



EOA8S39H
EOABS39WZ
KOABS39WX

SQ	Udhëzimet për përdorim Furrë me avull	2
HR	Upute za uporabu Pećnica na paru	29
ET	Kasutusjuhend Auruahi	55
FR	Notice d'utilisation Four vapeur	81
KA	მომხმარებლის სახელმძღვანელო ორთქლის ღუმელი	110
LV	Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns	143
LT	Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė	170
MK	Упатство за ракување Печка на пара	197
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	226
SR	Упутство за употребу Пећница на пару	254
SL	Navodila za uporabo Parna pečica	282
RU	Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара	308
UK	Інструкція Парова духовка	339



Mirë se vini në Electrolux! Faleminderit që keni zgjedhur pajisjen tonë.



Merrni këshilla përdorimi, broshura, informacione për ndreqjen e problemeve, shërbimin dhe riparimin në electrolux.com/support



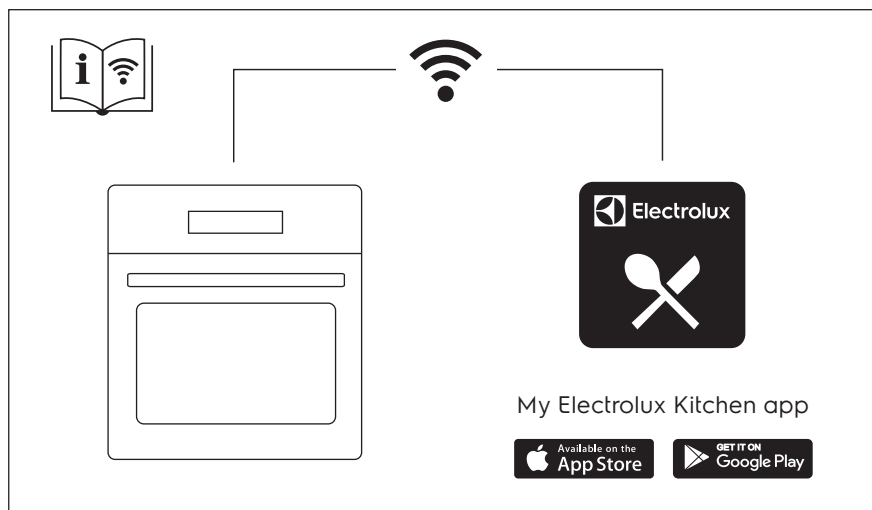
Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	7
4. PANELI I KONTROLLIT.....	8
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	9
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	10
7. FUNKSIONET SHITESË.....	15
8. FUNKSIONET E ORËS.....	16
9. PËRDORIMI I AKSESORËVE.....	17
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	19
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	21
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	25
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	27
14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	28



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e sipër dhe persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijimesh ose mendore ose që nuk kanë eksperiencë dhe njohuri, nëse këta mbahen nën mbikëqyrje ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjes dhe i kuptojnë rreziqet e përdorimit. Fëmijët nga nën 8 vjeç dhe personat me aftësi të kufizuara shumë të theksuara dhe komplekse duhet të mbahen larg nga pajisja, përveçse kur mbahen nën monitorim të vazhdueshëm.
- Fëmijët duhet të monitorohen për t'u siguruar se nuk luajnë me pajisjen dhe pajisjet portative me My Electrolux Kitchen .
- Mbajeni të gjithë paketimin larg nga fëmijët dhe hidheni atë siç kërkohet.
- PËRALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Mbajini fëmijët dhe kafshët shtëpiake larg pajisjes gjatë kohës që ajo është në përdorim dhe kur ftohet.
- Nëse pajisja ka një mekanizëm për sigurinë e fëmijëve, ai duhet aktivizuar.
- Fëmijët nuk duhet të kryejnë pastrimin dhe mirëmbajtjen e pajisjes pa mbikëqyrje.

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

- Kjo paisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo paisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.
- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Nëse kordoni i energjisë elektrike është i dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit e tij ose persona me kualifikim të ngjashëm për të shmangur një rrezik elektrik.
- PARALAJMËRIM: Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- PARALAJMËRIM: Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur prekjen e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur aksesorët ose enët për furrë.
- Përdorni vetëm sensorin e ushqimit (sensorin e temperaturës) që rekomandohet për këtë pajisje.
- Për të hequr mbajtëset e rafteve, në fillim hiqni pjesën e përparme të mbajtëses së raftit dhe pastaj pjesën e pasme nga muret anësore. Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.
- Mos përdorni pastrues me avull për të pastruar pajisjen.
- Mos përdorni pastrues gërryes të fortë ose kruajtëse të mprehta metalike për të pastruar derën prej xhami, pasi mund të gërvishtet sipërfaqja, gjë e cila mund të shkaktojë krisjen e xhamit.

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

Lartësia minimale e mobilies (Mobilia nën lartësinë minimale të suprinës)	578 (600) mm
Gjerësia e mobilies	560 mm
Thellësia e mobilies	550 (550) mm
Lartësia e pjesës së përparme të pajisjes	594 mm
Lartësia e pjesës së pasme të pajisjes	576 mm
Gjerësia e pjesës së përparme të pajisjes	595 mm
Gjerësia e pjesës së pasme të pajisjes	559 mm
Thellësia e pajisjes	567 mm
Thellësia inkaso e pajisjes	546 mm
Gjerësia me derën të hapur	1027 mm

Madhësia minimale e hapjes së ventilimit. Hapja e vendosur në pjesën e pasme poshtë	560x20 mm
Gjatësia e kablos kryesore të furnizimit. Kabloja është vendosur në këndin e djathtë të pjesës së pasme	1500 mm
Vidat e montimit	4x25 mm

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

- Instalimi elektrik duhet të ketë një pajisje instaluese e cila ju lejon të shkëpusni pajisjen nga rryma elektrike në të gjitha polet. Pajisja instaluese duhet të ketë një hapje kontakti me gjerësi minimale 3 mm.
- Kjo pajisje ofrohet me spinë dhe kordon elektrik.

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik i dëmtimit të pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërsëdrejti në fund.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara mirëmbajtjes, çaktivizoni pajisjen dhe hiqni spinën nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërrojin menjëherë panelet prej xhami të derës kur janë të dëmtuara. Kontaktoni qendrën e autorizuar të shërbimit.
- Tregoni kujdes kur e hiqni derën nga pajisja. Dera është e rëndë!
- Pastrojeni pajisjen rregullisht për të parandaluar dëmtimin e materialit të sipërfaqes.
- Pastrojeni pajisjen me copë të butë e të njomë. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale të ashpra pastruese, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Gatimi me avull

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik djegieje dhe dëmtimi të pajisjes.

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

2.6 Ndriçimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë

prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

- Ky produkt përban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja

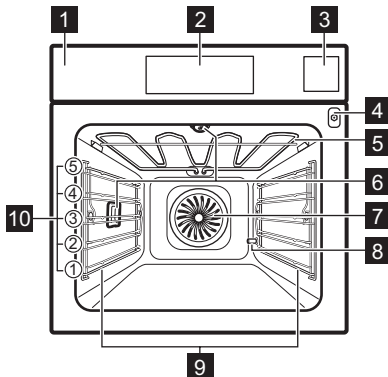
⚠ PARALAJMËRIM!

Rreziku i lëndimit ose mbytjes.

- Kontaktoni me autoritetin tuaj komunal për informacion se si ta hidhni pajisjen.
- Shkëputeni pajisjen nga rrjeti i furnizimit me energji.
- Priteni kabllon e rrjetit elektrik pranë pajisjes dhe hidhni atë.

