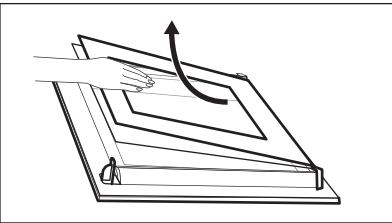
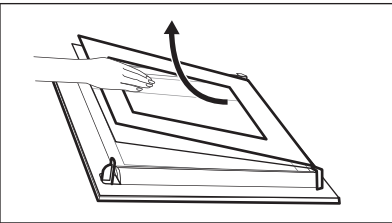
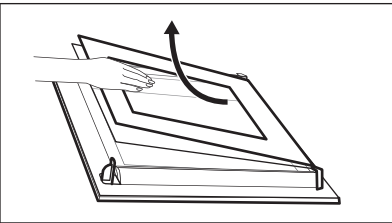
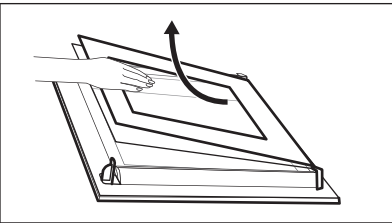
Dvierka sú ťažké.



UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

| | | |
|------------------|--|--|
| Krok č. 1 | Dvierka úplne otvorte. | |
| Krok č. 2 | Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok. | |

| | | |
|-------------------------|---|--|
| <p>Krok č. 3</p> | <p>Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 45° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.</p> |  |
| <p>Krok č. 4</p> | <p>Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.</p> |  |
| <p>Krok č. 5</p> | <p>Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.</p> |  |
| <p>Krok č. 6</p> | <p>Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.</p> |  |
| <p>Krok č. 7</p> | <p>Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.</p> |  |
| <p>Krok č. 8</p> | <p>Po čistení zvolte opačný postup.</p> |  |
| <p>Krok č. 9</p> | <p>Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dvierok prehriať.</p> |  |

11.12 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

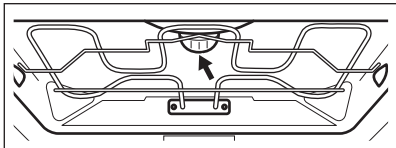
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
|--|------------------------|----------------------------------|
| Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená. | Rúru odpojte zo siete. | Na dno dutiny položte handričku. |

Horné osvetlenie

| | | |
|------------------|--|--|
| Krok č. 1 | Otočte sklenený kryt a vyberte ho. |  |
| Krok č. 2 | Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt. | |
| Krok č. 3 | Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C. | |
| Krok č. 4 | Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho. | |

Bočná žiarovka

| | |
|------------------|--|
| Krok č. 1 | Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu. |
| Krok č. 2 | Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt. |
| Krok č. 3 | Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie. |
| Krok č. 4 | Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C. |
| Krok č. 5 | Namontujte kovový rám a tesnenie. Uťahnite skrutky. |
| Krok č. 6 | Namontujte ľavú zasúvaciu lištu. |

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina



Náprava

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Hodiny nie sú nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie Nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Dvierka úplne zatvorte.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliťelné funkcie.



Komponenty



Popis



Náprava

Žiarovka je vypálená.



Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

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.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

|  Kód a popis |  Náprava |
|--|---|
| F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý do zásuvky. | Plne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky. |
| F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne. | Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty. |
| F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu. | Vypnite a zapnite spotrebič. |

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

| Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje: | |
|---|-------|
| Model (MOD.) | |
| Číslo produktu (PNC) | |
| Sériové číslo (S.N.) | |

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku

| | |
|-------------------------------|--|
| Názov dodávateľa | Electrolux |
| Identifikácia modelu | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Index energetickej účinnosti | 61.9 |
| Trieda energetickej účinnosti | A++ |

| | | |
|---|-----------------|---------|
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim | 1.09 kWh/cyklus | |
| Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie | 0.52 kWh/cyklus | |
| Počet vykurovacích častí | 1 | |
| Zdroj tepla | Elektrina | |
| Hlasitosť | 70 l | |
| Typ rúry | Zabudovaná rúra | |
| Hmotnosť | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 dverka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dverka spotrebiča príliš často. Tesnenie dveriek 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

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas prípravy pokrmu je dlhší ako 30 minút.

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.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili 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. |

| Podponuka | Aplikácia |
|---------------------|--|
| Parné čistenie plus | Dôkladné čistenie. |
| Odvápňovanie | Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa. |
| Oplachovanie | Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií. |

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

| Podponuka | Aplikácia |
|--------------------------|---|
| Osvetlenie rúry | Zapína a vypína lampu. |
| Detská poistka | Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmenú 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. |
| Pripomenka čistenia | Zapnutie a vypnutie pripomenky. |
| 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 jasu displeja. |

JE TO JEDNODUCHÉ!

| Podponuka | Popis |
|-----------------|--|
| 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: | | | | | |
|--|-------------|---------------|--------------|---------------------|--------------|
| ① ZAP. / VYP. | ≡ Ponuka | ☆ Obľúbené | ⌚ Časovač | 🔥 Teplotná sonda | START / STOP |

| Spustenie spotrebiča | | | | |
|------------------------|--|--|--|---------------------------|
| Rýchly štart | Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie. | Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 |
| | | Stlačte a podržte tlačidlo: ①. |  ... – zvolte požadovanú funkciu. | Stlačte tlačidlo: START . |
| Rýchle vypnutie | Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek. | ① – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne. | | |

| Spustiť varenie | | | | |
|-------------------------------------|--|---------------------------|--|---|
| Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 | Krok č. 5 |
| ① – stlačením zapnete spotrebič. |  ... – vyberte funkciu ohrevu. | °C – nastavte teplotu. | OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla. | START – stlačením tlačidla spustíte varenie. |

| Parné varenie – Steamify | | | |
|---|------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty. | | | |
| Para na parnú prípravu | Para na dusenie | Para na chrumkavú kôrku | Para na pečenie |
| 50 – 100 °C | 105 – 130 °C | 135 – 150 °C | 155 – 230 °C |

| Zistíte, ako piecť rýchlo | | | | |
|---|----------------------|---|---|------------------|
| Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami: | | | | |
| Sprievodca pečením | Krok č. 1 | Krok č. 2 | Krok č. 3 | Krok č. 4 |
| | Stlačte tlačidlo: ①. | Stlačte tlačidlo:  . | Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením. | Vyberte pokrm. |

JE TO JEDNODUCHÉ!

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 varenia stlačte **+ 1 min.**

Spotrebič 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. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



Ako nastaviť: Steamify – varenie s funkciou ohrevu parou



Ako nastaviť: Sprievodca pečením



Ako nastaviť: Čas prípravy



Odloženie: Začiatok a koniec prípravy





Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. 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

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..... | 851 | 4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO..... | 858 |
| 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb..... | 851 | 4.1 Upravljalna plošča..... | 858 |
| 1.2 Splošna varnost..... | 852 | 4.2 Prikazovalnik..... | 859 |
| 2. VARNOSTNA NAVODILA..... | 853 | 5. PRED PRVO UPORABO..... | 860 |
| 2.1 Montaža..... | 853 | 5.1 Začetno čiščenje | 860 |
| 2.2 Električne povezave..... | 854 | 5.2 Prva povezava..... | 861 |
| 2.3 Uporaba..... | 855 | 5.3 Začetno predgrevanje..... | 861 |
| 2.4 Vzdrževanje in čiščenje..... | 855 | 5.4 Nastavitev: Trdota vode..... | 861 |
| 2.5 Kuhanje v sopari..... | 856 | 6. VSAKODNEVNA UPORABA..... | 862 |
| 2.6 Notranja osvetlitev..... | 856 | 6.1 Nastavitev: Funkcije pečice..... | 862 |
| 2.7 Servis..... | 856 | 6.2 Nastavitev: Steamify - funkcija grejta s paro..... | 863 |
| 2.8 Odlaganje..... | 856 | 6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik.... | 864 |
| 3. OPIS IZDELKA..... | 857 | 6.4 Funkcije pečice..... | 865 |
| 3.1 Splošni pregled..... | 857 | | |
| 3.2 Dodatna oprema..... | 857 | | |

| | | | |
|---|------------|--|------------|
| 6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje..... | 868 | 11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna..... | 882 |
| 7. ČASOVNE FUNKCIJE..... | 868 | 11.7 Uporaba: Izpiranje..... | 883 |
| 7.1 Opis časovnih funkcij..... | 868 | 11.8 Opomnik sušenja..... | 883 |
| 7.2 Nastavitev: Časovne funkcije..... | 868 | 11.9 Uporaba funkcije: Sušenje..... | 883 |
| 8. UPORABA: PRIPOMOČKOV..... | 870 | 11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo..... | 883 |
| 8.1 Vstavljanje opreme..... | 870 | 11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat.. | 884 |
| 8.2 Sonda za hrano..... | 871 | 11.12 Zamenjava: Luči..... | 885 |
| 9. DODATNE FUNKCIJE..... | 873 | 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV..... | 886 |
| 9.1 Način shranjevanja: Priljubljene... | 873 | 12.1 Kaj storite v primeru | 887 |
| 9.2 Zaklepanje tipk..... | 874 | 12.2 Obvladovanje: Kode napak..... | 887 |
| 9.3 Samodejni izklop..... | 874 | 12.3 Servisni podatki..... | 888 |
| 9.4 Ventilator za hlajenje..... | 874 | 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST..... | 888 |
| 10. NAMIGI IN NASVETI..... | 875 | 13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek..... | 888 |
| 10.1 Priporočila za pečenje..... | 875 | 13.2 Varčevanje z energijo..... | 889 |
| 10.2 Vlažno pečenje..... | 875 | 14. STRUKTURA MENIJA..... | 890 |
| 10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki..... | 876 | 14.1 Meni..... | 890 |
| 10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute..... | 876 | 14.2 Podmeni za: Čiščenje..... | 890 |
| 11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE..... | 879 | 14.3 Podmeni za: Možnosti..... | 891 |
| 11.1 Opombe o čiščenju..... | 879 | 14.4 Podmeni za: Nastavitev..... | 891 |
| 11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk | 880 | 14.5 Podmeni za: Servis..... | 892 |
| 11.3 Uporaba: Čiščenje s paro..... | 880 | 15. PREPROSTO JE!..... | 892 |
| 11.4 Opomnik za čiščenje..... | 881 | 16. UPORABITE BLIŽNJICO!..... | 894 |
| 11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna..... | 881 | 17. SKRBJA ZA OKOLJE..... | 895 |

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 namestitvev, 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 krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino) | 578 (600) mm |
|--|--------------|

VARNOSTNA NAVODILA

| | |
|--|--------------|
| Širina omarice | 560 mm |
| Globina omarice | 550 (550) mm |
| Višina sprednjega dela naprave | 594 mm |
| Višina hrbtnega dela naprave | 576 mm |
| Širina sprednjega dela naprave | 595 mm |
| Širina hrbtnega dela naprave | 559 mm |
| Globina naprave | 567 mm |
| Vgradna globina naprave | 546 mm |
| Globina ob odprtih vratih | 1027 mm |
| Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtni 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 osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.

- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.

VARNOSTNA NAVODILA

- 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



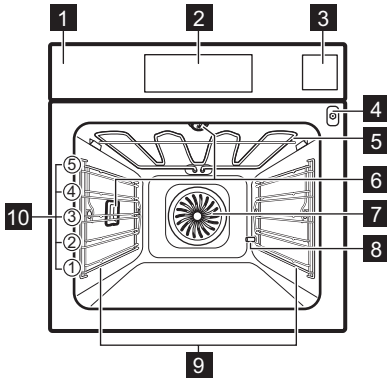
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- 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

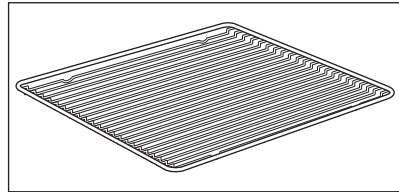


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

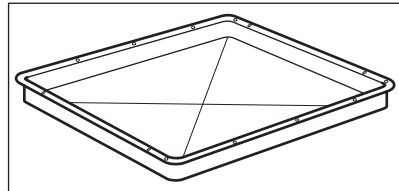
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



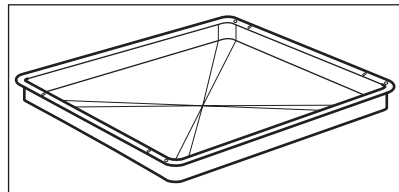
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



Posoda za žar/pekač

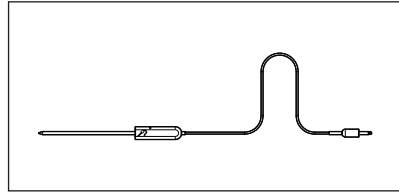
Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

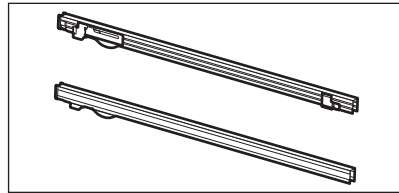
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

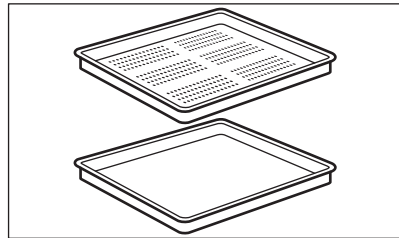


Komplet za paro

Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.

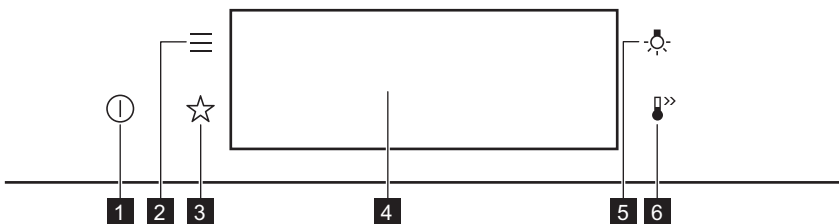
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi.

Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO




4.1 Upravljalna plošča



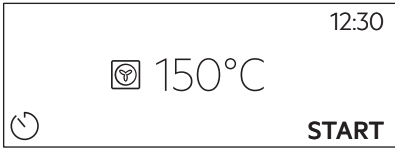
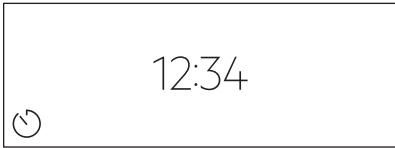

| | | |
|----------|----------------|--|
| 1 | VKLOP / IZKLOP | Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave. |
| 2 | Meni | Prikaže funkcije naprave. |
| 3 | Prijljubljene | Našteva prikljubljene nastavitve. |

KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

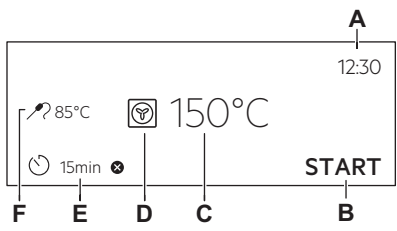
| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 4 | Prikazovalnik | Prikazuje trenutne nastavitve naprave. |
| 5 | Stikalo za luč | Prižiganje in gašenje luči. |
| 6 | Hitro segrevanje pečice | Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice. |

| | | |
|---|--|--|
|  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





| | |
|---|---|
|  | Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo. |
|  | Če naprave ne uporabljate 2 minuti, se prikazovalnik preklopi na stanje pripravljenosti. |
|  | Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti. |

PRED PRVO UPORABO



| | |
|---|--|
|  <p>The diagram shows a control panel with the following elements:<ul style="list-style-type: none">A: Digital display showing 12:30.F: Temperature icon with 85°C.E: Timer icon with 15min.D: Temperature icon with 150°C.C: Temperature icon.B: START button.</p> | <p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none">A. UraB. ZAČETEK/ZAUSTAVITEVC. TemperaturaD. Funkcije pečiceE. ČasovnikF. Sonda za hrano (samo izbrani modeli) |
|---|--|

Indikatorji prikazovalnika



Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

| | | | |
|---|--|---|--|
|  <p>OK Za potrditev izbire/nastavitve.</p> |  <p>Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p> |  <p>Za preklic zadnjega dejanja.</p> |  <p>Za vklop in izklop funkcij.</p> |
|---|--|---|--|

Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.

| | | |
|--|--|--|
|  <p>Funkcija je vklopljena.</p> |  <p>Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p> |  <p>Zvočni alarm je izklopljen.</p> |
|--|--|--|

Prikazovalniki programske ure

| | |
|---|--|
|  <p>Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.</p> |  <p>Za preklic nastavitve.</p> |
|---|--|




5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje





| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 1. korak | 2. korak | 3. korak |

| | | |
|---|---|--|
| <p>Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.</p> | <p>Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.</p> | <p>Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.</p> |
|---|---|--|

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. | |
| <p>1. korak:</p> | <p>Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.</p> |
| <p>2. korak:</p> | <p>Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje eno uro.</p> |
| <p>3. korak:</p> | <p>Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: . Pečica naj deluje 15 minut.</p> |
| <p> Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.</p> | |

5.4 Nastavitev: Trdota vode






Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode. Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| <p>1. korak</p> | <p>2. korak</p> | <p>3. korak</p> | <p>4. korak</p> |
| <p>Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.</p> | <p>Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.</p> | <p>Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.</p> | <p>Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.</p> |
| <p> Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.</p> | | | |

VSAKODNEVNA UPORABA

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 | Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice. |
| 2. korak | Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni. |
| 3. korak | Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura. |
| 4. korak | Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK . |
| 5. korak | Pritisnite: START . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. |
| STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice. | |
| 6. korak | Izklopite pečico. |

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: Steamify - funkcija gretja s paro

| | | |
|---|--|--|
| 1. korak | Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni. | |
| 2. korak | Pritisnite  . Nastavite funkcijo gretja s paro. | |
| 3. korak | Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura. | |
| 4. korak | Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljenе temperature. | |
| Para za kuhanje v sopari 50–100 °C | | Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro. |
| Para za obaro 105–130 °C | | Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih 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 pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno. |
| 5. korak | Pritisnite: OK. | |
| 6. korak | Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete. | |

| | |
|------------------|--|
| 7. korak | <p>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> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>⚠ OPOZORILO! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p> </div> |
| 8. korak | <p>Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.</p> |
| 9. korak | <p>Pritisnite: START . Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.</p> |
| 10. korak | <p>Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.</p> |
| 11. korak | <p>Izklopite pečico.</p> |
| 12. korak | <p>Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Izpraz. posodo za vodo.</p> |
| 13. korak | <p>Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.</p> |

Uporabite bližnjico!