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme



- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekрани
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes

- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

- **Rafti me rrjetë**
Për tavë me formë për ëmbëlsira, enë që mund të përdoren në furrë, enë për rosto, enë/ pjata për gatim.
- **Tava e pjekjes**
Për ëmbëlsirat e njoma, artikuj të pjekur, bukë, rosto të mëdha, ushqime të ngrira dhe për të kapur lëngje që pikojnë, p.sh. yndyrën gjatë pjekjes së ushqimit në skarën e telit.
- **Tava e skarës/pjekjes**
Për pjekje dhe rosto ose si tavë për mbledhjen e yndyrës.
- **Sensori i ushqimit**

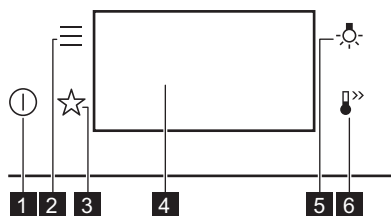
Për të matur temperaturën brenda ushqimit.

- **Korridor i teleskopik**
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tava dhe skarën e telit.
- **Kompleti i avullit**
Një enë pa vrima dhe një me vrima për mbajtjen e ushqimit. Kompleti i avullit

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

4. PANELI I KONTROLLIT

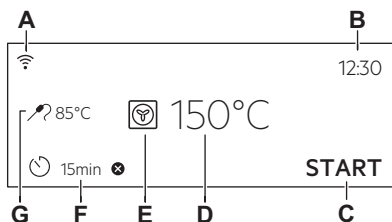
4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



1	Aktiv / Joaktiv	Shtypeni dhe mbajeni për të ndezur e fukur pajisjen.
2	Menyja	Liston funksionet e pajisjes.
3	Të preferuara	Listë e cilësimeve të preferuara.
4	Ekran	Tregon cilësimet aktuale të pajisjes.
5	Çelësi i llambës	Për të ndezur dhe fukur llambën.
6	Nxehje e shpejtë	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin: Nxehje e shpejtë.

4.2 Ekran

Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.



- A. Wi-Fi
- B. Ora Ditore
- C. NISJA / STOP
- D. Temperaturë
- E. Funksionet e nxehjes
- F. Kohëmatësi
- G. Sensori i ushqimit (vetëm për modele të zgjedhura)

Treguesit e ekranit

	Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.
	Për të shkuar një nivel pas në menu.
	Për të zhbërë veprimin e fundit.
	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.
	Funksioni i alarmit të zërit është aktivizuar.
	Aktivizohet alarmi i zërit dhe funksioni i ndalimit të gatimit.
	Aktivizohet vetëm mesazhi kërcyes.
	Shtyrja e programit është aktivizuar.
	Për të anuluar parametrin.
	lidhja Wi-Fi është e aktivizuar.

Treguesit e ekranit



Funksionimi në distancë është e ndezur.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Pastroni pajisjen dhe aksesoret vetëm me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
3. Futini aksesorët dhe mbajtëset e heqshme të rafteve sërish në pozicionet e tyre fillestare.

5.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

Duhet të caktoni: Gjuha, Drita e ekranit, Tingujt e butonave, Volumi i ziles, Fortësia e ujit, Ora Ditore.

5.3 Lidhja me valë

Për ta lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në rrjetin me valë.

1. Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR që ndodhet në pllakën e specifikimeve me kamerën në pajisjen tuaj celulare për t'u ridrejtuar në faqen kryesore të Electrolux. Pllaka e specifikimeve ndodhet në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
2. Ndiqni udhëzimet e hyrjes në aplikacion.
3. Ndizni pajisjen.
4. Shtypni . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
5. - rrëshqiteni ose shtypeni për ta ndezur ose fikur: Wi-Fi.

Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sek.



Për arsye sigurie, funksionimi në distancë fiket automatikisht pas 24 o. Përsëriteni paraqitjen, nëse është e nevojshme.

Frekuenca	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencat e softuerit


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

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

5.5 Ngrohja paraprake fillestare

Para përdorimit të parë, ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.

1. Hiqni të gjithë aksesoret dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga pajisja.
2. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 1 o.

3. Vendosni funksionin . Vendosni temperaturën maksimale. Lëreni pajisjen të funksionojë për 15 min. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur. Pajisja mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym. Sigurohuni që rrjedha e ajrit në dhomë të jetë e mjaftueshme.

5.6 Cilësimi: Fortësia e ujit

Kur lidhni pajisjen me rrjetin elektrik, duhet të vendosni nivelin e fortësisë së ujit.

Përdorni letrën e testimit që keni marrë me setin e avullit.

1. Futni letrën e testimit në ujë për rreth 1 sek. Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.
2. Shkundni letrën e provës për të hequr ujën e mbetur.
3. Pas 1 min, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.

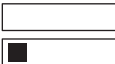



4. Vendosni nivelin e fortësisë së ujit: Menyja / Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.

Ngjyrat e letrës së testimit vazhdojnë të ndryshojnë. Kontrolloni fortësinë e ujit brenda 1 min pas testimit.

Mund të ndryshoni nivelin e fortësisë së ujit në meny: Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.

Tabela tregon diapazonin e fortësisë së ujit (dH) me nivelin përkatës të depozitimit të kalciumit dhe klasifikimin e ujit. Rregullojeni nivelin e fortësisë së ujit në përputhje me tabelën.

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

Fortësia e ujit		Letra e testimit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Depozita e kalciumit (mg/l)	Klasifikimi i ujit
Niveli	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	i butë
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	relativisht i fortë
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	i fortë
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	shumë i fortë

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Funksionet e nxehjes

STANDARD



Skara

Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.



Skarë turbo

Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Ventilator i plotë

Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendosni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.



Ushqime të ngrira

E përkryer për ushqime të gatshme (p.sh. patate të skuqura, kroketa ose roleta).



Gatim tradicional

Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.



Funksioni i picës

Më e mira për pjekjen e picave dhe të pjatave të tjera që kërkojnë më shumë nxehtësi nga poshtë.



Nxehtësia e poshtme

Zgjidhni këtë funksion pas një procesi gatimi për të skuqur ushqimin më shumë në fund nëse është e nevojshme. Përdorni nivelin më të ulët të raftit.

SPECIALE



Konservimi

Për të ruajtur perimet dhe frutat, vendosni kavanoza për konservim në një tavë për pjekje të mbushur me ujë, duke përdorur kavanoza me element kyçës ose kapak rrotullues të së njëjtës madhësi. Përdorni nivelin më të ulët.



Tharja

Për të tharë frutat, zrazavatet dhe kërpudhat e prera në feta. Për të lejuar që ajri i ngopur me lagështi të dalë dhe frutat të thahen më mirë, këshillohet të hapni herë pas here derën e furrës gjatë procesit të tharjes.



Funksioni për kos

Për të përgatitur kos. Llamba për këtë funksion është e fikur.



Ngrohja e pjatave

Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.



Shkrirja

Për të shkrirë ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrirjes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.



Au Gratin

Për gatime si lazanja apo gratin me patate. Për të pjekur gratina dhe për të karamelizuar.



Gatim i ngadalë

Procesi i gatimit në temperaturë të ulët. Është e përkryer për të gatuar ushqim delikat (p.sh., lopë, viçi ose qengj).



Mbjaj ngrohtë

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë. Vini re se disa ushqime mund të vazhdojnë të gatohen dhe të thahen ndërsa mbahen të ngrohta. Mbulojini gatimet nëse është e nevojshme.



Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura brenda pajisjes mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

AVULL



Steamify

Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.



Gatim "SousVide"

Emri i funksionit i referohet metodës së gatimit në qese plastike të izoluar me vakum në temperatura të ulëta. Referojuni paragrafit "Gatim SousVide" më poshtë dhe kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" me tabelat e gatimit për të gjetur më shumë informacione.



Krijim avulli

Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.



Pjekja e bukës

Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate profesionale për sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.



Ardhja e brumit

Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.



Avull i plotë

Për pjekjen me avull të perimeve, garniturave ose peshkun.



Lagështi e lartë

Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e enëve delikate si kustardë, puding, tava balte dhe peshk.



Lagështi e mesme

Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e mishit të zier dhe të fërguar, si dhe për pjekjen e bukës dhe ëmbëlsirave me brumë të ardhur. Për shkak të kombinimit të avullit me nxehtësinë, mishi ka përmbajtje të lëngshme e të butë dhe gatimet me brumë të ardhur kanë sipërfaqe krokante me shkëlqim.



Lagështi e ulët

Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante.

6.2 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë


Ky funksion ishte përdorur për të qenë në pajtim me kategorinë e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit (sipas EU 65/2014 dhe EU 66/2014). Testimet sipas: IEC/EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

Për udhëzimet e gatimit, referojuni kapitullit "Udhëzime dhe këshilla", Pjekje vent. me lagështirë. Për rekomandime të përgjithshme rreth kursimit të energjisë, shikoni kapitullin "Efikasiteti i energjisë", "Kursimi i energjisë".

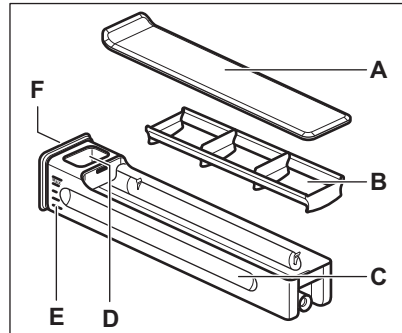
6.3 Cilësimi: Funksionet e nxehtësisë

1. Ndizni pajisjen. Ekran tregon funksionin e paracaktuar të ngrohjes dhe temperaturën.
2. Shtypni simbolin e funksionit të nxehtësisë  për të hyrë në nën-meny.
3. Zgjidhni funksionin e ngrohjes dhe shtypni OK. Ekran tregon temperaturën.
4. Vendosni temperaturën. Shtypni OK.
5. Shtypni START .

Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i aksesoreve, Sensori i ushqimit".

6. STOP - shtypni për të çaktivizuar funksionin e nxehtësisë.
7. Fikni pajisjen.

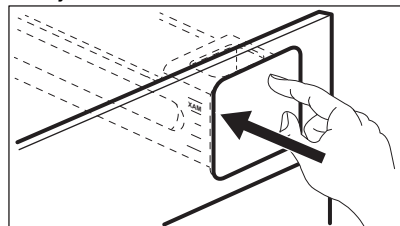
6.4 Sirtari i ujit



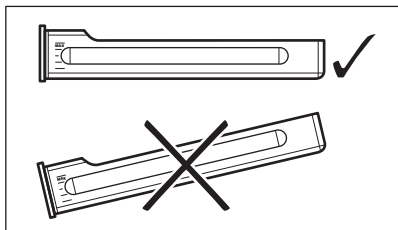
- A. Kapaku
- B. Ndërprerësi i valëve
- C. Sirtari
- D. Vrima për mbushjen me ujë
- E. Shkalla
- F. Kapaku i përparmë

6.5 Duke përdorur: Sirtari i ujit

1. Shtypni kapakun e përparmë të sirtarit të ujit.



2. Mbusheni sirtarin e ujit deri në nivelin maksimal. Ka dy mënyra për të derdhur ujin:
 - a. Lëreni sirtarin e ujit brenda furrës dhe derdhni ujin nga një enë.
 - b. Hiqni depozitën e ujit nga furra dhe mbusheni me ujë nga rubineti.
3. Mbajeni sirtarin e ujit në pozicion horizontal për të shmangur derdhjen e ujit.




4. Fusni depozitën me ujë të mbushur në të njëjtin pozicion.
5. Zbrazi depozitën e ujit pas çdo përdorimi.

⚠ KUJDES!

Mbajeni depozitën e ujit larg sipërfaqeve të nxehta.

6.6 Cilësimi: Steamify - Funkzioni i ngrohjes me avull

1. Ndizni pajisjen. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
2. Shtypni . Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
3. Shtypni **OK**. Ekrani shfaq cilësimet e temperaturës.
4. Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur:
 - a. **Avull për gatim me avull 50 - 100 °C** - për gatimin me avull të perimeve, drithërave, bishtajave, frutave të detit, tavave dhe ëmbëlsirave që hahen me lugë.
 - b. **Avull për gatim me zierje 105 - 130 °C** - për gatimin e mishit/peshkut të zier apo të fërguar, bukës dhe shpendëve, si dhe qumështorëve dhe tavave.
 - c. **Avull për gatim kërcëllitës 135 - 150 °C** - për mish, tava, perime të mbushura, peshk dhe gratina. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante. Nëse caktoni kohëmatësin, funksioni i pjekjes aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'i dhënë gatimit një sipërfaqe krokante të butë.

- d. **Avull për pjekje dhe rosto 155 - 230 °C** - për gatime të pjekura mishi, peshku, shpezësh, ëmbëlsirash me sfoliatë të mbushura, tartave, kek në kupa, gratina, perime dhe gatime furre. Nëse caktoni kohëmatësin dhe e fusni ushqimin në nivelin e parë, funksioni i nxehtësisë së poshtme aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatim me fund krokant.

5. Shtypni **OK**.
6. Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur dhe hequr.
7. Mbusheni depozitën e ujit me ujë të ftohtë deri në nivel maksimal. (rreth 950 ml). Përdorni peshoren në sirtarin e ujit. Furnizimi me ujë është i mjaftueshëm për afro 50 min.



⚠ PARALAJMËRIM!

Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (deminerizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkooolike në sirtarin e ujit.


8. Fshini pjesën e jashtme të sirtarit të ujit me një leckë të butë, nëse nevojitet. Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
9. Shtypni **START**. Avulli shfaqet pas rreth 2 min. Kur pajisja arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali.
10. Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit. Në fund të gatimit me avull, ventilatori i ftohjes lëviz më shpejt për të hequr avullin.
11. Fikni pajisjen. Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit. Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur pajisja është e ftohtë, thani brendësinë me një leckë të butë.

6.7 Cilësimi: Gatim "SousVide"

1. Ndizni pajisjen.
2. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.

3. Shtypni .
4. Shtypni **OK**. Ekranin shfaq cilësimet e temperaturës.
5. Vendosni temperaturën dhe shtypni **OK**.
6. Shtypni . Ekranin shfaq cilësimet e kohëmatësit.
7. Vendosni kohëmatësin dhe shtypni **OK**.
8. Shtypni **START**.
9. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Uji i mbetur mund të akumulohet në qeset me vakum dhe në brendësi të pajisjes. Përdorni një pjatë dhe një peshqir për të nxjerrë qeset me vakum. Kur furra të jetë e ftohtë, hiqni ujin nga pjesa e poshtme e brendësisë me një sfungjer. Thajeni ujin me një leckë të butë.

6.8 Menyja

Shtypni  për të hyrë te menyja.

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

Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenyja	Aplikimi
Tharja	Procedura për tharjen e brendësisë së pajisjes nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë.

Nënmenyja	Aplikimi
Pastrim me avull Plus	Pastrim i plotë.
Heqja e çmërsit	Pastrimi i qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.
Shpëlarje	Pastrimi i qarkut të krijimit të avullit. Përdorni shpëlarjen pas gatimit të shpeshtë me avull.


Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Kjo është e disponueshme vetëm për disa funksione nxehjeje.
Kujtesia Për Pastrimin	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

Nënmenuja për: Lidhjet

Nënmenyja	Përshkrimi
Wi-Fi	Për të aktivizuar ose çaktivizuar: Wi-Fi.
Funksionimi në distancë	Për të aktivizuar ose çaktivizuar funksionimin në distancë. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Veprimi automatik në distancë	Për të nisur automatikisht përdorimin në distancë pas shtypjes së NISJA. Opsioni i dukshëm vetëm pasi aktivizoni: Wi-Fi.
Rrjeti	Për të kontrolluar statusin e rrjetit dhe fuqinë e sinjalit të: Wi-Fi.
Harroje rrjetin	Për të çaktivizuar rrjetin aktual nga lidhja automatike me pajisjen.