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 . |

Uporabite bližnjico!






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 Grečje zgoraj/spodaj. |
|  Zamrznjene jedi | Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblikah ali spomladanski zvitki). |

VSAKODNEVNA UPORABA







| Funkcija pečice | Aplikacija |
|---|--|
|  Gretje zgoraj/ spodaj | Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke. |
|  Pizza funkcija | Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno. |
|  Gretje spodaj | Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari. |

POSEBNOSTI


| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|--|
|  Ohranjanja | 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. |

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  Ohrani toploto | Za ohranjanje tople hrane. |
|  Vlažno pečenje | Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje. |

PARA

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  Steamify | Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje. |
|  Pogrevanje s paro | Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk. |
|  Peka kruha | To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje. |
|  Vzhajanje testa | Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično. |
|  Kuhanje v sopari | Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari |
|  Vlaga visoka | Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe. |

ČASOVNE FUNKCIJE

| Funkcija pečice | Aplikacija |
|--|---|
|  Vlaga nizka | Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino. |

6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

| Časovne funkcije | Aplikacija |
|------------------|--|
| Čas priprave | Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut. |
| Končaj | Za nastavitev posledice konca štetja programske ure. |
| Zakasnen vklop | Za zamik začetka in/ali konca pečenja. |
| Podaljšanje časa | Za podaljšanje časa kuhanja. |
| Opomnik | Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave. |
| Čas delovanja | Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop. |

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

| Nastavitev ure | |
|----------------|------------------|
| 1. korak | Pritisnite: Ura. |

Nastavitev ure

- 2. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavitev časa kuhanja

- 1. korak** Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

- 2. korak** Pritisnite: .

- 3. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Uporabite bližnjico!



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: .

UPORABA: PRIPOMOČKOV

| Zamik vklopa kuhanja | |
|----------------------|---|
| 3. korak | Nastavite čas kuhanja. |
| 4. korak | Pritisnite: ● ● ● . |
| 5. korak | Pritisnite: Zakasnjjen vklop. |
| 6. korak | Izberite vrednost. |
| 7. korak | Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon. |

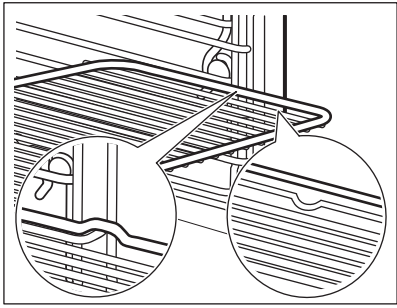
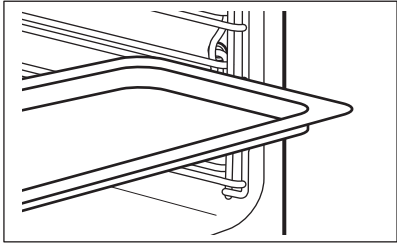
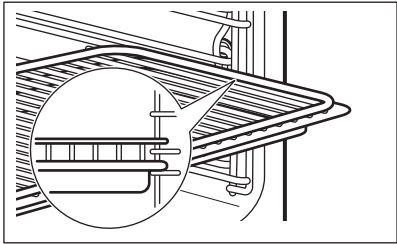
| Podaljšanje časa priprave |
|--|
| Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. |
| Pritisnite +1min , da podaljšate čas kuhanja. |

| Sprememba nastavitve programske ure | |
|--|---|
| 1. korak | Pritisnite:  . |
| 2. korak | Nastavite vrednost programske ure. |
| 3. korak | Pritisnite: OK. |
| Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem. | |

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV


8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

| | |
|--|--|
| <p>Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .</p> |  |
| <p>Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.</p> |  |
| <p>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.</p> |  |

8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

| Nastaviti je mogoče dve temperaturi: | |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.</p> | <p style="text-align: center;"></p> <p>Temperaturo jedra.</p> |

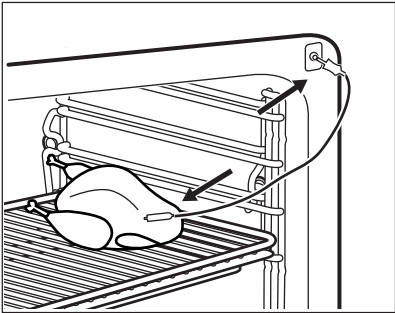
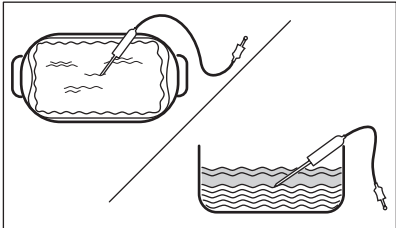

UPORABA: PRIPOMOČKOV


Za najboljše rezultate kuhanja:

| | | |
|---|---------------------------------|----------------------------------|
| Sestavine morajo imeti sobno temperaturo. | Ne uporabljajte za tekoče jedi. | Med pečenjem mora ostati v jedi. |
|---|---------------------------------|----------------------------------|

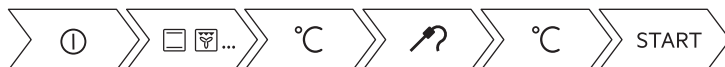
Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

| | |
|---|---|
| 1. korak | Vklopite pečico. |
| 2. korak | Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice. |
| 3. korak | Vstavite: Sonda za hrano. |
| Meso, perutnina in ribe | Zloženska |
| Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano. | Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. 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 dotikati dna posode za pečenje. |
|  |  |
| 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 | <ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – 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 pritisnite: OK , da odprete glavni zaslon. |
| 8. korak | Pritisnite: START . Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena. |
| 9. korak | Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni. </div> |




Uporabite bližnjico!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

| | |
|--|---|
| 1. korak | Vklopite napravo. |
| 2. korak | Izberite želeno nastavitvev. |
| 3. korak | Pritisnite:  . Izberite: Priljubljene. |
| 4. korak | Izberite: Shrani trenutne nastavitve. |
| 5. korak | Pritisnite + , da dodate nastavitvev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK . |
| <p> – pritisnite za ponastavitev nastavitve.</p> <p> – pritisnite za preklic nastavitve.</p> | |



9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1. korak | Vklopite napravo. |
| 2. korak | Nastavitev 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 nastavitev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.






Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

10.2 Vlažno pečenje





Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Buhtlji, 16 kosov | Pekač ali prestrezna posoda | 180 | 2 | 25 - 35 |
| 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 |

|  |  |  (°C) |  |  (min.) |
|--|---|---|---|---|
| Piščoti 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 pico |  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 preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

|  PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Pusti biskvit | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 35 - 50 | 2 |



PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih





|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Vroči zrak | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm | Gretje zgoraj/spodaj | 180 | 70 - 90 | 1 |



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

|  |  |  (°C) |  (min.) |
|--|---|---|---|
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 40 |
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 160 | 20 - 30 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 20 - 35 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Gretje zgoraj/spodaj | 170 | 20 - 30 |

NAMIGI IN NASVETI



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

|  |  |  (°C) |  (min.) |  |
|--|---|---|---|--|
| Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa | Vroči zrak | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico | Vroči zrak | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Pusti biskvit | Vroči zrak | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |







ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

|  |  |  (min.) |  |
|---|--|--|--|
| Toast | Žar | 1 - 3 | 5 |
| Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave | Žar | 24 - 30 | 4 |







Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.
Preizkusi v skladu z IEC 60350.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



Nastavite temperaturo na 100 °C.

|  |  Vsebnik (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min.) |  |
|--|---|---|---|---|---|
| Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico | 1 × 2/3 z luknjami | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico | 1 × 2/3 z luknjami | Največje | 3 | 10 - 11 | Pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| 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.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



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 mikrovlaknen.



Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.


| | | |
|--|---|--|
| 1. korak | Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | |
| 2. korak | Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca. | |
| 3. korak | Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene. | |
| 4. korak | Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala. | |
| Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. | | |

11.3 Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:

| | | |
|--|---|--|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk. | Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom. |
|--|---|--|

| | |
|------------------|---|
| 1. korak: | Predal za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
|------------------|---|

| | | |
|---|--|-----------------|
| 2. korak: | Izberite: Meni / Čiščenje. | |
| Funkcija | Opis | Trajanje |
| Čiščenje s paro | Rahlo čiščenje | 30 min. |
| Čiščenje s paro Plus | Običajno čiščenje Notranjost pečice popržite s čistilnim sredstvom. | 75 min. |
| 3. korak: | Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal. | |
| 4. korak: | Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola. | |
|  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti. | | |

| Ko se čiščenje konča: | | |
|-----------------------|---|---|
| Izklopite pečico. | Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. | Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši. |

11.4 Opomnik za čiščenje

| |
|---|
| Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje. |
| Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus. |

11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

| Pred začetkom: | | |
|--|------------------------|--|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. | Preverite, ali je predal za vodo prazen. |

| | |
|--|---|
| Trajanje prve faze: približno 100 min | |
| 1. korak | Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke. |

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

| | |
|---|---|
| 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 | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna. |
| 6. korak | Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk. |
| Trajanje druge faze: približno 35 min | |
| 7. korak | Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
| 8. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |
| i Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti. | |

Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:

| | | |
|--|---|---|
| Izklopite pečico. | Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. | Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši. |
| i Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite. | | |


11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

| Vrsta | Opis |
|---------------|--|
| Blagi opomnik | Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici. |
| Močan opomnik | Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene. |

11.7 Uporaba: Izpiranje

| Pred začetkom: | |
|--|------------------------|
| Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi. | Odstranite pripomočke. |

| | |
|---|--|
| 1. korak | Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke. |
| 2. korak | Predal za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo. |
| 3. korak | Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut |
| 4. korak | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. |
| 5. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |
|  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti. | |

11.8 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice. Pritisnite DA, da posušite pečico.

11.9 Uporaba funkcije: Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

| | |
|------------------|--------------------------------------|
| 1. korak: | Prepričajte se, da je pečica hladna. |
| 2. korak: | Odstranite vso opremo. |
| 3. korak: | Izberite meni: Čiščenje / Sušenje. |
| 4. korak: | Sledite navodilom na prikazovalniku. |

11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo


Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

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 | Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. |
| 4. korak | Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač. |
|  Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti. | |

11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



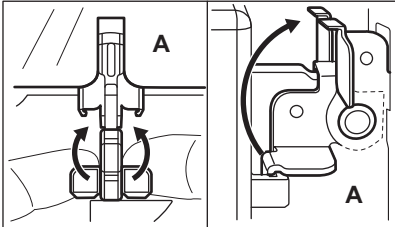
OPOZORILO!

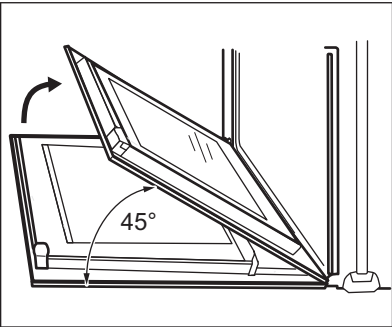
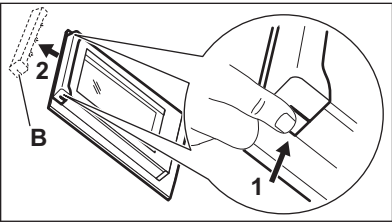
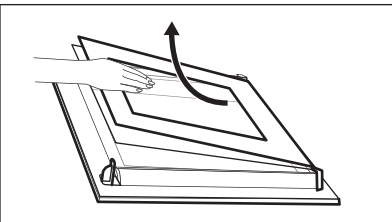
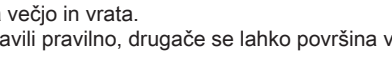
Vrata so težka.



POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

| | | |
|-----------------|---|--|
| 1. korak | Povsem odprite vrata. |  |
| 2. korak | Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih. | |

| | | |
|------------------------|---|---|
| <p>3. korak</p> | <p>Vrata pečice zaprite v prvo mesto odpiranja (pod približnim 45-stopinjskim kotom). Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.</p> |  |
| <p>4. korak</p> | <p>Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.</p> |  |
| <p>5. korak</p> | <p>Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.</p> | |
| <p>6. korak</p> | <p>Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.</p> |  |
| <p>7. korak</p> | <p>Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.</p> | |
| <p>8. korak</p> | <p>Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.</p> |  |
| <p>9. korak</p> | <p>Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.</p> | |

11.12 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

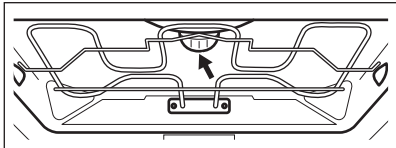
Žarnica je lahko vroča.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pred zamenjavo žarnice:

| 1. korak: | 2. korak: | 3. korak: |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi. | Pečico izključite iz napajanja. | Na dno pečice položite krpo. |

Zgornja žarnica

| | | |
|----------|---|--|
| 1. korak | Obrnite steklen pokrov in ga odstranite. |  |
| 2. korak | Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov. | |
| 3. korak | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. | |
| 4. korak | Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite. | |

Stranska žarnica

| | |
|----------|---|
| 1. korak | Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk. |
| 2. korak | Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov. |
| 3. korak | Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo. |
| 4. korak | Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C. |
| 5. korak | Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka. |
| 6. korak | Namestite levi nosilec rešetk. |




12. ODPRAVLJANJE TEŽAV






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

|  Naprava se ne vklopi ali se ne segreje | |
|--|--|
|  Možni vzrok |  Rešitev |
| Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno. | Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje. |
| Ura ni nastavljena. | Nastavite uro; za podrobnosti si preberite poglavje Časovne funkcije, Kako nastaviti: Časovne funkcije. |
| Vrata niso pravilno zaprta. | Povsem zaprite vrata. |
| Pregorela je varovalka. | Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Naprava Varovalo za otroke je vklopljena. | Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti. |



|  Komponente | |
|---|---|
|  Opis |  Rešitev |
| Luč je pregorela. | Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč. |

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

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.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

|  Koda in opis |  Rešitev |
|---|---|
| F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico. | Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico. |
| F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno. | Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije. |
| 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 | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 – Gospodinski 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

Pri nekaterih funkcijah naprave se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

STRUKTURA MENIJA

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vklomite 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

Pritisnite , da odprete 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 nenameren vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku ob vklopu naprave prikaže besedilo Varovalo za otroke. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo. |
| Hitro segrevanje pečice | Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave. |
| Opomnik za čiščenje | Izvede vklop in izklop opomnika. |
| Prikaz časa | Izvede vklop in izklop ure. |
| Stil digitalne ure | Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku. |

14.4 Podmeni za: Nastavitve

| 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. |






PREPROSTO JE!