Nënmenuja për: Konfigurimi

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

Nënmenuja për: Servisi

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



6.9 Cilësimi: Gatim i asistuar

Gatim i asistuar nën-menuja përbëhet nga një grup funksionesh dhe programesh shtesë që janë krijuar për pjata të veçanta. Çdo pjatë në këtë nënmenu ofrohet me një cilësim të përshtatshëm. Mund ta rregulloni kohën dhe temperaturën gjatë gatimit.

Për disa gatime gjithashtu mund të gatuar me Sensori i ushqimit. Shkalla në të cilën një gatim është gatuar:

- I pjekur pak
- I gatuar mesatarisht
- I gatuar mirë

Për disa prej gatime ju mund të gatuar gjithashtu me Peshë automatike.


1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni .
3. Shtypni . Hyni Gatim i asistuar.
4. Zgjidhni një gatim ose lloj ushqimi.
5. Vendoseni ushqimin brenda pajisjes dhe shtypni START .

Kur funksioni mbaron, kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.


7. FUNKSIONET SHITESË

7.1 Të preferuara ☆

Mund të ruani cilësimet tuaja të preferuara, të tilla si funksioni i ngrohjes, koha e gatimit, temperatura ose funksioni i pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.


1. Ndizni pajisjen.
2. Zgjidhni cilësimin e preferuar.
3. Shtypni .
4. Zgjidhni: Të preferuara / Ruaj cilësimet aktuale.
5. Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara.
6. Shtypni OK.


 - shtypni për të rivendosur cilësimin.

 - shtypni për të anuluar cilësimin.

7.2 Bllokimi i funksionit


Ky funksion parandalon një ndryshim pa dashje të funksionit të pajisjes.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxehjeje.
3. ☆,  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.

☆,  - shtypni në të njëjtën kohë për të fikur funksionin.

7.3 Bllokimi për fëmijët

Ky funksion parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes.

1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni .
3. Zgjidhni Opsionet / Bllokimi për fëmijët.
4. Shtypni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik.



Bllokimi për fëmijët është i aktivizuar.

Kur aktivizohet ky funksion, hyni në: Kohëmatësi, Wi-Fi dhe llamba është në dispozicion.

Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, shtypni shkronjat e kodit sipas rendit alfabetik.

7.4 Fikja automatike

Për arsye sigurie, nëse funksioni i nxehtësë është aktiv dhe s'ka ndryshuar asnjë cilësim, pajisja do të fiket automatikisht pas një periudhe të caktuar.

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

Nëse keni ndërmend të përdorni një funksion ngrohjeje për një kohëzgjatje që tejkalon kohën e fikjes automatike, caktoni kohëzgjatjen e gatimit. Referojuni kapitullit 'Funksionet e orës'.

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

7.5 Ventilatori i ftohjes

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

8. FUNKSIONET E ORËS

8.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksion i	Përshkrimi
Kohëmatësi	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 o 59 min. Mund të caktoni se çfarë ndodh kur koha të mbarojë duke vendosur të preferuarën: Përfundo veprimin.


Funksion i	Përshkrimi
Përfundo veprimin	Bjeri alarmit - kur përfundon koha, bie sinjali akustik. Mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur. Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur përfundon koha, bie sinjali dhe ndalon funksioni i nxehtësë.
	Vetëm dritaren e mesazhit - kur të mbarojë koha, mesazhi shfaqet në ekran. Mund ta vendosni këtë funksion në çdo kohë, edhe kur pajisja është e fikur.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe / ose përfundimin e gatimit.

Funksion Përshkrimi	
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.
Kohëmatësi me rritje	Për të treguar sa kohë pajisja funksionon. Maksimumi është 23 o 59 min. Për të aktivizuar dhe çaktivizuar funksionin. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.

8.2 Cilësimi: Ora Ditore


1. Ndizni pajisjen.
2. Shtypni: Ora Ditore.
3. Vendosni kohën.
4. Shtypni OK.

8.3 Cilësimi: Kohëmatësi



1. Zgjidhni funksionin e nxehtë dhe vendosni temperaturën.
2. Shtypni .
3. Vendosni kohën.
Mund të zgjidhni veprimin e preferuar Fundi duke shtypur ● ● ●.
4. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë ekranin kryesor.
Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtë. Shtypni +1min për të zgjatur kohën e gatimit.

8.4 Cilësimi: Shtyrja e programit

1. Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.


2. Shtypni .
3. Vendosni kohën e gatimit.
4. Shtypni ● ● ●.
5. Shtypni: Shtyrja e programit.
6. Zgjidhni kohën e dëshiruar të fillimit.
7. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë ekranin kryesor.

8.5 Cilësimi: Kohëmatësi me rritje

1. Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.
2. Shtypni .
3. Shtypni ● ● ●.
4. Shtypni: Kohëmatësi me rritje.
5. Rrëshqitni ose shtypni  për të parë kohën e pjekjes në ekranin kryesor.
6. Shtypni OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë ekranin kryesor.

8.6 Ndryshimi i cilësimeve të kohëmatësit

Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.

1. Shtypni .
2. Vendosni vlerën e kohëmatësit.
3. Shtypni OK.

9. PËRDORIMI I AKSESORËVE

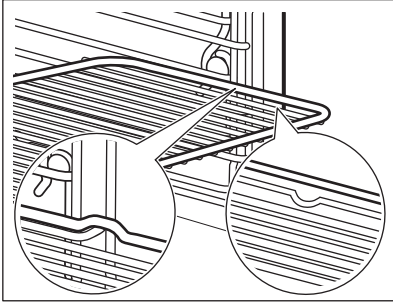
PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

9.1 Futja e aksesorëve

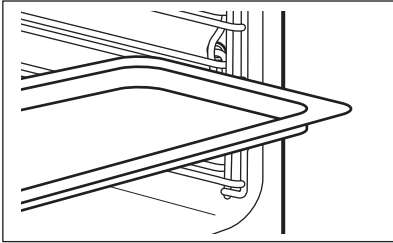
Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti të enës.

Rafti me rretë



Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit.

Tava e pjekjes / Tigan i thellë




Shtyjeni tavën mes shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.

9.2 Sensori i ushqimit

Mat temperaturën brenda ushqimit. Mund ta përdorni me çdo funksion nxehe.

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:

- °C - temperatura brenda pajisjes: minimumi 120 °C.
-  - temperatura e brendshme e ushqimit.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

- Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.
- mos e përdorni për gatime të lëngshme.
- Gjatë gatimit, gjilpëra e sensorit të ushqimit duhet të futet plotësisht në ushqim.

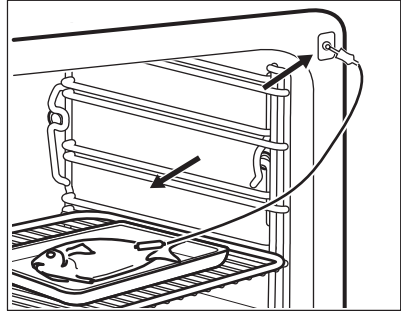
Pajisja llogarit me afërsi kohën e përafërt të përfundimit të gatimit. Ajo varet nga sasia e ushqimit, funksioni dhe temperatura e ngrohjes.

Gatimi me: Sensori i ushqimit

PARALAJMËRIM!