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 / IZ- KLOP |  Meni |  Priljubljene |  Časovnik |  Sonda za hrano | START / STOP |

| Začnite uporabljati napravo | | | | |
|-----------------------------|---|---|---|---------------------|
| Hitri začetek | Vključite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije. | 1. korak | 2. korak | 3. korak |
| | | Pritisnite in držite:  . |  ... – Izberite zeleno funkcijo. | Pritisnite: START . |
| Hitri izklop | Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo. |  – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi. | | |

| Začetek pečenja | | | | |
|-----------------|----------|----------|----------|----------|
| 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak | 5. korak |

Začetek pečenja

| | | | | |
|---|--|---|----------------------------------|---|
|  - pritisnite za vklop naprave. |  ... - izberite funkcijo pečice in pritisnite. |  - nastavite temperaturo. | OK - pritisnite za potrditev. | START - pritisnite za začetek kuhanja. |
|---|--|---|----------------------------------|---|




Kuhanje s paro – Steamify

Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.

| Para za kuhanje v sopari | Para za obaro | Para za nežno hrustljivost | Para za peko in praženje |
|--------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------|
| 50–100 °C | 105–130 °C | 135–150 °C | 155–230 °C |

Spoznajte, kako hitro peči



Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:

| Kuharski pomočnik | 1. korak | 2. korak | 3. korak | 4. korak |
|-------------------|---|---|---|---------------|
| | Pritisnite:  | Pritisnite:  | Pritisnite:  Kuharski pomočnik. | Izberite jed. |

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

| | |
|---|--|
| 10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja. | Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min.. |
|---|--|

Napravo očistite s parnim čiščenjem

| 1. korak | 2. korak | 3. korak |
|---|---|--|
| Pritisnite:  | Pritisnite:  | 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. |

Napravo očistite s parnim čiščenjem

Izpiranje

Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Nastavitev: Funkcije pečice



Nastavitev: Steamify – Kuhanje s funkcijo segrevanja s paro



Nastavitev: Kuharski pomočnik



Nastavitev: Čas priprave



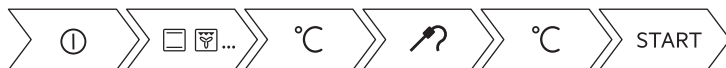
Zamik: Vklopa in konca kuhanja





Preklic: Nastavljene programske ure



Uporaba: Tipalo za hrano



17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:


www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

| | |
|--|--|
| 1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 897 | 3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 903 |
| 1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 898 | 3.1 Resumen general..... 903 |
| 1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 898 | 3.2 Accesorios..... 903 |
| 2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 899 | 4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO..... 904 |
| 2.1 Instalación..... 899 | 4.1 Panel de mandos..... 904 |
| 2.2 Conexión eléctrica..... 900 | 4.2 Pantalla..... 905 |
| 2.3 Uso..... 901 | 5. ANTES DEL PRIMER USO..... 907 |
| 2.4 Mantenimiento y limpieza..... 902 | 5.1 Limpieza inicial 907 |
| 2.5 Cocción al vapor..... 902 | 5.2 Primera conexión..... 907 |
| 2.6 Iluminación interna..... 902 | 5.3 Precalentamiento inicial..... 907 |
| 2.7 Asistencia técnica..... 903 | 5.4 Cómo configurar: Dureza del agua..... 907 |
| 2.8 Eliminación..... 903 | |

| | | | |
|--|------------|--|------------|
| 6. USO DIARIO..... | 908 | 11.3 Instrucciones de uso: | |
| 6.1 Cómo ajustar: Funciones | | Limpieza vapor..... | 927 |
| de cocción..... | 909 | 11.4 Aviso de limpieza..... | 928 |
| 6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de | | 11.5 | |
| cocción al vapor..... | 909 | Instrucciones de uso: Descalcificaci | |
| 6.3 Cómo ajustar: Cocción asistida... | 911 | n..... | 928 |
| 6.4 Funciones de cocción..... | 911 | 11.6 Avisador para descalcificación.. | 929 |
| 6.5 Notas sobre: Horneado húmedo | | 11.7 Instrucciones de uso: Aclarado.. | 929 |
| + ventilador..... | 914 | 11.8 Recordatorio de secado..... | 930 |
| 7. FUNCIONES DEL RELOJ..... | 915 | 11.9 Instrucciones de uso: Desecar.. | 930 |
| 7.1 Descripción de funciones de | | 11.10 Instrucciones de uso: Vaciado | |
| reloj..... | 915 | del depósito..... | 930 |
| 7.2 Cómo ajustar: Funciones | | 11.11 | |
| de reloj..... | 915 | Cómo quitar e instalar: Puerta..... | 931 |
| 8. INSTRUCCIONES DE USO: | | 11.12 Cómo cambiar: Bombilla..... | 932 |
| ACCESORIOS..... | 917 | 12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS..... | 933 |
| 8.1 Inserción de accesorios..... | 917 | 12.1 Qué hacer si..... | 933 |
| 8.2 Sonda térmica..... | 918 | 12.2 Cómo administrar: Códigos de | |
| 9. FUNCIONES ADICIONALES..... | 920 | error..... | 934 |
| 9.1 Cómo guardar: Favoritos..... | 920 | 12.3 Datos de servicio..... | 935 |
| 9.2 Bloqueo función..... | 920 | 13. EFICACIA ENERGÉTICA..... | 935 |
| 9.3 Desconexión automática..... | 920 | 13.1 Información del producto y hoja de | |
| 9.4 Ventilador de refrigeración..... | 921 | información del producto..... | 935 |
| 10. CONSEJOS..... | 921 | 13.2 Ahorro energético..... | 936 |
| 10.1 Recomendaciones de cocción... | 921 | 14. ESTRUCTURA DEL MENÚ..... | 937 |
| 10.2 Horneado húmedo + | | 14.1 Menú..... | 937 |
| ventilador..... | 921 | 14.2 Submenú de: Limpieza..... | 937 |
| 10.3 Horneado húmedo + ventilador - | | 14.3 Submenú de: Opciones..... | 938 |
| accesorios recomendados..... | 922 | 14.4 Submenú de: Configuración..... | 938 |
| 10.4 Tablas de cocción para organismos | | 14.5 Submenú para: Asistencia..... | 939 |
| de control..... | 923 | 15. ¡ES FÁCIL!..... | 939 |
| 11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA..... | 926 | 16. ¡TOME UN ATAJO!..... | 941 |
| 11.1 Notas sobre la limpieza..... | 926 | 17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES..... | 942 |
| 11.2 Cómo quitar: Carriles de | | | |
| apoyo | 927 | | |

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas

instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.

- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera) | 578 (600) mm |
| Ancho del armario | 560 mm |
| Profundidad del armario | 550 (550) mm |
| Altura de la parte frontal del aparato | 594 mm |
| Altura de la parte trasera del aparato | 576 mm |
| Anchura de la parte frontal del aparato | 595 mm |
| Anchura de la parte trasera del aparato | 559 mm |
| Fondo del aparato | 567 mm |
| Fondo empotrado del aparato | 546 mm |
| Fondo con la puerta abierta | 1027 mm |
| Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior | 560x20 mm |
| Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera | 1500 mm |
| Tornillos de montaje | 4x25 mm |

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
- no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.
- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia técnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



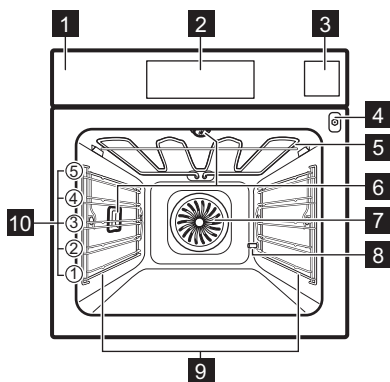
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

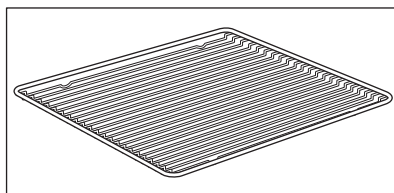


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Parrilla

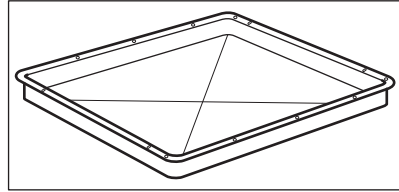
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

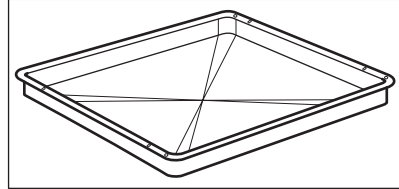
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



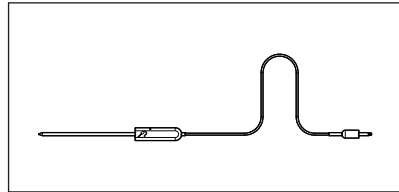
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



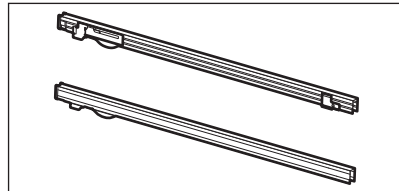
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

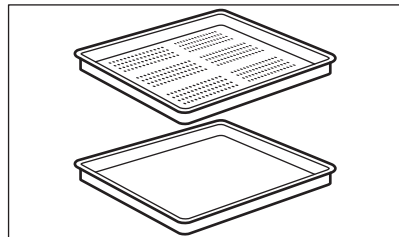
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

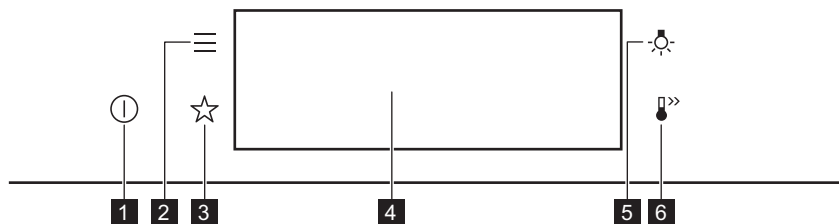
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojar en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.1 Panel de mandos

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO



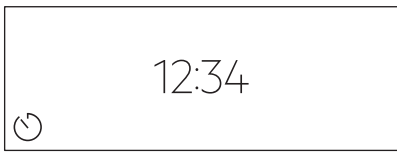

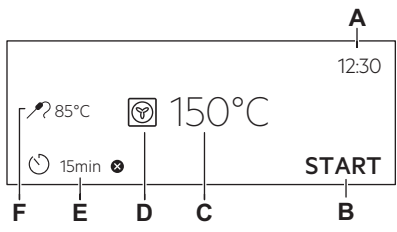
| | | |
|----------|----------------------------|---|
| 1 | Encendido/ON / Apagado/OFF | Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato. |
| 2 | Menú | Muestra las funciones del aparato. |
| 3 | Favoritos | Muestra los ajustes favoritos. |
| 4 | Pantalla | Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico. |
| 5 | Interruptor de la lámpara | Enciende y apaga la luz. |
| 6 | Calentamiento rápido | Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido. |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Pulse el botón</p> | <p>Mover</p> | <p>Mantener pulsado</p> |
| <p>Touchar la superficie con la punta de los dedos.</p> | <p>Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.</p> | <p>Touchar la superficie durante 3 segundos.</p> |

4.2 Pantalla




| | |
|--|---|
| | <p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p> |
|--|---|

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO




| | |
|---|---|
|  | <p>Si no utiliza el aparato durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p> |
|  | <p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p> |
|  | <p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados) |

Indicadores de pantalla



Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>OK Para confirmar la selección o el ajuste.</p> | <p> Para retroceder un nivel en el menú.</p> | <p> Para deshacer la última acción.</p> | <p> Para activar y desactivar las opciones.</p> |
|---|---|--|---|

Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.

| | | |
|--|---|---|
| <p> La función está activada.</p> | <p> La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p> | <p> El sonido de la alarma está apagado.</p> |
|--|---|---|

Indicadores de temporizador

| | |
|---|---|
| <p> Para ajustar la función: Inicio retardado.</p> | <p> Para cancelar el ajuste.</p> |
|---|---|

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

| | | |
|---|---|---|
| | | |
| <p>Paso 1</p> | <p>Paso 2</p> | <p>Paso 3</p> |
| <p>Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.</p> | <p>Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.</p> | <p>Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.</p> |

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Pre calentamiento inicial







Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

| | |
|---|--|
| <p>Paso 1</p> | <p>Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.</p> |
| <p>Paso 2</p> | <p>Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 1 hora.</p> |
| <p>Paso 3</p> | <p>Seleccione la temperatura máxima para la función: . Deje funcionar el horno 15 minutos.</p> |
| <p> El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p> | |





5.4 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

USO DIARIO

|  |  |  |  |
|--|---|---|--|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 |
| <p>Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.</p> | <p>Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.</p> | <p>Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.</p> | <p>Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p> |
| <p>i Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.</p> | | | |
| <p>Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.</p> | | | |

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

| Dureza del agua | | Test reactivo | Depósito de calcio (mmol/l) | Depósito de calcio (mg/l) | Clasificación del agua |
|-----------------|---------|---|-----------------------------|---------------------------|------------------------|
| Nivel | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1,3 | 0 - 50 | blanda |
| 2 | 8 - 14 |  | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | intermedia |
| 3 | 15 - 21 |  | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | dura |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | muy dura |

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

| | |
|---|---|
| Paso 1 | Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto. |
| Paso 2 | Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú. |
| Paso 3 | Seleccione la función de cocción y pulse: OK . La pantalla muestra: temperatura. |
| Paso 4 | Ajuste: temperatura. Pulse: OK . |
| Paso 5 | Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción. |
| STOP - pulse para desactivar la función de cocción. | |
| Paso 6 | Apague el horno. |


¡Tome un atajo!



6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

| | | |
|---|--|---|
| Paso 1 | Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púselo para entrar en el submenú. | |
| Paso 2 | Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor. | |
| Paso 3 | Pulse: OK . La pantalla muestra los ajustes de temperatura. | |
| Paso 4 | Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada. | |
| Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C | | Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara. |
| Vapor para guisar 105 - 130 °C | | Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas. |

USO DIARIO

| | |
|--|---|
| <p>Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C</p> | <p>Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.</p> <p>Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.</p> |
| <p>Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C</p> | <p>Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería.</p> <p>Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.</p> |
| <p>Paso 5</p> | <p>Pulse: OK.</p> |
| <p>Paso 6</p> | <p>Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.</p> |
| <p>Paso 7</p> | <p>Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario.</p> <div data-bbox="213 842 1028 959" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.</p> </div> |
| <p>Paso 8</p> | <p>Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.</p> |
| <p>Paso 9</p> | <p>Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.</p> |
| <p>Paso 10</p> | <p>Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.</p> |
| <p>Paso 11</p> | <p>Apague el horno.</p> |
| <p>Paso 12</p> | <p>Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.</p> |
| <p>Paso 13</p> | <p>El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.</p> |

¡Tome un atajo!



6.3 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho








| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Pulse: |
| Paso 3 | Pulse: . Introduzca: Cocción asistida. |
| Paso 4 | Elija un tipo de plato o comida. |
| Paso 5 | Pulse: START . |

¡Tome un atajo!











6.4 Funciones de cocción

ESTÁNDAR


| Función de cocción | Aplicación |
|---|---|
|  Grill | Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan. |
|  Grill turbo | Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar. |
|  Aire caliente | Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional. |
|  Congelados | Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes. |
|  Cocción convencional | Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla. |
|  Función Pizza | Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente. |
|  Calor inferior | Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos. |







PLATOS ESPECIALES

| Función de cocción | Aplicación |
|--|---|
|  Conservar | Para conservar verduras (p.ej. encurtidos). |

| Función de cocción | Aplicación |
|---|---|
|  <p>Desecar alimentos</p> | <p>Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.</p> |
|  <p>Calientaplatos</p> | <p>Para precalentar platos para servir.</p> |
|  <p>Descongelar</p> | <p>Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.</p> |
|  <p>Gratinar</p> | <p>Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.</p> |
|  <p>Cocción lenta</p> | <p>Para preparar asados tiernos y jugosos.</p> |
|  <p>Mantener Caliente</p> | <p>Para mantener calientes los alimentos.</p> |
|  <p>Horneado húmedo + ventilador</p> | <p>Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.</p> |

VAPOR

| Función de cocción | Aplicación |
|--|--|
|  <p>Steamify</p> | <p>Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.</p> |

| Función de cocción | Aplicación |
|---|--|
|  <p>Regenerar con vapor</p> | <p>El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.</p> |
|  <p>Horneado de pan</p> | <p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p> |
|  <p>Leudar masas</p> | <p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p> |
|  <p>Vapor solo</p> | <p>Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.</p> |
|  <p>Humedad alta</p> | <p>Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.</p> |
|  <p>Humedad baja</p> | <p>Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.</p> |

6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas según: IEC/EN 60350-1

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", ahorro energético.


7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

| Función de reloj | Aplicación |
|--------------------------|--|
| Tiempo de cocción | Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min. |
| Finalizar acción | Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador. |
| Inicio retardado | Para posponer el inicio y/o fin de la cocción. |
| Añadir tiempo | Para ampliar el tiempo de cocción. |
| Avisador | Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato. |
| Tiempo de funcionamiento | Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funcionamiento - puede encenderla y apagarla. |

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

| Cómo ajustar el reloj | |
|-----------------------|----------------------------|
| Paso 1 | Pulse: Hora. |
| Paso 2 | Ajuste la hora. Pulse: OK. |


| Cómo programar el tiempo de cocción | |
|-------------------------------------|--|
| Paso 1 | Elija la función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse:  . |
| Paso 3 | Ajuste la hora. Pulse: OK. |

¡Tome un atajo!




FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo elegir la opción de final

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Elija la función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse:  . |
| Paso 3 | Ajuste el tiempo de cocción. |
| Paso 4 | Pulse: ● ● ● . |
| Paso 5 | Pulse: Finalizar acción. |
| Paso 6 | Elija el que prefiera: Finalizar acción. |
| Paso 7 | Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. |

Cómo retrasar el inicio de la cocción

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Ajuste la función de cocción y la temperatura. |
| Paso 2 | Pulse:  . |
| Paso 3 | Ajuste el tiempo de cocción. |
| Paso 4 | Pulse: ● ● ● . |
| Paso 5 | Pulse: Inicio retardado. |
| Paso 6 | Elija el valor. |
| Paso 7 | Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal. |

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: 

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

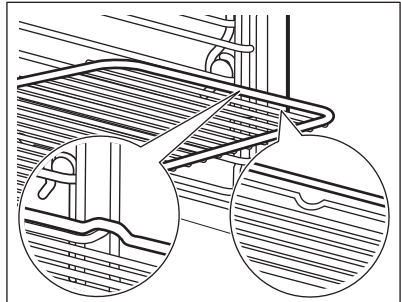
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

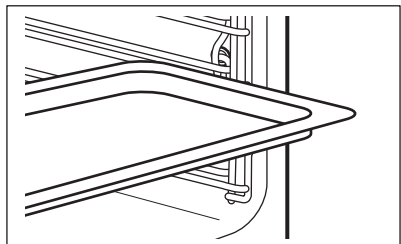
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



Bandeja / Bandeja honda:

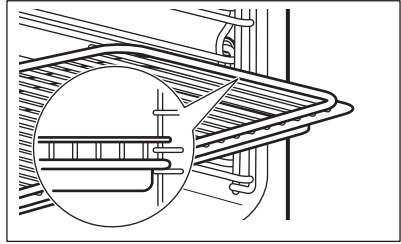
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:

Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:



La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

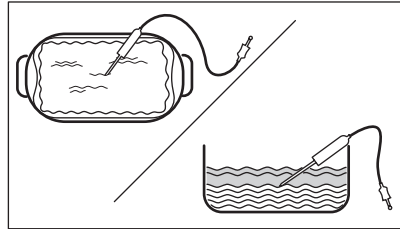
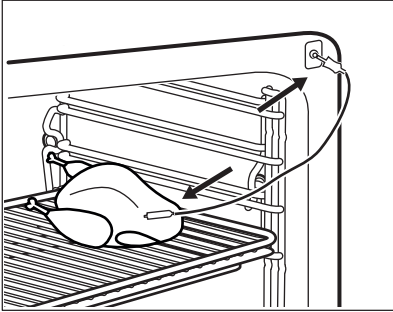
Instrucciones de uso: Sonda térmica

| | |
|------------------------------|---|
| Paso 1 | Encienda el horno. |
| Paso 2 | Programa una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno. |
| Paso 3 | Introduzca: Sonda térmica. |
| Carne, aves y pescado | Estofado |


INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.



Paso 4 Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

Paso 5  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

Paso 6

- ● ● - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

Paso 7 Seleccione la opción y pulse varias veces: **OK** para ir a la pantalla principal.

Paso 8 Pulse: **START** .
Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 9 Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

FUNCIONES ADICIONALES

¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

| | |
|---|---|
| Paso 1 | Ponga en marcha el aparato. |
| Paso 2 | Seleccione los ajustes preferidos. |
| Paso 3 | Pulse: . Seleccione: Favoritos. |
| Paso 4 | Seleccione: Guardar los ajustes actuales. |
| Paso 5 | Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK. |
| - pulse para restablecer el ajuste. - pulse para cancelar el ajuste. | |



9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

| | |
|---|--|
| Paso 1 | Ponga en marcha el aparato. |
| Paso 2 | Seleccione una función de cocción. |
| Paso 3 | - pulse al mismo tiempo para activar la función. |
| Para desactivar la función, repita el paso 3. | |

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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


La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.






10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción






|  |
|--|
| <p>La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.</p> <p>El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.</p> <p>Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.</p> <p>Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.</p> |

10.2 Horneado húmedo + ventilador

Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

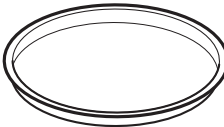
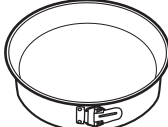


|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|--|---|---|
| Rollitos dulces, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 25 - 35 |

CONSEJOS

|  |  |  (°C) |  |  (min) |
|--|---|---|---|--|
| Brazo de gitano | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Pescado entero, 0,2 kg | bandeja o bandeja honda | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Galletas, 16 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Mostachones de almendra, 24 piezas | bandeja o bandeja honda | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffins, 12 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Tarta salada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas | bandeja o bandeja honda | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Tartaletas, 8 piezas | bandeja o bandeja honda | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados







Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.







| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Bandeja para pizza | Bandeja para hornear | Ramequines | Molde para base |
| Oscuro, mate 28 cm de diámetro | Oscuro, mate 26 cm de diámetro | Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura | Oscuro, mate 28 cm de diámetro |

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

|  HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes | | | | |
|--|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (min) |  |
| Bizcocho sin grasa | Aire caliente | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Bizcocho sin grasa | Cocción convencional | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Aire caliente | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm | Cocción convencional | 180 | 70 - 90 | 1 |

|  HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas | | | | |
|--|---|---|--|--|
|  Use el tercer nivel. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (min) | |
| Mantecados / Pastel de hojaldre | Aire caliente | 140 | 25 - 40 | |
| Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío | Cocción convencional | 160 | 20 - 30 | |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Aire caliente | 150 | 20 - 35 | |





CONSEJOS



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

|  |  |  (°C) |  (min) |
|--|---|---|--|
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Cocción convencional | 170 | 20 - 30 |



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

|  |  |  (°C) |  (min) |  |
|--|---|---|--|--|
| Mantecados / Pastel de hojaldre | Aire caliente | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío | Aire caliente | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Biscocho sin grasa | Aire caliente | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |



GRILL



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350.



Ajuste la temperatura a 100 °C.



**Recipiente
(Gastro-
norm)**



(kg)



(min)



Brócoli, precaliente el horno vacío

1 x 2/3 perforado

0.3

3

8 - 9

Coloque la bandeja en el primer nivel.

Brócoli, precaliente el horno vacío

1 x 2/3 perforado








máx.

3


10 - 11

Coloque la bandeja en el primer nivel.



MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA


|  Ajuste la temperatura a 100 °C. | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|
|  |  Recipiente (Gastro- norm) |  (kg) |  |  (min) |  |
| Guisantes congelados | 2 x 2/3 perforado | 2 x 1,5 | 2 y 4 | Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C. | Coloque la bandeja en el primer nivel. |

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

| |
|---|
|  ADVERTENCIA! Consulte los capítulos sobre seguridad. |
|---|

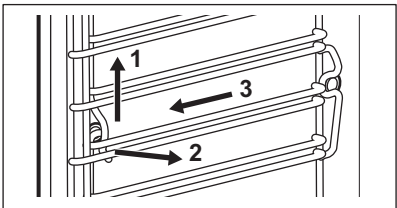
11.1 Notas sobre la limpieza

| | |
|--|---|
|  Agentes limpiadores | Limpie la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave. |
| | Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas. |
| | Limpie las manchas con un detergente suave. |
|  Uso diario | Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio. |
| | No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso. |

| | |
|--|--|
|  <p>Accesorios</p> | <p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use solo un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.</p> |
| | <p>Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.</p> |

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

| | | |
|---|--|---|
| Paso 1 | Apague el horno y espere a que esté frío. | |
| Paso 2 | Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero. |  |
| Paso 3 | Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral. | |
| Paso 4 | Extrae los carriles de la sujeción posterior. | |
| <p>Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.</p> | | |

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

| Antes de empezar: | | |
|---|--|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles. | Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave. |

| Paso 1 | Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. | |
|----------------|---|----------|
| Paso 2 | Seleccione: Menú / Limpieza. | |
| Función | Descripción | Duración |
| Limpieza vapor | Limpieza ligera | 30 min |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

| | | |
|---|---|--------|
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza normal Rocíe la cavidad con un detergente. | 75 min |
| Paso 3 | Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpeza. | |
| Paso 4 | Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal. | |
| ⓘ Cuando esta función está activa, la luz est  apagada. | | |

| Cuando termina la limpeza: | | |
|----------------------------|--|--|
| Apague el horno. | Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave. | Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior est  seco. |


11.4 Aviso de limpeza


| |
|--|
| Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso. |
| Use la función: Limpeza a vapor Plus. |

11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación

| Antes de empezar: | | |
|---|------------------------------|---|
| Apague el horno y espere a que est  frío. | Retire todos los accesorios. | Asegúrese de que el compartimento de agua est  vacío. |

| | |
|---|--|
| Duración de la primera parte: unos 100 minutos | |
| Paso 1 | Coloque la bandeja honda en la primera posición. |
| Paso 2 | Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua. |
| Paso 3 | Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. |
| Paso 4 | Seleccione: Men  / Limpeza. |

| | |
|--|--|
| Paso 5 | Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación. |
| Paso 6 | Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel. |
| Duración de la segunda parte: unos 35 minutos | |
| Paso 7 | Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. |
| Paso 8 | Cuando la función finalice, retire la bandeja honda. |
|  Cuando esta función está activa, la luz está apagada. | |

| Cuando finalice la descalcificación: | | |
|---|---|--|
| Apague el horno. | Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave. | Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco. |
|  Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento. | | |

11.6 Avisador para descalcificación


Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

| Variedad | Descripción |
|-----------------|---|
| Avisador suave | Recomienda que descalcifique el horno. |
| Avisador fijo | Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan. |

11.7 Instrucciones de uso: Aclarado

| Antes de empezar: | |
|---|------------------------------|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios. |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

| | |
|--|--|
| Paso 1 | Coloque la bandeja honda en la primera posición. |
| Paso 2 | Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. |
| Paso 3 | Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos |
| Paso 4 | Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. |
| Paso 5 | Cuando la función finalice, retire la bandeja honda. |
|  Cuando esta función está activa, la luz está apagada. | |

11.8 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.

Pulse Sí para secar el horno.

11.9 Instrucciones de uso: Desecar


Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

| | |
|---------------|--|
| Paso 1 | Asegúrese de que el horno esté frío. |
| Paso 2 | Retire todos los accesorios. |
| Paso 3 | Ajuste el menú: Limpieza / Desecar. |
| Paso 4 | Siga las instrucciones de la pantalla. |

11.10 Instrucciones de uso: Vaciado del depósito



Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del compartimento de agua.

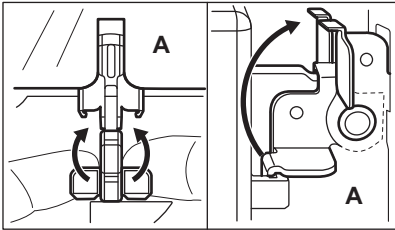
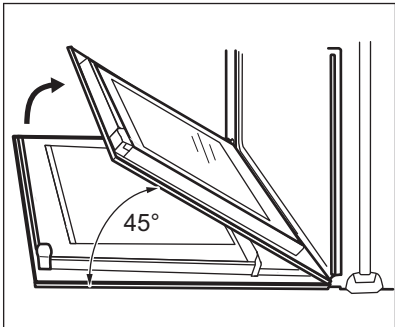
| Antes de empezar: | |
|---|--|
| Apague el horno y espere a que esté frío. | Retire todos los accesorios. |
| Paso 1 | Coloque la bandeja honda en la primera posición. |

| | |
|--|--|
| Paso 2 | Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito. Duración: 6 minutos |
| Paso 3 | Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. |
| Paso 4 | Cuando la función finalice, retire la bandeja honda. |
|  Cuando esta función está activa, la luz está apagada. | |

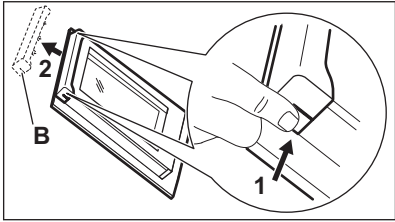
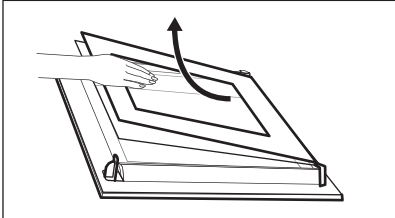
11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.

| | |
|--|--|
|  | ADVERTENCIA! La puerta es pesada. |
|  | PRECAUCIÓN! Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse. |

| | | |
|---------------|---|---|
| Paso 1 | Abra la puerta por completo. |  |
| Paso 2 | Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta. | |
| Paso 3 | Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 45°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada. |  |

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

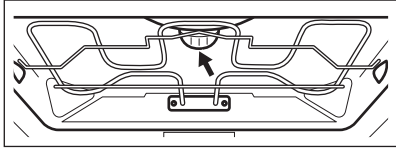
| | | |
|----------------------|--|---|
| <p>Paso 4</p> | <p>Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.</p> |  |
| <p>Paso 5</p> | <p>Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.</p> | |
| <p>Paso 6</p> | <p>Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.</p> | |
| <p>Paso 7</p> | <p>Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.</p> |  |
| <p>Paso 8</p> | <p>Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.</p> | |
| <p>Paso 9</p> | <p>Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.</p> | |

11.12 Cómo cambiar: Bombilla

| | |
|--|---|
|  | <p>ADVERTENCIA! Riesgo de descarga eléctrica. La lámpara puede estar caliente.</p> |
|--|---|

| Antes de reemplazar la bombilla: | | |
|--|---------------------------------------|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| <p>Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.</p> | <p>Desconecte el horno de la red.</p> | <p>Coloque un paño en el fondo de la cavidad.</p> |

Bombilla superior

| | | |
|---------------|--|--|
| Paso 1 | Gire la tapa de cristal para extraerla. |  |
| Paso 2 | Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio. | |
| Paso 3 | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. | |
| Paso 4 | Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela. | |

Luz lateral

| | |
|---------------|---|
| Paso 1 | Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla. |
| Paso 2 | Retira la tapa con un destornillador Torx 20. |
| Paso 3 | Retira y limpia el marco metálico y la junta. |
| Paso 4 | Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C. |
| Paso 5 | Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos. |
| Paso 6 | Instala los carriles izquierdos de apoyo. |




12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

| | |
|--|---|
|  El aparato no se enciende o no se calienta | |
|  Posible causa |  Solución |
| El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado. | Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica. |

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



El aparato no se enciende o no se calienta



Posible causa



Solución

El reloj no está ajustado.

Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte el capítulo Funciones de reloj, Cómo configurar: Funciones de reloj.

La puerta no está bien cerrada.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Ha saltado el fusible.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción



Solución

La bombilla se ha fundido.

Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error.

En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.





Código y descripción



Solución

F111: el Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.

Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

|  Código y descripción |  Solución |
|--|---|
| F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente. | Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles. |
| F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de mandos. | Encienda y apague el aparato. |

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

| Se recomienda escribir los datos aquí: | |
|--|-------|
| Modelo (MOD): | |
| Número de producto (PNC) | |
| Número de serie (S.N.) | |

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto

| | |
|--|--|
| Nombre del proveedor | Electrolux |
| Identificación del modelo | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Índice de eficiencia energética | 61,9 |
| Clase de eficiencia energética | A++ |
| Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional | 1,09 kWh/ciclo |

EFICACIA ENERGÉTICA

| | | |
|---|------------------|---------|
| Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado | 0,52 kWh/ciclo | |
| Número de cavidades | 1 | |
| Fuente de energía | Electricidad | |
| Volumen | 70 L | |
| Tipo de horno | Horno empotrable | |
| Masa | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración u Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

| Elemento del menú | | Aplicación |
|-------------------|---------------|---|
| Cocción asistida | | Muestra los programas automáticos. |
| Limpieza | | Muestra los programas de limpieza. |
| Favoritos | | Muestra los ajustes favoritos. |
| Opciones | | Para ajustar la configuración del aparato. |
| Ajustes | Configuración | Para ajustar la configuración del aparato. |
| | Asistencia | Muestra la configuración y la versión del software. |

14.2 Submenú de: Limpieza

| Submenú | Aplicación |
|----------------------|---|
| Desecar | Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor. |
| Vaciado del depósito | Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor. |
| Limpieza vapor | Limpieza ligera. |

ESTRUCTURA DEL MENÚ

| Submenú | Aplicación |
|----------------------|--|
| Limpeza a vapor Plus | Limpeza a fondo. |
| Descalcificación | Limpeza de los restos de cal del circuito de generación de vapor. |
| Aclarado | Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor. |

14.3 Submenú de: Opciones

| Submenú | Aplicación |
|------------------------|---|
| Luz | Enciende y apaga la luz. |
| Bloqueo de seguridad | Evita la activación accidental del aparato. Con esta opción activada, en la pantalla aparece Bloqueo de seguridad cuando se enciende el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada. |
| Calentamiento rápido | Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato. |
| Aviso de limpieza | Activa y desactiva el recordatorio. |
| Indicación tiempo | Enciende y apaga el reloj. |
| Opción de hora digital | Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada. |

14.4 Submenú de: Configuración

| Submenú | Descripción |
|-----------------------|----------------------------------|
| Idioma | Establece el idioma del aparato. |
| Brillo de la pantalla | Ajusta el brillo de la pantalla. |

| Submenú | Descripción |
|--------------------|---|
| Tono de teclas | Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①. |
| Volumen del timbre | Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas. |
| Dureza del agua | Ajusta la dureza del agua. |
| Hora | Ajusta la hora y la fecha actuales. |


14.5 Submenú para: Asistencia


| Submenú | Descripción |
|-----------------------------|--|
| Modo demostración | Código de activación/desactivación: 2468 |
| Versión del software | Información sobre versión de software. |
| Restaurar todos los ajustes | Restaura los ajustes de fábrica. |

15. ¡ES FÁCIL!



| Antes del primer uso, debe ajustar: | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------------|----------------|--------------------|-----------------|------|
| Idioma | Brillo de la pantalla | Tono de teclas | Volumen del timbre | Dureza del agua | Hora |

| Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla: | | | | | |
|--|-----------|----------------|-------------------|--------------------|-----------------|
| ① Encendido/O N / Apagado/OF F | ☰ Menú | ☆ Favoritos | ⌚ Temporizador | 🔑 Sonda térmica | START / STOP |

| Empezar a utilizar el aparato | | | | |
|-------------------------------|--|---|--|----------------|
| Inicio rápido | Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función. | Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 |
| | | Mantenga pulsado: ①. |  ... - seleccione la función preferida. | Pulse: START . |
| Apagado rápido | Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento. | ①: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague. | | |

| Empezar a cocinar | | | | |
|--|--|---------------------------------|-------------------------------|---|
| Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 | Paso 5 |
| ① : pulse para encender el aparato. |  ... - seleccione la función de cocción. | °C - ajuste la temperatura . | OK - pulse para confirmar. | START - pulse para iniciar la cocción. |

| Cocción al vapor - Steamify | | | |
|---|--------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|
| Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada. | | | |
| Vapor para cocinar al vapor | Vapor para guisar | Vapor para un crujiente suave | Vapor para hornear y asar |
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

| Aprenda a cocinar rápidamente | | | | |
|---|---------------|--|--|-----------------|
| Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto: | | | | |
| Cocción asistida | Paso 1 | Paso 2 | Paso 3 | Paso 4 |
| | Pulse: ①. | Pulse:  . | Pulse:  Cocción asistida. | Elija el plato. |

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción


Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Limpiar el aparato con Limpieza vapor

Paso 1

Pulse: 

Paso 2

Pulse: 

Paso 3

Seleccione el modo:

Limpieza vapor

Para limpieza ligera.