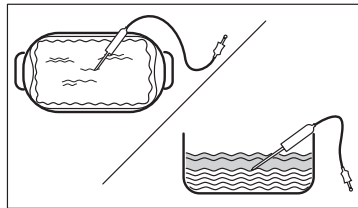
Ekziston rreziku i djegjeve duke qënë se Sensori i ushqimit dhe mbajtëset e raftit nxehen. Mos e prekni dorezën e Sensorit të ushqimit me duar të zhveshura. Gjithmonë përdorni dorezat e furrës.

1. Ndizni pajisjen.
2. Vendosni një funksion nxeheje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.
3. Futni Sensorin e ushqimit brenda gatimit: **Mish, pulë dhe peshk**
Vendosni të gjithë gjilpërën e Sensorit të ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë të tij.




Tavë

Futni majën e sensorit të ushqimit saktësisht në qendër të tavës. Sensori i ushqimit duhet qëndrojë i palëvizur në një vend gjatë gatimit. Përdorni një përbërës të ngurtë për të arritur këtë. Përdorni buzët e tavës së pjekjes për të mbajtur dorezën prej silikonit të sensorit të ushqimit. Maja e sensorit të ushqimit nuk duhet të prekë fundin e tavës së pjekjes.



4. Fusni sensorin e ushqimit në prizën e vendosur brenda pajisjes. Referojuni "Përshkrimi i produktit".

Ekrani shfaq temperaturën aktuale të Sensorit të ushqimit

5.  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.
6. ● ● ● - shtypni për të caktuar opsionin e preferuar:
 - Bjeri alarmit - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, dëgjohej sinjali.
 - Bjeri alarmit dhe ndalo gatimin - kur ushqimi arrin temperaturën e brendshme, bie sinjali dhe furra ndalon.

7. Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur **OK** për të shkuar tek ekrani kryesor.

8. Shtypni **START**.

Kur ushqimi arrin temperaturën e caktuar, dëgjohej sinjali. Kontrolloni nëse ushqimi është gati. Zgjatni kohën e gatimit, nëse është e nevojshme.

9. Hiqni prizën e Sensorit të ushqimit nga priza dhe hiqni gatimin nga pajisja.

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit



Temperatura dhe kohët e gatimit në tabela janë vetëm për udhëzim. Ato varen nga recetat, cilësia dhe sasia e përbërësve të përdorur.






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

Nëse nuk gjeni cilësimet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

Për më shumë rekomandime gatimi, referojuni tabelave të gatimit të disponueshme në faqen tonë në internet. Për të gjetur Këshilla gatimi, kontrolloni numrin PNC në etiketën e karkateristikave që ndodhet në kornizën e përparme brenda pajisjes.

Simbolet e përdorura në tabela:

	Lloji i ushqimit
	Funksioni e ngrohjes
°C	Temperaturë

	Aksesori
	Kontejneri(Gastronorm)
	Pesha (kg)
	Niveli i furrës
	Koha e gatimit (min)





10.2 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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

- **Tavë pice** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm
- **Tavë pjekjeje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 26cm
- **Ramekins** - qeramike, diametri 8cm, lartësia 5 cm
- **Tavë për bazë pandispanje** - e errët, jo-reflektuese, diametri 28cm

10.3 Pjekje vent. me lagështirë





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

		°C		
Role të ëmbla, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	25 - 35
Role biskotash	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25
Peshk i plotë, 0,2 kg	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	3	15 - 25
Biskota, 16 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Amareta, 24 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	160	2	25 - 35
Kek me kupa, 12 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Pasta me kripë, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	20 - 30
Biskota me kore të shkrifët, 20 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	140	2	15 - 25
Tarta të vogla, 8 copë	tavë për pjekje ose tavë e thellë	180	2	15 - 25





10.4 Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

Pjekje në një nivel - pjekje në teps





		°C		
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	45 - 60	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	45 - 60	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	55 - 65	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	55 - 65	1
Amareta	Ventilator i plotë	140	25 - 35	2
Amareta	Gatim tradicional	140	25 - 35	2

Pjekje në një nivel - biskota

		°C		
Kekë të vegjël, 20 për teps 1)	Ventilator i plotë	150	20 - 30	3
Kekë të vegjël, 20 për teps 1)	Gatim tradicional	170	20 - 30	3





1) Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.

Pjekje me shumë nivele - biskota

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

1) Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.

Skarë

		°C		
Bukë e thekur 1)	Skara	maks.	1 - 2	5
Bifteq viçi 2)	Skara	maks.	24 - 30	4

1) Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët për 5 minuta.






2) Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët për 5 minuta. Kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës.

10.5 Informacion për institutet e testimit

Testet për funksionimin: Avull i plotë.

Testet sipas IEC 60350.

Vendoseni temperaturën në 100 °C.

				
Brokoli 1)	1 x 2/3 me vrira	0.3	3	8 - 9
Brokoli 1)	1 x 2/3 me vrira	maks.	3	10 - 11
Bizele, të ngrira 2)	2 x 2/3 me vrira	2 x 1.5	2 dhe 4	Derisa temperatura në zonën më të ftohtë të arrijë 85 °C.

1) Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit. Ngrohni paraprakisht pajisjen e zbrazët.

2) Vendoseni tavën e pjekjes në pozicionin e parë të raftit.

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin

Agjentët e pastrimit

- Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
- Pastroni pjesën e poshtme të hapësirës së brendshme me disa pika utull për të hequr mbetjet e çmërsit.
- Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.
- Pastroni njollat me një detergjent të butë.

Përdorimi i përditshëm

- Fshini pjesën e brendshme të pajisjes pas çdo përdorimi të saj. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeve të tjera mund të shkaktojë zjarr.
- Mos ruani ushqim në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni pjesën e brendshme të pajisjes vetëm me një copë me mikrofibër pas çdo përdorimi.

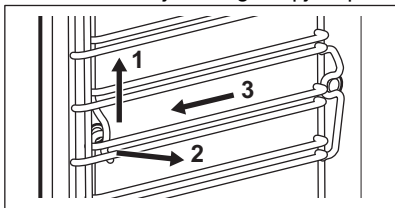
Aksesorët

- Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lëriini të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në lavastovilje.
- Mos i pastroni aksesorët që nuk ngjisin duke përdorur pastrues agresivë ose objekte me majë të mprehtë.

11.2 Heqja e mbajtëseve të rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar pajisjen.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Nxirrini mbajtëset e rafteve me kujdes nga kapja e përparme, duke i ngritur lart.
3. Tërhiqni fundin e pjesës ballore të mbajtëses nga paret anësor.
4. Nxirrini mbajtëset nga kapja e pasme.



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

Kunjat mbajtës në treguesit teleskopikë duhet të drejtohen përpara.

11.3 Pastrim me avull

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.
3. Pastroni dyshtemenë brendësisë së furrës dhe xhamin e brendshëm të derës me një leckë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
4. Mbusheni depozitën e ujit deri në nivelin maksimal.
5. Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.

Opsioni	Përshkrimi
Pastrim me avull	Pastrim i lehtë Kohëzgjatja: 30 min
Pastrim me avull Plus	Pastrim normal Spërkateni pjesën e brendshme me detergjent. Kohëzgjatja: 75 min

6. Shtypni START . Ndiqni udhëzimin në ekran.
- Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.
7. Shtypni një simbol çfarëdo për të fikur sinjalin.
8. Fikni pajisjen.
9. Kur pajisja është e ftohtë, thani brendësinë me një leckë të butë.
10. Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.
11. Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të thahet.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

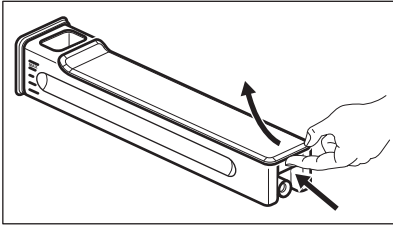
11.4 Kujtuesi Për Pastrimin

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

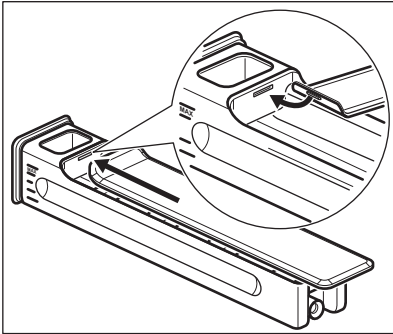
Përdorni funksionin: Pastrim me avull Plus.

11.5 Pastrimi i sirtarit të ujit

1. Hiqni sirtarin e ujit nga pajisja.
2. Hiqni kapakun e sirtarit të ujit. Ngrini kapakun në përputhje me zgjatjen në pjesën e pasme.
3. Hiqni ndërprerësin e valëve. Tërhiqeni për ta nxjerrë nga trupi i sirtarit, derisa të dalë.



4. Lani pjesët e sirtarit të ujit me ujë dhe sapun. Mos përdorni sfungjerë gërryes dhe mos e pastroni sirtarin e ujit në lavastovilje.
5. Rimontoni sirtarin e ujit.
6. Kapni ndërprerësin e valëve. Shtyjeni atë në trupin e sirtarit.
7. Montoni kapakun. Fillimisht fusni kapësen e përparme dhe më pas shtyjeni atë në trupin e sirtarit.



8. Fusni sirtarin e ujit.
9. Shtyjeni sirtarin e ujit drejt furrës derisa të lidhet.

11.6 Heqja e çmërsit

Përdoreni atë për të hequr çmërsin në sistemin e avullit.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Sigurohuni që sirtari i ujit të jetë bosh.
Kohëzgjatja e pjesës së parë: rreth 100 min
4. Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Heqja e çmërsit.
5. Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
6. Hidhni 250 ml solucion për largimin e çmërsit në sirtarin e ujit.

7. Mbushni pjesën e mbetur të sirtarit të ujit me ujë deri në nivelin maksimal.
 8. Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran. Fillon pjesa e parë e procedurës së heqjes së çmërsit.
Kohëzgjatja e pjesës së dytë: rreth 35 min
 9. Mbushni sirtarin e ujit me ujë. Sigurohuni që të mos mbetet më solucion për heqjen e çmërsit brenda sirtarit të ujit. Fusni sirtarin e ujit.
 10. Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.
 11. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
 12. Pastrojeni brendësinë e furrës me një leckë të butë.
 13. Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.
 14. Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të thahet.
- Nëse mbetet çmërs në furrë pas heqjes së çmërsit, ekrani kërkon që të përsëritni procedurën.

11.7 Kujtues për heqjen e çmërsit

Ka dy kujtues që ju shtyjnë që të kryeni funksionin e heqjes së çmërsit të pajisjes. Nuk mund ta çaktivizoni kujtuesin e heqjes së çmërsit.

- Kujtues i butë - ju rekomandon të hiqni çmërsin e pajisjes.
- Kujtuesi i fortë - ju detyron të bëni heqjen e çmërsit së pajisjes. Nëse nuk hiqni çmërsin nga pajisja kur aktivizohet kujtuesi i fortë, funksionet me avull çaktivizohen.

11.8 Shpëlarje

Përdoreni atë për të pastruar sistemin e avullit pas përdorimit të shpeshtë të funksioneve të avullit.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
4. Mbushni depozitën e ujit me ujë.
5. Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Shpëlarje.
Kohëzgjatja: rreth 30 minuta min
6. Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran.
7. Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.



Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

11.9 Tharja

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

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Hiqni të gjithë aksesorët.
3. Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Tharja.
4. Ndiqni udhëzimin në ekran.

11.10 Kujtuesi i tharjes

Pas gatimit me funksionin e nxehtes me avull, ekrani paraqet kërkesën e tharjes së furrës.

Shtypni YES për të tharë pajisjen.

11.11 Heqja dhe instalimi i derës

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

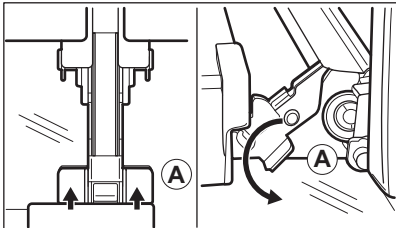
⚠ PARALAJMËRIM!

Dera është e rëndë.

⚠ KUJDES!

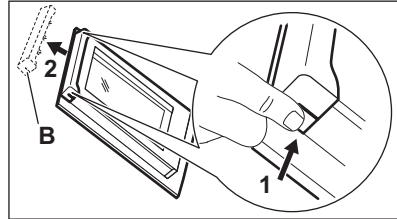
Trajtojeni me kujdes xhamin, veçanërisht rreth anëve të panelit të përparmë. Xhami mund të thyhet.

1. Hapni derën plotësisht.
2. Shtyjini levat fiksuese **A** në dy menteshat e derës.

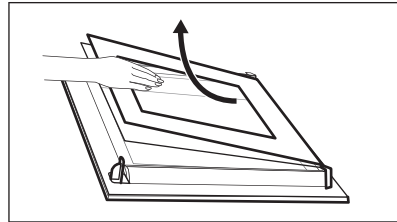


3. Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth: 70°).
4. Mbajeni derën me një dorë në secilën anë dhe tërhiqni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra.

5. Shtriheni derën nga pjese a jashtme në një pëlthurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.
6. Mbani shtrenguar në të dy anët kornizën **B** e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.



7. Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.
8. Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.



9. Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet prej xhami në pjatlarëse.

Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt. Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën.

Sigurohuni që panelet e xhamit të futen në pozicionin e duhur, përndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.

11.12 Ndërrimi i llambës

⚠ PARALAJMËRIM!

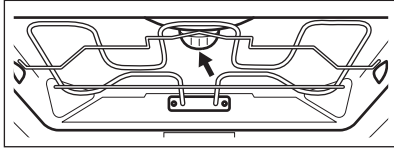
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

1. Fikni pajisjen dhe prisni derisa është e ftohur.
2. Shkëputeni pajisjen nga korrenti.

- Vendoseni leckën në dyshemenë e furrës.

Llamba e sipërme

- Rrotullojeni kapakun e xhamit për ta hequr.



- Hiqni unazën metalike dhe pastroni kapakun prej xhami.
- Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.

- Vendosni unazën metalike në kapakun prej qelqi dhe instalojeni.

Llambë anësore

- Hiqni mbajtësen e majtë të raftit për të patur akses tek llamba.
- Përdorni kaçavidë Torx 20 për të hequr kapakun.
- Pastroni kapakun prej xhami.
- Ndërroni llambën me një llambë të përshtatshme që i reziston nxehtësisë 300 °C.
- Vendosni kornizën prej metali dhe guarnicionin. Shtrëngoni vidat.
- Vendosni mbështetësen e majtë të raftit.

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE


⚠ PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

Përshkrimi i produktit	Shkaku dhe ndreqja
Nuk mund të aktivizoni ose përdorni pajisjen.	Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.
Pajisja nuk nxehet.	Nuk është vendosur ora. Për të vendosur orën referojuni kapitullit "Funksionet e orës". Dera nuk është mbyllur siç duhet. Është djegur siguresa. Sigurohuni që shkaku i problemit është siguresa. Nëse problemi përsëritet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar. Bllokimi për fëmijët është i aktivizuar.
Llamba është e fukur.	Llamba është djegur. Ndërroni llambën. Për detaje referojuni kapitullit "Kujdesi dhe pastrimi".
Pajisja nuk e mban sirtarin e ujit pasi e vendosni.	Nuk e keni shtypur plotësisht trupin e sirtarit të ujit. Vendosni plotësisht sirtarin e ujit brenda në pajisje.
Del ujë nga sitari i ujit.	Nuk e keni montuar saktë kapakun e sirtarit të ujit ose ndërprerësin e valëve. Rimontoni kapakun e sirtarit të ujit dhe ndërprerësin e valëve.
Sirtari i ujit është i vështirë për t'u pastruar.	Sigurohuni që kapaku dhe ndërprerësi i valëve janë hequr përpara se të filloni pastrimin.