Limpieza a vapor Plus

Para una limpieza a fondo.

Descalcificación

Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.

Aclarado

Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



Cómo ajustar: Steamify - Cocinar con una función de cocción al vapor

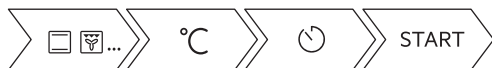


Cómo ajustar: Cocción asistida



¡TOME UN ATAJO!

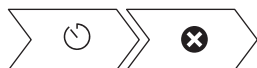
Cómo ajustar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción





Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz.

Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

Genel bilgiler ve ipuçları

Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

| | |
|---|---|
| 1. GÜVENLİK BİLGİLERİ..... 944 | 3.2 Aksesuarlar..... 950 |
| 1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği..... 944 | 4. CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR.... 951 |
| 1.2 Genel Güvenlik..... 945 | 4.1 Kumanda paneli..... 951 |
| 2. GÜVENLİK TALİMATLARI..... 946 | 4.2 Gösterge ekranı..... 952 |
| 2.1 Montaj..... 946 | 5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE..... 953 |
| 2.2 Elektrik bağlantısı..... 947 | 5.1 İlk Temizleme 953 |
| 2.3 Kullanın..... 948 | 5.2 İlk bağlantı..... 954 |
| 2.4 Bakım ve temizlik..... 948 | 5.3 İlk ön ısıtma..... 954 |
| 2.5 Buharlı Pişirme..... 949 | 5.4 Ayarlama: Su sertliği..... 954 |
| 2.6 Dahili ışık..... 949 | 6. GÜNLÜK KULLANIM..... 955 |
| 2.7 Servis..... 949 | 6.1 Ayarların yapılması: |
| 2.8 Elden Çıkarma..... 949 | Isıtma fonksiyonları..... 955 |
| 3. ÜRÜN TANIMI..... 950 | 6.2 Ayarların yapılması: Steamify - |
| 3.1 Genel bakış..... 950 | Buharlı ısıtma fonksiyonu..... 956 |

GÜVENLİK BİLGİLERİ

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 6.3 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme..... | 957 | 11.4 Temizlik Uyarısı..... | 973 |
| 6.4 Isıtma fonksiyonları..... | 958 | 11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme..... | 973 |
| 6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli..... | 961 | 11.6 Kireç çözme uyarısı..... | 974 |
| 7. SAAT FONKSİYONLARI..... | 961 | 11.7 Kullanım şekli: Durulama..... | 974 |
| 7.1 Saat fonksiyonları açıklaması..... | 961 | 11.8 Kurutma uyarısı..... | 975 |
| 7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları..... | 961 | 11.9 Kullanım şekli: Kurutma..... | 975 |
| 8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR..... | 963 | 11.10 Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor..... | 975 |
| 8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi..... | 963 | 11.11 Çıkarma ve takma: Kapak..... | 976 |
| 8.2 Yemek Sensörü..... | 964 | 11.12 Değiştirme şekli: Lamba..... | 977 |
| 9. EK FONKSİYONLAR..... | 966 | 12. SORUN GİDERME..... | 978 |
| 9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler..... | 966 | 12.1 Bu durumlarda ne yapmalı..... | 978 |
| 9.2 Fonksiyon kilidi..... | 966 | 12.2 Kullanım şekli: Hata kodları..... | 979 |
| 9.3 Otomatik kapanma..... | 966 | 12.3 Servis bilgileri..... | 980 |
| 9.4 Soğutma fanı..... | 967 | 13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ..... | 980 |
| 10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER..... | 967 | 13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası..... | 980 |
| 10.1 Pişirme önerileri..... | 967 | 13.2 Enerji tasarruflu..... | 981 |
| 10.2 Sıcak Hava Nemli..... | 967 | 14. MENÜ YAPISI..... | 982 |
| 10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar..... | 968 | 14.1 Menü..... | 982 |
| 10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları..... | 968 | 14.2 Katalitik temizleme için alt menü..... | 982 |
| 11. BAKIM VE TEMİZLİK..... | 971 | 14.3 Opsiyonlar için alt menü..... | 983 |
| 11.1 Temizleme ile ilgili notlar..... | 971 | 14.4 Kurulum için alt menü..... | 983 |
| 11.2 Çıkarma: Raf destekleri..... | 972 | 14.5 Şuna ait alt menü: Servis..... | 984 |
| 11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme..... | 972 | 15. BU KADAR KOLAY!..... | 984 |
| | | 16. KISAYOLU DENEYİN!..... | 986 |
| | | 17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER..... | 987 |

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel,

duyusal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.

- Cihazla oynamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanımın (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj



UYARI!

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastr birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

| | |
|--|--------------|
| Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği) | 578 (600) mm |
| Kabin genişliği | 560 mm |

| | |
|--|--------------|
| Kabin derinliği | 550 (550) mm |
| Cihazın ön yüksekliği | 594 mm |
| Cihazın arkasının yüksekliği | 576 mm |
| Cihazın ön genişliği | 595 mm |
| Cihazın arka genişliği | 559 mm |
| Cihazın derinliği | 567 mm |
| Cihazın ankastre derinliği | 546 mm |
| Kapak açıkken derinliği | 1027 mm |
| Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık | 560x20 mm |
| Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur | 1500 mm |
| Montaj vidaları | 4x25 mm |

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Anma değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılmayacak şekilde takılmalıdır.
- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutulardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumda cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesnelere cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.

- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.6 Dahili Işık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma



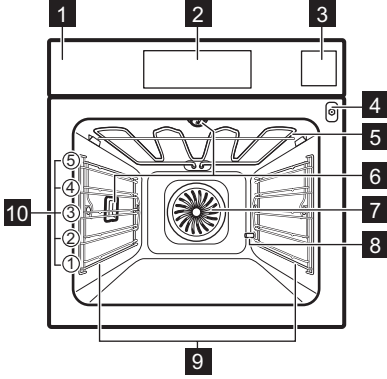
UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış

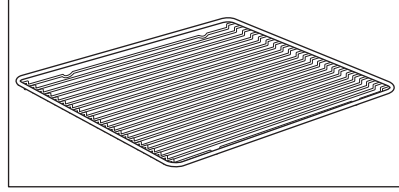


- 1 Kontrol paneli
- 2 Gösterge ekranı
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

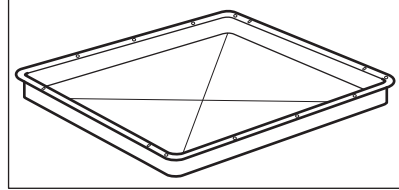
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



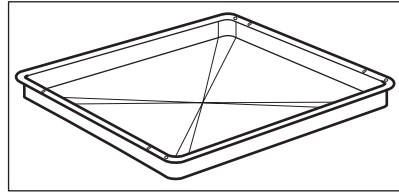
Pişirme tepsi

Kekler ve bisküviler için.



Tava/Pişirme kabı

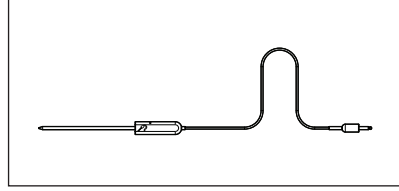
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.



CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

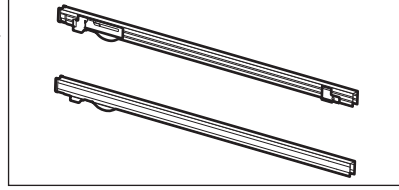
Yemek sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.



Teleskobik ray sistemleri

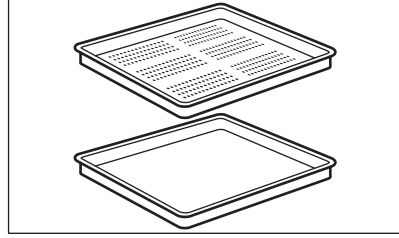
Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.



Buhar seti

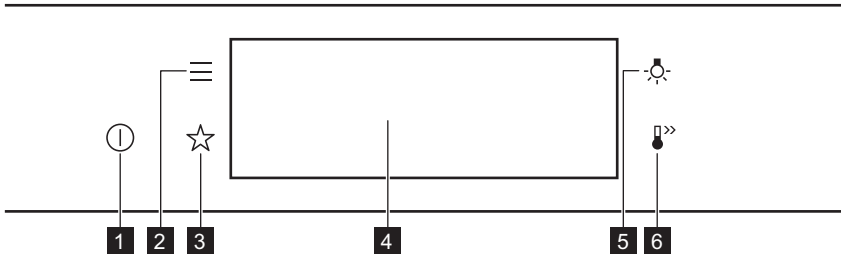
Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı.

Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekten tahliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanılır. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.



4. CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

4.1 Kumanda paneli



| | | |
|----------|---------------|---|
| 1 | AÇIK / KAPALI | Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun. |
| 2 | Menü | Cihaz fonksiyonlarını sıralar. |
| 3 | Favoriler | Favori ayarları listeler. |

CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

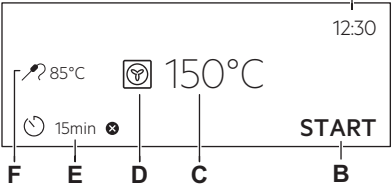
| | | |
|----------|-----------------|--|
| 4 | Gösterge ekranı | Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir. |
| 5 | Lamba düğmesi | Lambayı açmak ve kapatmak için. |
| 6 | Hızlı ısıtma | Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma. |

| | | |
|---|---|--|
|  Şuna basın: |  Taşıyın |  Basılı tutun |
| Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz. | Parmağınızın ucunu yüzeyle üzerinde kaydırınız. | Yüzeyle 3 saniye dokununuz. |

4.2 Gösterge ekranı





| | |
|---|--|
|  | Gösterge ekranı açıldıktan sonra, ısıtma fonksiyonları ve varsayılan sıcaklığı içeren ana ekranı gösterir. |
|  | Cihaz 2 dakika kullanılmadığında gösterge bekleme moduna geçer. |
|  | Gösterge ekranı pişirme sırasında ayar fonksiyonlarını ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterir. |

İLK KULLANIMDAN ÖNCE



| | |
|---|--|
|  | <p>Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Günün saatiB. BAŞLAT/DURDURC. SıcaklıkD. Isıtma fonksiyonlarıE. ZamanlayıcıF. Yemek sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur) |
|---|--|

Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.

| | | | |
|--|--|---|--|
|  <p>Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.</p> |  <p>Menüde bir seviye geri gitmek için.</p> |  <p>Son eylemi iptal etmek için.</p> |  <p>Seçenekleri açmak ve kapatmak için.</p> |
|--|--|---|--|


Sesli uyarı fonksiyon göstergeleri - ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulur.

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Fonksiyon açık.</p> |  <p>Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.</p> |  <p>Sesli alarm kapalı.</p> |
|--|---|--|

Zamanlayıcı göstergeleri

| | |
|--|---|
|  <p>Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.</p> |  <p>Ayarı iptal etmek içindir.</p> |
|--|---|

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 **UYARI!**
Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk Temizleme

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
|---|---|---|

İLK KULLANIMDAN ÖNCE





| Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 |
|--|---|--|
| Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın. | Cihazı ve aksesuarları sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. | Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun. |

5.2 İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.





5.3 İlk ön ısıtma

|  Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın. | |
|---|--|
| Adım 1 | Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın. |
| Adım 2 | Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  . Fırını 1 saat çalıştırın. |
| Adım 3 | Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  . Fırını 15 dakika çalıştırın. |
|  Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun. | |

5.4 Ayarlama: Su sertliği

Fırını şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamanız gerekir.

Buhar setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

|  |  |  |  |
|---|---|---|---|
| Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 | Adım 4 |
| Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın. | Fazla suyu gidermek için test kağıdını sallayın. | Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin. | Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği. |

i Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçtiyse su sertliğini kontrol etmeyin.

Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

| Su sertliği | | Test kağıdı | Kalsiyum tortusu (mmol/l) | Kalsiyum tortusu (mg/l) | Su sınıfı |
|-------------|---------|---|---------------------------|-------------------------|--------------------|
| Seviye | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 | <input type="text"/> <input type="checkbox"/> | 0 - 1,3 | 0 - 50 | yumuşak |
| 2 | 8 - 14 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 1,4 - 2,5 | 51 - 100 | orta derecede sert |
| 3 | 15 - 21 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | 2,6 - 3,8 | 101 - 150 | sert |
| 4 | ≥22 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> | ≥ 3,9 | ≥151 | çok sert |

Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

6. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

| | |
|--------|--|
| Adım 1 | Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir. |
| Adım 2 | Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine basın. |
| Adım 3 | Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. OK. Ekranda sıcaklık gösterilir. |
| Adım 4 | Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK. |
| Adım 5 | Şuna basın: START. Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz. |

GÜNLÜK KULLANIM

STOP : Isıtma fonksiyonunu kapatmak için buna basın.


Adım 6

Fırını kapatın.

Kısayolu deneyin!



6.2 Ayarların yapılması: Steamify - Buharlı ısıtma fonksiyonu

| | |
|---|--|
| Adım 1 | Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın. |
| Adım 2 |  ye basın. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın. |
| Adım 3 | Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir. |
| Adım 4 | Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir. |
| Sadece buharla pişirme 50 - 100°C | Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebze yahnisi ve kaşık tatlıları buharda pişirmek içindir. |
| Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme 105-130°C | Et/balık yahnisi, kavurma, ekmek, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir. |
| Orta ısı ve buharla pişirme 135-150°C | Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son 10 dakikasında otomatik olarak devreye girer. |
| Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme 155 - 230°C | Kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile börekler, tartlar, muffinler, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer. |
| Adım 5 | Şuna basın: OK. |

| | |
|----------------|--|
| Adım 6 | Su haznesini kapağına bastırarak açın. |
| Adım 7 | <p>Su çekmecesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su beslemesi yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>⚠ UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkolü sıvıları su çekmecesine koymayın.</p> </div> |
| Adım 8 | Su haznesini ilk konumuna getirin. |
| Adım 9 | <p>Şuna basın: START . Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.</p> |
| Adım 10 | Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun. |
| Adım 11 | Fırını kapatın. |
| Adım 12 | <p>Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. Bölüm Su tankı boşaltılıyor "Bakım ve Temizlik" kısmına bakın.</p> |
| Adım 13 | Fırın boşluğunda yoğuşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaştırın. |

Kısayolu deneyin!



6.3 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.



Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü

Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla

GÜNLÜK KULLANIM





| | |
|---------------|--|
| Adım 1 | Fırını çalıştırın. |
| Adım 2 | Şuna basın:  |
| Adım 3 | Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme. |
| Adım 4 | Bir yemek veya yiyecek türü seçin. |
| Adım 5 | Şuna basın: START . |




Kısayolu deneyin!









6.4 Isıtma fonksiyonları

STANDART



| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|---|--|
|  Izgara | İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir. |
|  Turbo Izgara | Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir. |
|  Sıcak Hava | Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın. |
|  Dondurulmuş Yiyecekler | Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir. |

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|--|---|
|  <p>Alt+üst ısıtma</p> | Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir. |
|  <p>Pizza Fonksiyonu</p> | Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir. |
|  <p>Alt ısıtma</p> | Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir. |








ÖZEL FONKSİYONLAR

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
|  <p>Konserve Yapma</p> | Sebze konservesi içindir (ör. turşu). |
|  <p>Kurutma</p> | Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir. |
|  <p>Tabak ısıtma</p> | Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir. |
|  <p>Buz çözme</p> | Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır. |
|  <p>Graten</p> | Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir. |
|  <p>Yavaş Pişirme</p> | Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir. |

GÜNLÜK KULLANIM

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|---|---|
|  Sıcak Tutma | Yiyeceği sıcak tutmak içindir. |
|  Sıcak Hava Nemli | Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli. |

BUHARLI FONKSİYONLAR

| Isıtma fonksiyonu | Uygulama |
|--|---|
|  Steamify | Sadece buharla pişirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, pişirme ve kızartma için buhar kullanın. |
|  Buharla Tekrar Isıtma | Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtabilirsiniz. |
|  Ekmek | Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmiş benzer ekmeğe ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın. |
|  Hamur Kabartma | Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur. |
|  Tam buhar | Sebze, garnitür ve balıkları buğulamak içindir |
|  Yüksek buhar | Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur. |
|  Düşük buhar | Bu fonksiyon et, kümes hayvanı, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. |

6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon, enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine (EU 65/2014 ve EU 66/2014 direktifleri uyarınca) uymak için kullanılmıştır. Aşağıdakiler uyarınca testler: IEC/EN 60350-1

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları açıklaması


| Saat fonksiyonu | Uygulama |
|--------------------|---|
| Pişirme süresi | Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk |
| İşlemi Sonlandır | Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için. |
| Gecikmeli başlatma | Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için. |
| Zaman uzatma | Pişirme süresini uzatmak için. |
| Uyarı Zamanı | Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur. |
| Zamanlayıcı | Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz. |

7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

| Saatin ayarlanması | |
|--------------------|-----------------------------------|
| Adım 1 | Şuna basın: Günün saati. |
| Adım 2 | Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK. |


| Pişirme süresinin ayarlanması | |
|-------------------------------|---|
| Adım 1 | Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın. |


SAAT FONKSİYONLARI

| Pişirme süresinin ayarlanması | |
|-------------------------------|---|
| Adım 2 | Şuna basın:  . |
| Adım 3 | Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK. |

Kısayolu deneyin!



| Bitiş seçeneğinin seçilmesi | |
|-----------------------------|---|
| Adım 1 | Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın. |
| Adım 2 | Şuna basın:  . |
| Adım 3 | Pişirme süresini ayarlayın. |
| Adım 4 | Şuna basın: ● ● ● . |
| Adım 5 | Şuna basın: İşlemi Sonlandır. |
| Adım 6 | İstedığınızı seçin: İşlemi Sonlandır. |
| Adım 7 | Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin. |

| Pişirmenin gecikmeli başlatılması | |
|-----------------------------------|---|
| Adım 1 | Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın. |
| Adım 2 | Şuna basın:  . |
| Adım 3 | Pişirme süresini ayarlayın. |
| Adım 4 | Şuna basın: ● ● ● . |
| Adım 5 | Şuna basın: Gecikmeli başlatma. |
| Adım 6 | Değeri seçin. |

KULLANIM ŐEKLİ: AKSESUARLAR

Piřirmenin gecikmeli bařlatılması

Adım 7

Őuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar iřlemi tekrar edin.

Piřirme süresinin uzatılması

Piřirme süresinin %10'u kaldıęında, yemek hala piřmemiř görünüyorsa piřirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da deęiřtirebilirsiniz.

Piřirme süresini uzatmak için +1 dk. seçeneęine basın.

Zamanlayıcı ayarlarının deęiřtirilmesi

Adım 1

Őuna basın: .

Adım 2

Zamanlayıcı deęerini ayarlayın.

Adım 3

Őuna basın: OK.

Piřirme sırasında, istedięiniz zaman ayarlanan süreyi deęiřtirebilirsiniz.

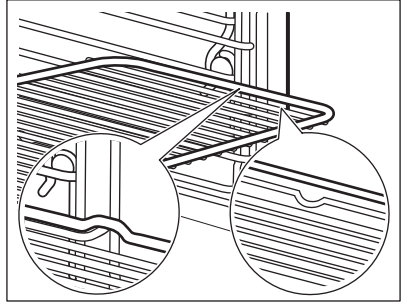
8. KULLANIM ŐEKLİ: AKSESUARLAR

8.1 Aksesuarların yerleřtirilmesi

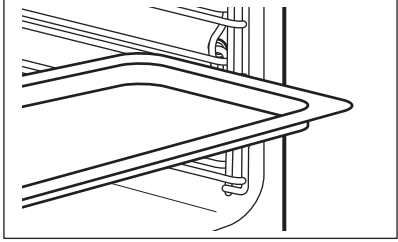
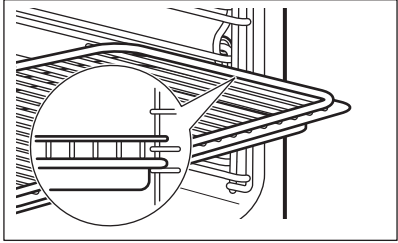
st kısımdaki küçük bir girinti güvenlięi artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, piřirme kaplarının raftan düřmesini engeller.

Tel raf:

Rafı, raf desteęinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.



KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

| | |
|--|---|
| <p>Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.</p> |  |
| <p>Tel raf, Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.</p> |  |

8.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü- yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

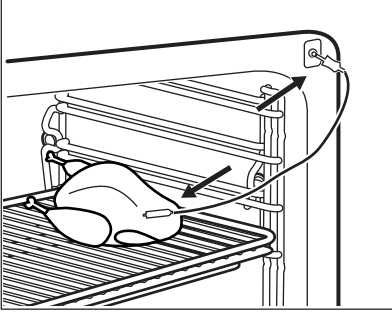
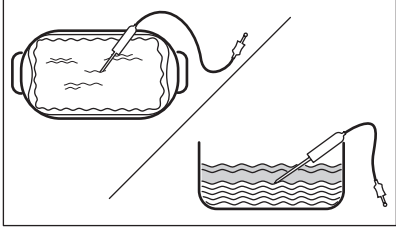


| | | |
|--|--|---|
| Ayarlanacak iki sıcaklık vardır: | | |
| <p>°C Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,</p> | <p>🔑 İç sıcaklığı.</p> | |
| En iyi pişirme sonuçları için: | | |
| <p>Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.</p> | <p>Sulu yemekler için kullanmayın.</p> | <p>Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.</p> |

Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü

| | |
|---------------|---|
| Adım 1 | Fırını çalıştırın. |
| Adım 2 | Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın. |
| Adım 3 | Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü. |

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

| Et, tavuk ve balık | Güveç |
|---|--|
| <p>Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'ün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.</p> | <p>Yemek Sensörü'ün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'ün silikon tutacağına desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'ün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.</p> |
|  |  |
| Adım 4 | Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü. |
| Adım 5 |  İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın. |
| Adım 6 | <ul style="list-style-type: none">• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın:• Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur.• Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve fırın çalışmayı durdurur. |
| Adım 7 | Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için: OK düğmesine art arda basın. |
| Adım 8 | Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz. |
| Adım 9 | Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın. <div data-bbox="213 1329 1028 1417" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UYARI! Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.</div> |

EK FONKSİYONLAR




Kısayolu deneyin!



9. EK FONKSİYONLAR



9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

| | |
|---|--|
| Adım 1 | Cihazı çalıştırın. |
| Adım 2 | İstediğiniz ayarı seçin. |
| Adım 3 | Şuna basın:  : Şunu seçin: Favoriler. |
| Adım 4 | Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet. |
| Adım 5 | Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. OK'ye basın. |
|  : Ayarı sıfırlamak için buna basın.  : Ayarı iptal etmek için buna basın. | |



9.2 Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

| | |
|---|---|
| Adım 1 | Cihazı çalıştırın. |
| Adım 2 | Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın. |
| Adım 3 |  ,  : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın. |
| Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın. | |

9.3 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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


Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Bitiş, Yavaş Pişirme.

9.4 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.






10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri






|  |
|--|
| <p>Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır.</p> <p>Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir.</p> <p>Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız.</p> <p>Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için, cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.</p> |

10.2 Sıcak Hava Nemli

En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

|  |  |  (°C) |  |  (dak) |
|--|---|--|---|---|
| Tatlı top ekmekler, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 25 - 35 |
| İsviçre Rulosu | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 15 - 25 |

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

|  |  |  (°C) |  |  (dak) |
|--|---|---|---|--|
| Bütün Balık, 0,2 kg | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Bisküviler, 16 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Makaron, 24 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Tuzlu hamur işi, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Minik tartlar, 8 parça | pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

| | | | |
|---|--|--|--|
|  Pizza tavası |  Pişirme kabı |  Peynirli tartlar |  Turta tabanı kalıbı |
| Koyu, yansıtmayan 28 cm çap | Koyu, yansıtmayan 26 cm çap | Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik | Koyu, yansıtmayan 28 cm çap |

10.4 Test enstitüleri için pişirme tabloları

Test enstitüleri için bilgiler

Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350, IEC 60350.

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Kalıp kullanarak pişirme

| | | (°C) | (dakika) | |
|-------------------------------------|----------------|-----------|----------|---|
| Yağsız sünger kek | Sıcak Hava | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Yağsız sünger kek | Alt+üst ısıtma | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında | Sıcak Hava | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında | Alt+üst ısıtma | 180 | 70 - 90 | 1 |









TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Bisküviler










Üçüncü raf konumunu kullanın.

| | | (°C) | (dakika) |
|--|----------------|------|----------|
| Kısa ekmek / Poğaçalar | Sıcak Hava | 140 | 25 - 40 |
| Kısa ekmek / Poğaçalar, boş fırını önceden ısıtın | Alt+üst ısıtma | 160 | 20 - 30 |
| Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın | Sıcak Hava | 150 | 20 - 35 |
| Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın | Alt+üst ısıtma | 170 | 20 - 30 |








İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

|  BİR DEN FAZLA SEVİYEDE PİŞİRME. Bisküviler | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  |  |  (°C) |  (dakika) |  |
| Kısa ekmeK / Poğaçalar | Sıcak Hava | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önce- den ısıtın | Sıcak Hava | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Yağsız sünger kek | Sıcak Hava | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

|  IZGARA | | | | |
|--|---|---|---|--|
|  Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın. | | | | |
|  Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin. | | | | |
|  |  |  (dakika) |  | |
| Tost | Izgara | 1 - 3 | 5 | |
| Sığır biftek, sürenin yarısı dol- duğunda çevirin | Izgara | 24 - 30 | 4 | |

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler



Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar.
IEC 60705'e göre yapılan testler.

|  Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın. | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
|  |  Kap (Gastro-norm) |  (kg) |  |  (dk) |  |
| Brokoli, boş fırını önceden ısıtın | 1 x 2/3 delikli | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun. |
| Brokoli, boş fırını önceden ısıtın | 1 x 2/3 delikli | maks. | 3 | 10 - 11 | Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun. |
| Bezelye, dondurulmuş | 2 x 2/3 delikli | 2 x 1,5 | 2 ve 4 | En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca-ya kadar. | Pişirme tepsisini ilk raf konumuna koyun. |


11. BAKIM VE TEMİZLİK

| |
|---|
|  UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın. |
|---|

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

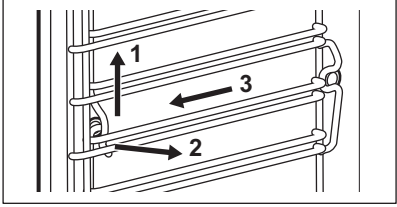
| | |
|--|---|
|  Temizlik Maddeleri | Cihazın ön kısmını sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bezle temizleyin. |
| | Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın. |
| | Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir. |
|  Günlük Kullanım | Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir. |
| | Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı sadece mikro fiber bezle kurulayın. |

BAKIM VE TEMİZLİK

| | |
|---|---|
|  Aksesuarlar | Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Sadece yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın. |
| | Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesnelere kullanarak temizlemeyin. |

11.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| Adım 1 | Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | |
| Adım 2 | Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın. |  |
| Adım 3 | Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin. | |
| Adım 4 | Destekleri arka askıdan çekin. | |
| Raf desteklerini ters sırayla takın. | | |

11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme

| Başlamadan önce: | | |
|--|---|---|
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın. | Fırın boşluğunun alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin. |

| Adım 1 | Su haznesini sinyal sesi duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun. | |
|-------------------------|---|--------|
| Adım 2 | Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme. | |
| Fonksiyon | Açıklama | Süre |
| Buharla Temizleme | Kapsamlı olmayan temizlik | 30 dk. |
| Buharla Yoğun Temizleme | Normal temizlik Boşluğa deterjan püskürtün. | 75 dk. |

| | |
|--|---|
| Adım 3 | Şuna basın: START . Ekrandaki talimata uyun. Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur. |
| Adım 4 | Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın. |
| i Bu fonksiyon çalışırken ışık söner. | |

Temizleme işlemi sona erdiğinde:

| | | |
|-----------------|--|---|
| Fırını kapatın. | Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın. | Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin. |
|-----------------|--|---|

11.4 Temizlik Uyarısı

| |
|---|
| Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir. |
| Şu fonksiyonu kullanın: Buharla Yoğun Temizleme. |

11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme

| | | |
|--|---------------------------|---|
| Başlamadan önce: | | |
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | Tüm aksesuarları çıkarın. | Su haznesinin boş olduğundan emin olun. |

Birinci bölümün süresi: Yaklaşık 100 dk.

| | |
|---------------|---|
| Adım 1 | Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin. |
| Adım 2 | Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin. |
| Adım 3 | Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun. |
| Adım 4 | Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme. |
| Adım 5 | Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar. |

BAKIM VE TEMİZLİK

| | |
|---|---|
| Adım 6 | İlk aşama tamamlandığında, derin pişirme kabını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin. |
| İkinci bölümün süresi: Yaklaşık 35 dk. | |
| Adım 7 | Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun. |
| Adım 8 | Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın. |
| ❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner. | |

Kireç çözme işlemi sona erdiğinde:

| | | |
|---|---|--|
| Fırını kapatın. | Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaştırın. | Fırının kapağını açık bırakın ve boşluk kuruyana kadar bekleyin. |
| ❗ Kireç çözme işleminden sonra fırında biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamamız istenir. | | |

11.6 Kireç çözme uyarısı

Sizden fırındaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

| Tip | Açıklama |
|---------------|--|
| Yumuşak uyarı | Fırında kireç çözme işlemi yapmanızı önerir. |
| Sert uyarı | Fırındaki kireci çözmenizi zorunlu tutar. Sert uyarı açıkken fırının kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır. |

11.7 Kullanım şekli: Durulama

| Başlamadan önce: | |
|--|--|
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | Tüm aksesuarları çıkarın. |
| Adım 2 | Derin pişirme kabını ilk raf konumuna yerleştirin. |

| | |
|---------------------------------------|--|
| Adım 2 | Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun. |
| Adım 3 | Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Durulama. Süre: Yaklaşık 30 dk. |
| Adım 4 | Fonksiyonu kapatın ve ekrandaki talimatlara uyun. |
| Adım 5 | Fonksiyon sona erdiğinde, derin pişirme kabını çıkarın. |
| ❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner. | |

11.8 Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran fırının kurutulmasını ister. Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.

11.9 Kullanım şekli: Kurutma

Fırın boşluğunu kurutmak için pişirmöden sonra buharlı bir ısıtma fonksiyonuyla veya buharlı temizlemeyle kullanın.

| | |
|---------------|---|
| Adım 1 | Fırının soğuduğundan emin olun. |
| Adım 2 | Tüm aksesuarları çıkarın. |
| Adım 3 | Şu menüyü seçin: Katalitik temizleme / Kurutma. |
| Adım 4 | Ekrandaki talimatlara uyun. |

11.10 Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor

Su çekmecesindeki kalan suyu gidermek için pişirmeden sonra buharlı ısıtma fonksiyonuyla kullanın.

| Başlamadan önce: | |
|--|---------------------------|
| Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin. | Tüm aksesuarları çıkarın. |

| | |
|---------------|--|
| Adım 1 | Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin. |
| Adım 2 | Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Su tankı boşaltılıyor. Süre: 6 dk. |
| Adım 3 | Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. |

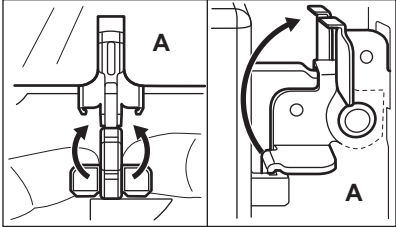
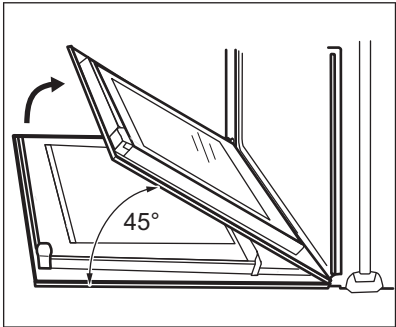
| | |
|---------------------------------------|--|
| Adım 4 | Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın. |
| ⓘ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner. | |

11.11 Çıkarma ve takma: Kapak

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

| | |
|---|---------------------------------|
| ⚠ | UYARI! Kapak ağırdır. |
|---|---------------------------------|

| | |
|---|---|
| ⚠ | DİKKAT! Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir. |
|---|---|

| | | |
|---------------|---|--|
| Adım 1 | Kapağı tamamen açın. |  |
| Adım 2 | İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarını (A) kaldırın ve bastırın. | |
| Adım 3 | Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı: 45°) Kapağı iki tarafından ellerinizle tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun. |  |

| | | |
|---------------|--|--|
| Adım 4 | Kapak kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin. | |
| Adım 5 | Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın. | |
| Adım 6 | Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın. | |
| Adım 7 | Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın. | |
| Adım 8 | Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin. | |
| Adım 9 | Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir. | |

11.12 Değişirme şekli: Lamba



UYARI!

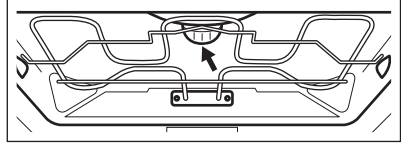
Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:

| 1. Adım | 2. Adım | 3. Adım |
|--|-------------------------------|--|
| Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin. | Fırının fişini prizden çekin. | Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin. |

SORUN GİDERME

Üst lamba

| | | |
|---------------|---|--|
| Adım 1 | Çıkarmak için cam kapağı döndürün. |  |
| Adım 2 | Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin. | |
| Adım 3 | Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin. | |
| Adım 4 | Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun. | |




Yan lamba




| | |
|---------------|---|
| Adım 1 | Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın. |
| Adım 2 | Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın. |
| Adım 3 | Metal çerçeveyi ve contayı çıkarıp temizleyin. |
| Adım 4 | Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin. |
| Adım 5 | Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın. |
| Adım 6 | Sol raf desteğini takın. |




12. SORUN GİDERME

| | |
|--|--|
|  | UYARI! Güvenlik bölümlerine bakın. |
|--|--|

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

| | | | |
|---|--|---|--------------|
|  | Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor | | |
|  | Olası sebep |  | Çözüm |
| Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır. | | Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin. | |

|  Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor | |
|--|--|
|  Olası sebep |  Çözüm |
| Saat ayarlanmamıştır. | Saati ayarlayın, ayrıntılar için Saat fonksiyonları bölümüne bakın, Nasıl ayarlanır: Saat fonksiyonları. |
| Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır. | Kapıyı tamamen kapatın. |
| Sigorta atmıştır. | Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun. |
| Cihaz Çocuk Kilidi açık. | Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar. |



|  Bileşenler | |
|---|--|
|  Açıklama |  Çözüm |
| Lamba yanmıştır. | Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba. |

Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.