Përshkrimi i produktit	Shkaku dhe ndreqja
Nuk ka ujë brenda tavës së skarës/pjekjes pas heqjes së çmërsit.	Sirtari i ujit nuk është mbushur deri në nivelin maksimal. Kontrolloni nëse ka agjent për largimin e çmërsit/ujë në trupin e sirtarit të ujit.
Në pjesën e poshtme të furrës ka ujë të ndotur pas heqjes së çmërsit.	Tava e skarës/pjekjes është në pozicion të gabuar rafti. Hiqni ujin e mbetur dhe agjentin e heqjes së çmërsit nga pjesa e poshtme e pajisjes. Herën tjetër vendoseni tavën e skarës/pjekjes në pozicionin e parë të raftit.
Në pjesën e poshtme të brendësisë së pajisjes ka shumë ujë pas pastrimit.	Keni futur shumë detergjent në pajisje përpara se të fillonit pastrimin. Herën tjetër, shpërndajeni në mënyrë të njëtrajtshme shtresën e hollë të detergjentit në paretet e brendësisë së pajisjes.
Performanca e pastrimit nuk është e kënaqshme.	E nisët pastrimin kur pajisja ishte tepër e nxehtë. Prisni që pajisja të ftohet. Përsëritni pastrimin. Nuk i nxorët të gjithë aksesorët nga pajisja përpara pastrimit. Hiqni të gjithë aksesorët dhe përsëritni pastrimin.

 Ndërperja e energjisë e ndalon gjithmonë pastrimin. Përsëritni pastrimin nëse ndërpritet nga ikja e dritave.

Problem me sinjalin e rrjetit me valë.	Kontrolloni nëse pajisja celulare është e lidhur me rrjetin me valë. Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin. Rindizeni ruterin.
Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.	Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.
Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.	Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.
Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale të vendosur pranë pajisjes.	Fikni furrën mikrovalë. Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të telekomandës së pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi.

12.2 Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit. Listën e problemeve do ta gjeni në tabelën e mëposhtme.

Kodi dhe përshkrimi	Ndreqja
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur saktë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.
F240, F439 - fushat e prekjës në ekran nuk funksionojnë siç duhet.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F601 - ka problem me sinjalin e Wi-Fi.	Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.	Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.
F131 - temperatura e sensorit të avullit është shumë e lartë. ¹⁾	Fikni pajisjen dhe prisni derisa të ftohet. Ndizni pajisjen sërish.

Kodi dhe përshkrimi	Ndreqja
F144 - sensori në Sirtari i ujit nuk mund ta masë nivelin e ujit. 1)	Zbrazni Sirtari i ujit dhe rimbusheni.
F508 - Sirtari i ujit nuk punon si duhet. 1)	Ndizni dhe fikni pajisjen.
F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm. 1)	Ndizni dhe fikni pajisjen.

1) Kur mesazhi i mëposhtëm i gabimit vazhdon të shfaqet në ekran, kjo do të thotë se një nënsistem me defekt mund të jetë çaktivizuar. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh një nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të funksionojë si zakonisht.

12.3 Të dhënat e shërbimit

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

Të dhënat e nevojshme për qendrën e shërbimit ndodhen në pllakën e specifikimeve. Pllaka e specifikimeve ndodhet në kornizën e përparme të pajisjes. Ajo është e dukshme kur hapni derën. Mos e hiqni pllakën e specifikimeve nga pajisja.

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.):

Numri i produktit (PNC):

Numri i serisë (S.N.):

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e informacionit të produktit sipas Rregulloreve të ekodizajnit dhe etiketimit për energjinë të BE-së

Emri i furnizuesit	Electrolux	
Identifikimi i modelit	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Indeksi i Efiçencës së Energjisë	61,9	
Klasi i efikasitetit energjetik	A++	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	0,99 kWh/cikël	
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0,52 kWh/cikël	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehësisë	Elektriciteti	
Volumi	70 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

13.2 Kursimi i energjisë



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

Sigurohuni që dera e pajisjes të jetë e mbyllur mirë kur pajisja është në punë. Mos e hapni derën e pajisjes shumë shpesh gjatë gatimit. Mbajeni guarnicionin e derës të pastër dhe sigurohuni që të jetë i fiksuar mirë në vend.

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

Kur është e mundur, mos e ngrohni pajisjen përpara gatimit.

Mbajini periudhat e pushimit mes gatimeve sa më të shkurtra që të jetë e mundur kur përgatitni pak gatime njëkohësisht.

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me Kohëzgjatja dhe koha e gatimit i kalon 30 minuta, elementet nxehtëse çaktivizohen automatikisht më shpejt në disa funksione të pajisjes.

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

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur


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


Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

14. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

Ricikloni materialet me simbolin . Vendoseni ambalazhin te kontejnerët e riciklimit nëse ka. Ndihmoni në mbrojtjen e mjedisit dhe shëndetit të njerëzve dhe në riciklimin e mbetjeve të pajisjeve elektrike dhe

elektronike. Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  e mbeturinave shtëpiake. Ktheni produktin në pikën lokale të riciklimit ose kontaktoni me zyrën komunale.

Dobro došli u Electrolux! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima dostupni su na electrolux.com/support



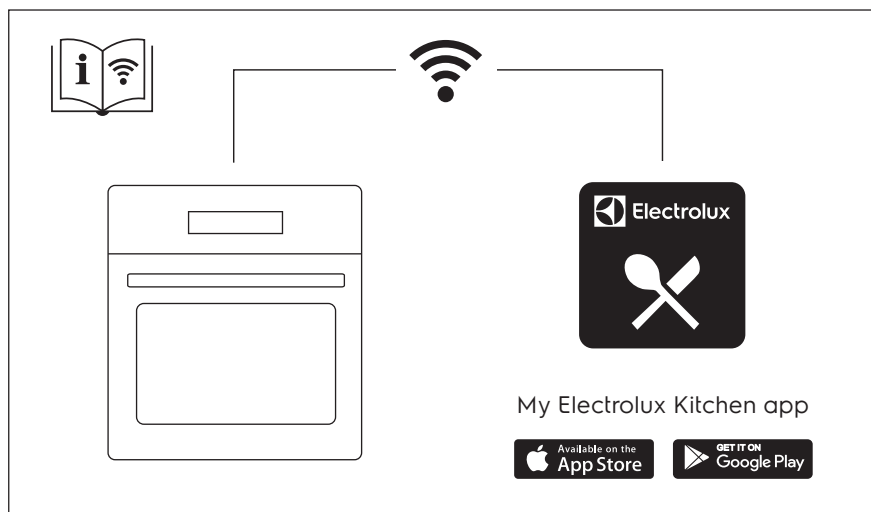
Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	30
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	31
3. OPIS PROIZVODA.....	34
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	35
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	35
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	37
7. DODATNE FUNKCIJE.....	42
8. FUNKCIJE SATA.....	43
9. UMETANJE DODATNE OPREME.....	44
10. SAVJETI.....	45
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	47
12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA.....	51
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	53
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	54



1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.
- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem i mobilnim uređajem s My Electrolux Kitchen .
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijevaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.

- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.

- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za postavljanje isporučene s uređajem.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.

- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.
- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.
- Ugrađena jedinica mora udovoljavati zahtjevima stabilnosti prema normi DIN 68930.