12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

|  Kod ve açıklama |  Çözüm |
|--|--|
| F111 - Yemek sensörü prize doğru şekilde takılmamış. | Yemek sensörü prize tam olarak takın. |
| F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor. | Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun. |

ENERJİ VERİMLİLİĞİ

| | |
|--|--|
|  Kod ve açıklama |  Çözüm |
| F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor. | Cihazı açıp kapamak için. |

12.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

| Bilgileri buraya yazmanızı öneririz: | |
|--------------------------------------|-------|
| Model (MOD.) | |
| Ürün numarası (PNC) | |
| Seri numarası (S.N.) | |

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası

| | |
|--|--|
| Tedarikçi adı | Electrolux |
| Model tanımlaması | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| Enerji Verimliliği Endeksi | 61.9 |
| Enerji verimliliği sınıfı | A++ |
| Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi | 1.09 kWsa/çevrim |
| Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi | 0.52 kWsa/çevrim |
| Fırın boşluğu sayısı | 1 |
| Isı kaynağı | Elektrik |

| | | |
|------------|----------------|---------|
| Hacim | 70 l | |
| Fırın tipi | Ankastre Fırın | |
| Kitle | COB8S39Z | 36.0 kg |
| | EOB8S39X | 36.0 kg |
| | EOB8S39Z | 36.0 kg |
| | KOBBS39X | 36.0 kg |
| | LOB8S39Z | 36.0 kg |

IEC/EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

13.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısaya tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçeneekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, bazı cihaz fonksiyonlarında ısıtıcı elemanlar otomatik olarak daha erken devre dışı kalır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirin. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.


Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

14. MENÜ YAPISI

14.1 Menü

Menü'yi açmak için  ögesine basın.

| Menü ögesi | Uygulama | |
|---------------------|---|---|
| Yardımlı Pişirme | Otomatik programları listeler. | |
| Katalitik temizleme | Temizleme programlarını listeler. | |
| Favoriler | Favori ayarları listeler. | |
| Opsiyonlar | Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır. | |
| Ayarlar | Kurulum | Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır. |
| | Servis | Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir. |

14.2 Katalitik temizleme için alt menü.

| Alt menü | Uygulama |
|-------------------------|--|
| Kurutma | Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür. |
| Su tankı boşaltılıyor | Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma prosedürü. |
| Buharla temizleme | Hafif temizleme. |
| Buharla Yoğun Temizleme | Yoğun temizleme. |
| Kireç Çözme | Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarından temizlenmesi. |
| Durulama | Buhar fonksiyonlarını sık sık kullandıktan sonra buhar üretim devresini durulama ve temizleme prosedürü. |

14.3 Opsiyonlar için alt menü.

| Alt menü | Uygulama |
|--------------------|---|
| Lamba | Lambayı açmak ve kapatmak için. |
| Çocuk Kilidi | Cihazın kazara çalışmasını önler. Bu seçenek açıkken cihaz açıldığında gösterge ekranında Çocuk Kilidi yazısı görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Bu seçenek açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür. |
| Hızlı ısıtma | Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir. |
| Temizlik Uyarısı | Uyarıyı açar ve kapatır. |
| Zaman göstergesi | Saati açar ve kapatır. |
| Dijital saat stili | Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir. |

14.4 Kurulum için alt menü.

| Alt menü | Açıklama |
|----------------------|---|
| Dil | Cihaz dilini ayarlar. |
| Ekran Parlaklığı | Ekran parlaklığını ayarlar. |
| Tuş sesleri | Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①. |
| Sinyal sesi seviyesi | Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar. |
| Su sertliği | Su sertliğini ayarlar. |
| Günün saati | Geçerli saati ve tarihi ayarlar. |

BU KADAR KOLAY!

14.5 Şuna ait alt menü: Servis






| Alt menü | Açıklama |
|-------------------------|---|
| Demo modu | Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468 |
| Yazılım sürümünü göster | Yazılım sürümü hakkında bilgi. |
| Tüm ayarları sıfırla | Fabrika ayarlarına sıfırlar. |

15. BU KADAR KOLAY!




İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:

| | | | | | |
|-----|------------------|-------------|----------------------|-------------|-------------|
| Dil | Ekran Parlaklığı | Tuş sesleri | Sinyal sesi seviyesi | Su sertliği | Günün saati |
|-----|------------------|-------------|----------------------|-------------|-------------|

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:

| | | | | | |
|--|---|--|--|--|--------------|
|  AÇIK / KAPALI |  Menü |  Favoriler |  Zamanlayıcı |  Yemek sensörü | START / STOP |
|--|---|--|--|--|--------------|




Cihazı kullanmaya başlayın

| Hızlı başlatma | Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın. | Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 |
|----------------|--|--|---|---------------------|
| Hızlı Kapatma | Cihazı herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın. | Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  . |  ... : İstedığınız fonksiyonu seçin. | Şuna basın: START . |
| | |  - cihaz kapanana kadar basılı tutun. | | |

Pişirme işlemini başlatın

| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 | Adım 4 | Adım 5 |
|--------|--------|--------|--------|--------|

Piştirme işlemini başlatın

| | | | | |
|---|---|---|---|--|
|  - cihazı açmak için bu tuşa basın. |  ... : Isıtma fonksiyonunu seçin. |  - sıcaklığı ayarlayın. | OK : Onaylamak için buna basın. | START : Piştirme işlemini başlatmak için buna basın. |
|---|---|---|---|--|




Buharlı piştirme - Steamify

Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.

| Sadece buharla piştirme | Düşük ısı ve yüksek buharla piştirme | Orta ısı ve buharla piştirme | Yüksek ısı ve düşük buharla piştirme |
|-------------------------|--------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| 50-100°C | 105-130°C | 135-150°C | 155 - 230°C |

Hızlı piştirme hakkında bilgi edinin

Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:



| Yardımlı Piştirme | Adım 1 | Adım 2 | Adım 3 | Adım 4 |
|-------------------|---|---|---|---------------|
| | Şuna basın:  | Şuna basın:  | Şuna basın:  Yardımlı Piştirme. | Yemeği seçin. |

Piştirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın

%10 Son Dokunuş
Piştirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.

Piştirme süresini uzatmak için **+1 dk** seçeneğine basın.

Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin

| Adım 1 Şuna basın:  | Adım 2 Şuna basın:  | Adım 3 Modu seçin: |
|---|--|---------------------------------|
| Buharla temizleme | | Kapsamlı olmayan temizlik için. |
| Buharla Yoğun Temizleme | | Kapsamlı temizlik için. |

BU KADAR KOLAY!

| Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin | |
|---|--|
| Kireç Çözme | Buhar üretim devresini kireç kalıntılarından temizlemek için kullanılır. |
| Durulama | Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulamak ve temizlemek için kullanılır. |

16. KISAYOLU DENEYİN!

Burada tüm faydalı kısayolları bulabilirsiniz. Bununla birlikte bu kısayolları kullanım kılavuzunda belirli bölümlerde de bulabilirsiniz.

Ayarlama: Isıtma fonksiyonları



Ayarlama: Steamify: Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirme



Ayarlama: Yardımlı pişirme



Ayarlama: Pişirme süresi



Erteleme: Pişirmenin başlangıcı ve bitişi





İptal etme: Zamanlayıcıyı Ayarlayın



Kullanım şekli: Yemek Sensörü



17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|---|--|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 989 | 4. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ..... 997 |
| 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.. 990 | 4.1 Панель керування..... 997 |
| 1.2 Загальна безпека..... 990 | 4.2 Дисплей..... 998 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 992 | 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... 999 |
| 2.1 Встановлення..... 992 | 5.1 Первинне очищення 1000 |
| 2.2 Під'єднання до електромережі.. 993 | 5.2 Перше підключення..... 1000 |
| 2.3 Користування..... 993 | 5.3 Попереднє прогрівання..... 1000 |
| 2.4 Догляд і чищення..... 994 | 5.4 Налаштування: Жорсткість води..... 1000 |
| 2.5 Приготування на парі..... 995 | 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ..... 1001 |
| 2.6 Внутрішня підсвітка..... 995 | 6.1 Налаштування: Функції нагріву..... 1001 |
| 2.7 Сервіс..... 995 | |
| 2.8 Утилізація..... 995 | |
| 3. ОПИС ВИРОБУ..... 996 | |
| 3.1 Загальний огляд..... 996 | |
| 3.2 Аксесуари..... 996 | |

| | | |
|------------|--|-------------|
| 6.2 | Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром..... | 1002 |
| 6.3 | Налаштування: Допомога при готуванні..... | 1004 |
| 6.4 | Функції нагрівання..... | 1004 |
| 6.5 | Примітки до: Волога конвекція..... | 1007 |
| 7. | ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 1008 |
| 7.1 | Опис функцій годинника..... | 1008 |
| 7.2 | Налаштування: Функції годинника..... | 1008 |
| 8. | СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ..... | 1010 |
| 8.1 | Встановлення аксесуарів..... | 1010 |
| 8.2 | Термошуп..... | 1011 |
| 9. | ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 1013 |
| 9.1 | Як зберегти: Улюблене..... | 1013 |
| 9.2 | Блокування функції..... | 1013 |
| 9.3 | Автоматичне вимикання..... | 1013 |
| 9.4 | Вентилятор охолодження..... | 1014 |
| 10. | ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 1014 |
| 10.1 | Рекомендації щодо приготування..... | 1014 |
| 10.2 | Волога конвекція..... | 1014 |
| 10.3 | Волога конвекція - рекомендовані аксесуари..... | 1015 |
| 10.4 | Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ..... | 1016 |
| 11. | ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 1019 |
| 11.1 | Примітки щодо чищення..... | 1019 |
| 11.2 | Як зняти: Опорні рейки..... | 1020 |
| 11.3 | Як користуватися: Чищення паром..... | 1020 |
| 11.4 | Нагадування про очищення..... | 1021 |
| 11.5 | Спосіб використання: Видалення накипу..... | 1021 |
| 11.6 | Нагадування про видалення накипу..... | 1022 |
| 11.7 | Спосіб використання: Полоскання..... | 1023 |
| 11.8 | Нагадування про сушіння..... | 1023 |
| 11.9 | Спосіб використання: Сушіння..... | 1023 |
| 11.10 | Спосіб використання: Спорожнення резервуару..... | 1023 |
| 11.11 | Як зняти та встановити: Дверцята..... | 1024 |
| 11.12 | Як замінити: Лампа..... | 1026 |
| 12. | УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 1027 |
| 12.1 | Дії в разі виникнення проблем..... | 1027 |
| 12.2 | Як керувати: Коды помилок..... | 1027 |
| 12.3 | Дані щодо технічного обслуговування..... | 1028 |
| 13. | ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 1028 |
| 13.1 | Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу..... | 1028 |
| 13.2 | Енергозбереження..... | 1029 |
| 14. | СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 1030 |
| 14.1 | Меню..... | 1030 |
| 14.2 | Підменю для: Очищення..... | 1030 |
| 14.3 | Підменю для: Опції..... | 1031 |
| 14.4 | Підменю для: Установка..... | 1032 |
| 14.5 | Підменю для: Сервіс..... | 1032 |
| 15. | ЦЕ ЛЕГКО!..... | 1032 |
| 16. | ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!..... | 1034 |
| 17. | ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 1035 |

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 інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

| | |
|--|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 578 (600) мм |
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 594 мм |
| Висота задньої частини приладу | 576 мм |
| Ширина передньої частини приладу | 595 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 559 мм |
| Глибина приладу | 567 мм |
| Вбудована глибина приладу | 546 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1027 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони | 560x20 мм |

| | |
|---|---------|
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1500 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- 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!

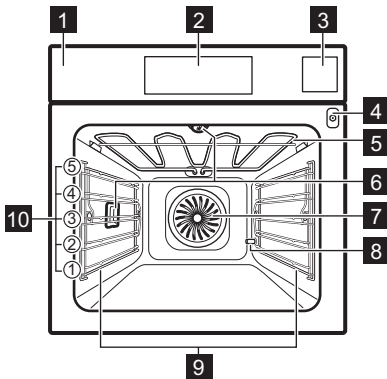
Існує небезпека задушення.

- 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

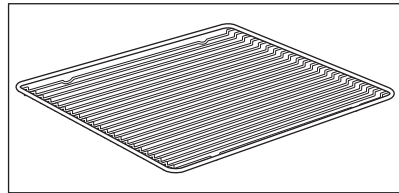


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накопу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

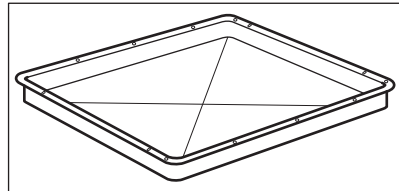
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



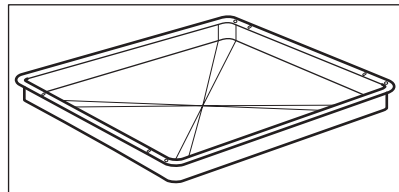
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



Деко для гриля/смаження

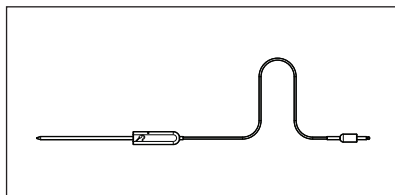
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

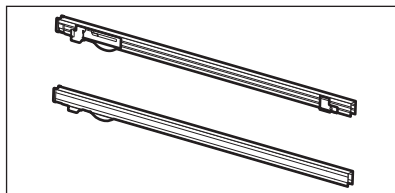
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.

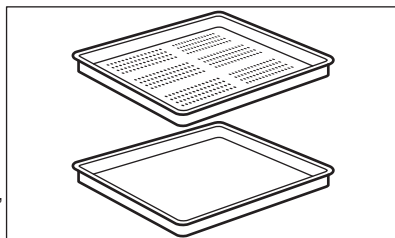


Паровий комплект

Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

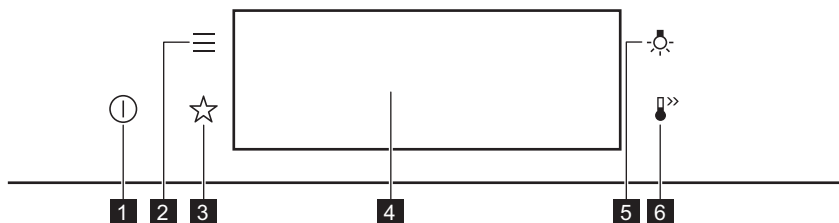
Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів.

Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

4.1 Панель керування



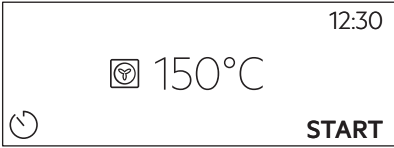
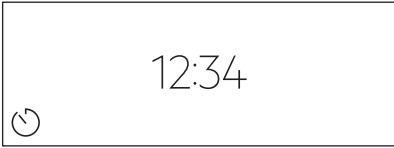

| | | |
|----------|----------------|--|
| 1 | Увімк. / Вимк. | Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| 2 | Меню | Перелік функцій приладу. |

ПОРЯДОК УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

| | | |
|----------|-----------------|--|
| 3 | Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |
| 4 | Дисплей | Показує поточні налаштування приладу. |
| 5 | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| 6 | Швидкий нагрів | Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів. |

| | | |
|---|---|---|
|  Натисніть |  Перемістіть |  Натисніть і утримуйте |
| Торкніться поверхні пальцем. | Переміщуйте палець поверхнею. | Торкніться поверхні протягом 3 секунд. |

4.2 Дисплей

| | |
|---|--|
|  | Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням. |
|  | Якщо прилад не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування. |
|  | Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції. |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

| | |
|--|---|
|  <p>The diagram shows a control panel with the following elements: a digital display showing '12:30' at the top right; a temperature indicator showing '85°C' with a flame icon; a timer indicator showing '15min' with a clock icon; a temperature indicator showing '150°C' with a thermometer icon; a 'START' button; and five labels (A, B, C, D, E, F) pointing to specific features: A points to the time display, B to the START button, C to the 150°C temperature indicator, D to the thermometer icon, E to the 15min timer indicator, and F to the 85°C temperature indicator.</p> | <p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Час добиB. ПОЧАТОК/ЗУПИНКАC. ТемператураD. Функції нагрівуE. ТаймерF. Термощуп (лише для деяких моделей) |
|--|---|

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>OK</p> <p>Підтвердження вибору/налаштування.</p> | <p><</p> <p>Перехід на один рівень назад у меню.</p> | <p>↶</p> <p>Скасування останньої дії.</p> | <p>⏻</p> <p>Вимкнення та ввімкнення опцій.</p> |
|---|---|---|--|

Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.

| | | |
|------------------------------------|---|---|
| <p>🔔</p> <p>Функцію ввімкнено.</p> | <p>🔔 STOP</p> <p>Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p> | <p>🔔</p> <p>Звуковий сигнал вимкнено.</p> |
|------------------------------------|---|---|

Індикатори таймера

| | |
|---|--|
| <p>🕒</p> <p>Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</p> | <p>⊗</p> <p>Скасування налаштування.</p> |
|---|--|

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ





5.1 Первинне очищення

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 |
| Вийміть із приладу всі аксесуари й знімні опори полицок. | Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. | Вставте аксесуари й знімні опори полицок у прилад. |

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Попереднє прогрівання

| | | | |
|--|--|--|--|
|  | Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу. | | |
| Крок 1 | Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки. | | |
| Крок 2 | Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години. | | |
| Крок 3 | Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин. | | |
|  З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється. | | | |


5.4 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

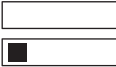



Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
|---|---|---|---|

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| 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, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

| | |
|--------|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням. |
|--------|---|


ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ


| | |
|---|---|
| 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 . Термощуп — термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. |
| STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву. | |
| Крок 6 | Вимкніть духову шафу. |

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

| | |
|--|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю. |
| Крок 2 | Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром. |
| Крок 3 | Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури. |
| Крок 4 | Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури. |
| Пара для пароварки 50–100 °C | Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою. |
| Пара для тушкування 105–130 °C | Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок. |

| | |
|--|--|
| <p>Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C</p> | <p>Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і гратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.</p> <p>Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.</p> |
| <p>Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C</p> | <p>Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки.</p> <p>Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.</p> |
| <p>Крок 5</p> | <p>Натисніть: OK.</p> |
| <p>Крок 6</p> | <p>Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його.</p> |
| <p>Крок 7</p> | <p>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.</p> <div data-bbox="210 866 1028 1007" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> 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.</p> </div> |
| <p>Крок 8</p> | <p>Встановіть лоток для води в початкове положення.</p> |
| <p>Крок 9</p> | <p>Натисніть: START.</p> <p>Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.</p> |
| <p>Крок 10</p> | <p>Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води.</p> |
| <p>Крок 11</p> | <p>Вимкніть духову шафу.</p> |
| <p>Крок 12</p> | <p>Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару.</p> |

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| | |
|----------------|--|
| Крок 13 | У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовка шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. |
|----------------|--|

Оберіть найлегший спосіб!



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 . |

Оберіть найлегший спосіб!




6.4 Функції нагрівання








СТАНДАРТНА

| Функція нагріву | Додаток |
|--|---|
|  Гриль | Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба. |
|  Турбо-гриль | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Вентилятор | Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. |
|  Заморожені продукти | Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам). |
|  Традиційне готування | Випікання та смаження на одному рівні полиці. |
|  Функція «Піца» | Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. |
|  Нижній нагрів | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів. |


СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ







| Функція нагріву | Додаток |
|---|--|
|  Консервування | Для консервування овочів (наприклад, огірків). |

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Сушіння | Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. |
|  Підігрівання тарілок | Для нагрівання тарілок перед подаванням страв. |
|  Розморожування | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. |
|  Страви у паніровці | Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Повільне готування | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв. |
|  Підтримання теплим | Підтримання страви теплою. |
|  Волога конвекція | Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнитися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція. |

ПАРА

| Функція нагріву | Додаток |
|---|--|
|  Steamify | Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування. |

| Функція нагріву | Додаток |
|--|--|
|  <p>Регенерація па-рою</p> | <p>Розігрівання страв паром 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.</p> |
|  <p>Випікання хлібу</p> | <p>Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.</p> |
|  <p>Вистоювання ті-ста</p> | <p>Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.</p> |
|  <p>Повна пара</p> | <p>Приготування на парі овочів, гарнірів або риби</p> |
|  <p>Висока вологість</p> | <p>Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.</p> |
|  <p>Низька вологість</p> | <p>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.</p> |

6.5 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

EK/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».


7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

| Функція годинника | Додаток |
|-------------------------|---|
| Тривалість приготування | Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв. |
| Закінчення дії | Визначення дій після завершення відліку часу таймером. |
| Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування. |
| Додатковий час | Подовження часу готування. |
| Нагадування | Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу. |
| Таймер прямого відліку | Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути. |

7.2 Налаштування: Функції годинника


| Налаштування годинника | |
|------------------------|--------------------------------|
| Крок 1 | Натисніть: Час доби. |
| Крок 2 | Встановіть час. Натисніть: ОК. |

| Встановлення часу готування | |
|-----------------------------|--|
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час. Натисніть: ОК. |


Оберіть найлегший спосіб!



Як обрати опцію закінчення

| | |
|--------|--|
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час приготування. |
| Крок 4 | Натисніть: ● ● ● . |
| Крок 5 | Натисніть: Закінчення дії. |
| Крок 6 | Оберіть бажані дії: Закінчення дії. |
| Крок 7 | Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню. |

Встановлення відкладеного запуску готування

| | |
|--------|--|
| Крок 1 | Встановіть функцію нагріву та температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час приготування. |
| Крок 4 | Натисніть: ● ● ● . |
| Крок 5 | Натисніть: Відкладений запуск. |
| Крок 6 | Оберіть значення. |
| Крок 7 | Натисніть: ОК. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню. |

Як продовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби продовжити час готування, натисніть **+1 хв.**

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

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.

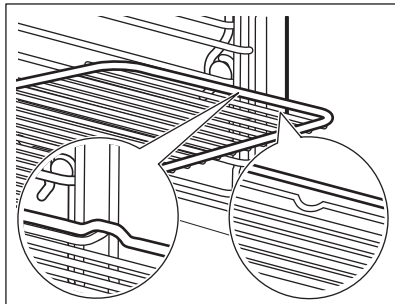
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полички не дає посуду зісковзнути з полички.

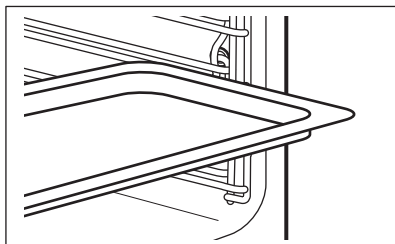
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

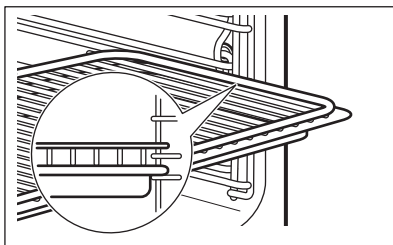


Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



Комбінована решітка, Деко для випічки / Глибоке деко:
Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

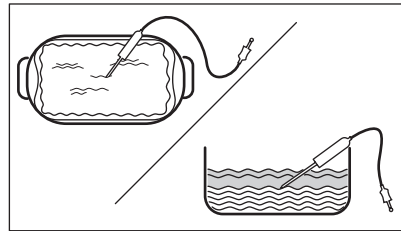
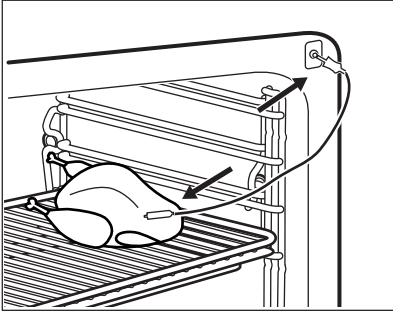
Спосіб використання: Термощуп

| | |
|-------------------------------------|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи. |
| Крок 3 | Уставте: Термощуп. |
| М'ясо, домашня птиця та риба | Запіканка |


СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.

Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.



Крок 4 Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

Крок 6

- ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.

Крок 7 Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

Крок 8 Натисніть: **START**. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 9 Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

Оберіть найлегший спосіб!



9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберегти 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 +, щоб додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK. |
| — натисніть, щоб скинути налаштування. — натисніть, щоб 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 духовка вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

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

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ






10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються. Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів. Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту. Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Солодкі булочки, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Рулети 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 | Деко для випікання | Формочки | Форма для пирога |
| Темне, матове діаметр 28 см | Темне, матове діаметр 26 см | Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см | Темне, матове діаметр 28 см |

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

|  ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах | | | | |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Нежирний бісквіт | Традиційне готування | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Вентилятор | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | 180 | 70 - 90 | 1 |





|  ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво | | | | |
|---|---|---|--|--|
|  Ставте посуд на третій рівень полицки. | | | | |
|  |  |  (°C) |  (хв.) | |
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички | Вентилятор | 140 | 25 - 40 | |
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Традиційне готування | 160 | 20 - 30 | |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 20 - 35 | |



ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

|  |  |  (°C) |  (хв.) |
|--|---|---|--|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Традиційне готування | 170 | 20 - 30 |



ВИПІКАННЯ НА ДЕКИЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

|  |  |  (°C) |  (хв.) |  |
|--|---|---|--|--|
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички | Вентилятор | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 23 - 40 | 1 / 4 |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 160 | 35 - 50 | 1 / 4 |

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Грінки

Гриль

1 - 3

5

Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу

Гриль

24 - 30

4

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тестування відповідно до стандарту 60350.



Встановіть температуру 100 °С.



**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.

| | | | | | |
|---|---|--|---|--|---|
|  Встановіть температуру 100 °С. | | | | | |
|  |  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

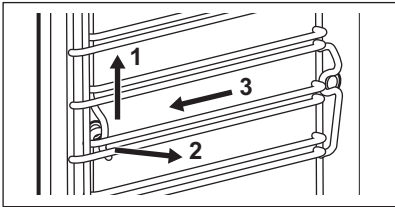
| | |
|--|--|
|  Засоби для чищення | Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. |
| | Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення. |
| | Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям. |
|  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. |

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

| | |
|---|---|
|  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 полиць 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 полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Як користуватися: Чищення паром

| Перед початком роботи: | | |
|--|--|---|
| Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі акcesуари та зніміть опори для полиць. | Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки. |

| Крок 1 | Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. | |
|------------------|---|------------|
| Крок 2 | Виберіть: Меню / Очищення. | |
| Функціональність | Опис | Тривалість |

| | | |
|--|---|-------|
| Чищення парою | Легке очищення | 30 хв |
| Чищення парою плюс | Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. | 75 хв |
| Крок 3 | Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. | |
| Крок 4 | Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу. | |
|  Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається. | | |

Після завершення очищення:

| | | |
|-----------------------|--|--|
| Вимкніть духову шафу. | Коли 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 | Заповнійте водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

| | |
|--|--|
| 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 | Заповніть водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |
| Крок 8 | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |
| ❗ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається. | |

Після завершення видалення накипу:

| | | |
|--|--|--|
| Вимкніть духову шафу. | Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. | Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне. |
| ❗ Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури. | | |


11.6 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

| Тип | Опис |
|---------------------|---|
| М'яке нагадування | Рекомендує видалити накип з духової шафи. |
| Жорстке нагадування | Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються. |

11.7 Спосіб використання: Полоскання

| Перед початком роботи: | |
|--|------------------------|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари. |

| | |
|---|---|
| Крок 1 | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці. |
| Крок 2 | Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. |
| Крок 3 | Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання. Тривалість: приблизно 30 хв |
| Крок 4 | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. |
| Крок 5 | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |
|  Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається. | |

11.8 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу. Натисніть «ТАК», щоб висушити духовку.

11.9 Спосіб використання: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення парюю, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

| | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Переконайтеся, що духову шафу холодна. |
| Крок 2 | Вийміть усе приладдя. |
| Крок 3 | Оберіть меню: Очищення / Сушіння. |
| Крок 4 | Дотримуйтеся інструкцій на екрані. |

11.10 Спосіб використання: Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з парюю для видалення залишку води з лотка для води.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару.
Тривалість: 6 хв

Крок 3 Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Крок 4 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

ⓘ Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Дверцята важкі.

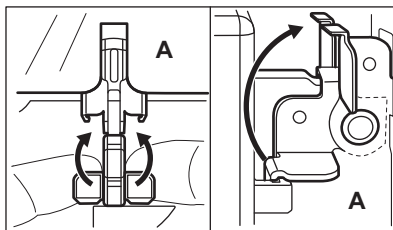


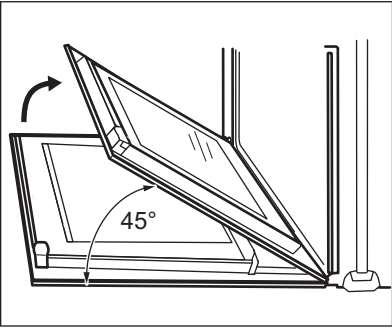
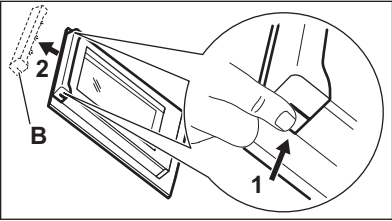
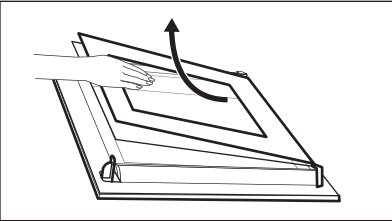
УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1 Повністю відчиніть дверцята.

Крок 2 Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



| | | |
|----------------------|--|--|
| <p>Крок 3</p> | <p>Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 45°). Тримайте дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.</p> |  |
| <p>Крок 4</p> | <p>Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.</p> |  |
| <p>Крок 5</p> | <p>Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.</p> | |
| <p>Крок 6</p> | <p>По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.</p> | |
| <p>Крок 7</p> | <p>Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.</p> |  |
| <p>Крок 8</p> | <p>Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.</p> | |
| <p>Крок 9</p> | <p>Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.</p> | |

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

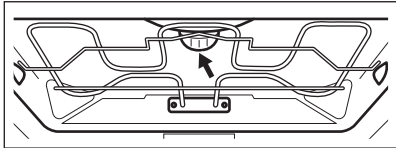
Небезпека враження електричним струмом.

Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 |
|--|---|--|
| Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу 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 полиць, щоб дістатися лампи. |
| Крок 2 | Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20. |
| Крок 3 | Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач. |
| Крок 4 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С. |
| Крок 5 | Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти. |
| Крок 6 | Установіть ліву опору для полиць. |




12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ






ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

|  Прилад не вмикається або не розігрівається | |
|---|---|
|  Можлива причина |  Спосіб вирішення |
| Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно. | Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі. |
| Годинник не встановлено. | Налаштуйте годинник. Щоб дізнатися більше, див. Функції годинника розділ «Налаштування: Функції годинника». |
| Дверцята зачинено неправильно. | Повністю зачиніть дверцята. |
| Запобіжник перегорів. | Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика. |
| Прилад Захист від доступу дітей увімкнено. | Див. розділ «Меню», підменю для: Опції. |

|  Компоненти | |
|--|---|
|  Опис |  Спосіб вирішення |
| Лампочка перегоріла. | Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа. |



Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

12.2 Як керувати: Коды помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.

ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

|  Код і опис |  Спосіб вирішення |
|---|--|
| F111 — Термошуп неправильно встановлено у гніздо. | Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо. |
| F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином. | Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду. |
| 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 | |
| Код виробу | |
| Серійний номер | |

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

| | |
|---------------------------|--|
| Назва постачальника | Electrolux |
| Ідентифікатор моделі | COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098 |
| 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 | COB8S39Z | 36.0 кг |
| | EOB8S39X | 36.0 кг |
| | EOB8S39Z | 36.0 кг |
| | KOBBS39X | 36.0 кг |
| | LOB8S39Z | 36.0 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 розігривайте 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 активована програма з вибором часу Тривалість, Кінц. час, і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях приладу.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

СТРУКТУРА МЕНЮ

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Натисніть , щоб відкрити 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. |

| Підменю | Додаток |
|------------------------|--|
| Спорожнення резервуару | Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій. |
| Чищення парою | Легке очищення. |
| Чищення парою плюс | Ретельне очищення. |
| Видалення накипу | Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень. |
| Полоскання | Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі. |

14.3 Підменю для: Опції

| Підменю | Додаток |
|--------------------------|---|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| 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 | Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу. |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування. |
| Індикація часу | Увімкнення та вимикання годинника. |
| Цифровий стиль годинника | Зміна формату індикації часу, що відображається. |

ЦЕ ЛЕГКО!

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. Неможливо вимкнути звук для: ①. |
| Рівень гучності | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів. |
| Жорсткість води | Встановлення рівня жорсткості води. |
| Час доби | Встановлення поточного часу й дати. |

14.5 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 | Крок 2 | Крок 3 |
| | | Натисніть і утримуйте:  . |  ... — виберіть потрібну функцію. | 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 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 | Крок 5 |
|  — натисніть, щоб увімкнути прилад. |  ... — виберіть функцію нагріву. |  — встановіть температуру. | OK — натисніть, щоб підтвердити. | START — натисніть, щоб розпочати готування. |




Приготування на парі — Steamify

Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.

| | | | |
|---------------------------|----------------------------|-----------------------------------|--|
| Пара для пароварки | Пара для тушкування | Пара для хрусткої скоринки | Пара для запікання м'яса та випічки |
| 50–100 °C | 105–130 °C | 135–150 °C | 155–230 °C |

Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

| Допомога при готуванні | Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 |
|------------------------|--|--|---|------------------|
| | Натисніть:  . | Натисніть:  . | Натисніть:  Допомога при готуванні. | Виберіть страву. |



Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення

Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хв.**

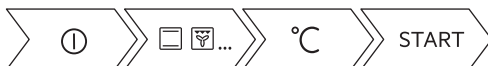
Очищення приладу парою

| 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. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Steamify — Готування з функцією нагріву з використанням пари



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування





Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термошуп



17. 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.

www.electrolux.com/shop



867371086-B-452022