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm
Dubina ormarića	550 (550) mm
Visina prednje strane uređaja	594 mm
Visina stražnje strane uređaja	576 mm
Širina prednje strane uređaja	595 mm
Širina stražnje strane uređaja	559 mm
Dubina uređaja	567 mm
Ugradna dubina uređaja	546 mm
Dubina s otvorenim vratima	1027 mm
Minimalna veličina ventilacijskog otvora. Otvor smješten na donjoj stražnjoj strani	560x20 mm
Dužina priključnog kabela. Kabel je smješten u desnom kutu stražnje strane	1500 mm
Vijci za montažu	4x25 mm

2.2 Električni priključak

UPOZORENJE!

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.

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

2.3 Primjena

UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog 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.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

UPOZORENJE!

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!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj 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!

Opasnost od opekline i oštećenja uređaja.

- Ispuštena para može uzrokovati opeklone:
 - 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

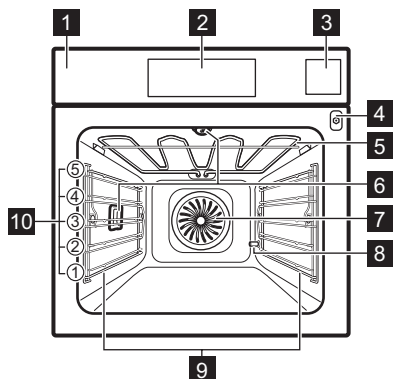
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz napajanja.
- Odrežite kabel napajanja blizu uređaja i odložite ga.

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled



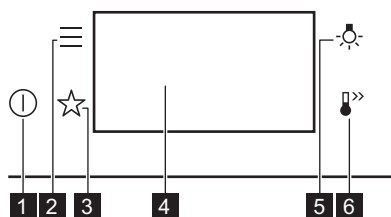
- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslona
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

- **Mreža za pečenje**
Za kalupe za kolače, posude otporne na toplinu, kuhinjski pribor/posuđe.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažne kolače, pečena jela, kruh, velike komade pečenog mesa, zamrznute obroke i za prikupljanje tekućine koja kaplje, npr. masnoće prilikom pečenja hrane na mreži za pečenje.
- **Duboka plitica za roštilj/prženje**
Za pečenje ili kao plitica za skupljanje masnoće.
- **Senzor za hranu**
Za mjerenje temperature unutar hrane.
- **Teleskopske vodilice**
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.
- **Komplet za kuhanje na 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. UPRAVLJAČKA PLOČA

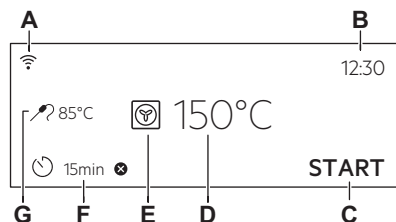
4.1 Pregled upravljačke ploče



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

4.2 Zaslon

Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.



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

Indikatori zaslona

- OK Za potvrdu odabira / postavke.
- Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.
- Za poništavanje posljednje radnje.
- Za uključivanje i isključivanje opcija.
- Uključena je funkcija zvučnog alarma.
- Uključen je zvučni alarm i funkcija zaustavljanje kuhanja.
- Aktivirana je samo skočna poruka.
- Aktivirana je funkcija Odgođeno pokretanje.
- Za poništavanje postavke.
- Wi-Fi veza je uključena.
- Daljinski rad je uključen.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.

2. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterdžentom.
3. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.



5.2 Prvo spajanje

Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

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

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
 - Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.
1. Za preuzimanje My Electrolux Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod koji se nalazi na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjerenje na Electroluxovu početnu stranicu.
Natpisna pločica nalazi se na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
 2. Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
 3. uključiti uređaj.
 4. Pritisnite . Odaberite: Postavke / Veze.
 5.  - kliznite ili pritisnite kako biste uključili ili isključili: Wi-Fi.

Bežični modul uređaja pokreće se u roku od 90 sek.



Iz sigurnosnih razloga, daljinski rad se automatski isključuje nakon 24 h. Po potrebi ponovite postupak uključivanja.

Frekvencija	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50



5.4 Licenca za softver

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

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

5.5 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte prazan uređaj.

1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
 2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
 3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
- Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Uređaj može stvarati neugodan miris i dim. Provjerite je li protok zraka u prostoriji dovoljan.

5.6 Postavka: Tvrdća vode

Kad uređaj spajate na električnu mrežu, morate postaviti razinu tvrdoće vode.

Upotrijebite testni papir priložen uz komplet za kuhanje na paru.

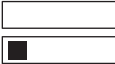



1. Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.
2. Protresite testni papir kako biste uklonili preostalu vodu.
3. Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.
4. Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdća vode. Boje testnog papira i dalje se mijenjaju. Provjerite tvrdoću vode unutar 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.

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

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	tvrd
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	vrlo tvrda

6. SVAKODNEVNA UPORABA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Funkcije pećnice

STANDARD



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 pečenje gratina i tamnjenje.



Vrući zrak

Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Postavite temperaturu 20 - 40 °C nižu nego za Tradicionalno pečenje.



Zamrzuta hrana

Savršeno za gotova jela (npr. pomfrit, kroketi ili proljetne rollice).



Tradicionalno pečenje

Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.



Funkcija za pizzu

Najbolje za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.



Donji grijač

Odaberite ovu funkciju nakon ciklusa kuhanja kako biste po potrebi zarumenili više hrane na dnu. Koristite najnižu razinu police.

POSEBNO



Konzerviranje

Za sušenje narezanog povrća i voća, stavite staklenke u pekač za pecivo napunjen vodom koristeći staklenke s plutom ili poklopcima s navojima jednake veličine. Koristite najniži položaj police.









Dehidracija

Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva. Kako bi se omogućio izlaz zraka zasićenog vlagom i bolje sušenje voća, preporučuje se povremeno otvaranje vrata pećnice za vrijeme ciklusa sušenja







Funkcija Jogurt


Za pripremu jogurta. Kod ove funkcije za-rulja je isključena.


	Zagrijavanje tanjura Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
	Odmrzavanje Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
	Au gratin Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pečenje gratina i tamnjenje.
	Sporo pečenje Postupak kuhanja s niskom temperaturom. Savršeno za kuhanje osjetljive hrane (npr. govedine, teletine ili janjetine).
	Održavanje topline Za održavanje topline hrane. Imajte na umu da se neka jela mogu nastaviti kuhati i isušivati dok ih održavate toplima. Po potrebi prekrijte posuđe.
	Vlažno pečenje Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplota. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.


PARA


	Steamify Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.
	SousVide kuhanje Naziv funkcije odnosi se na način kuhanja u hermetički zatvorenim plastičnim vrećicama na niskim temperaturama. Za više informacija pogledajte odjeljak SousVide kuhanje u nastavku i poglavlje "Savjeti i preporuke" s tablicama za kuhanje.
	Podgrijavanje parom Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.


 **Pečenje kruha**
Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.

 **Dizanje tijesta**
Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

 **Puna para**
Za povrće kuhano na pari, priloge ili ribu.

 **Visoka vlažnost**
Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.

 **Srednja vlažnost**
Funkcija je pogodna za kuhanje dinstanog ili pirjanog mesa, kao i kruha i slatkog dizanog tijesta. Zbog kombinacije pare i topline, meso dobije sočnu i mekanu teksturu a peciva od dizanog tijesta dobiju hrskavu i sjajnu koricu.

 **Niska vlažnost**
Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom površinom.

6.2 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 energetskom učinkovitošću.

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

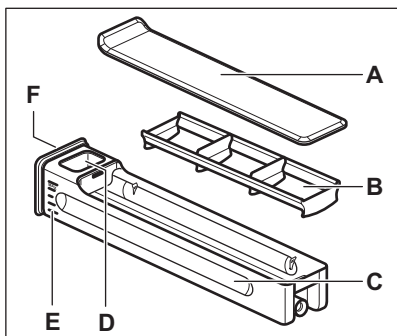
Za upute za kuhanje pogledajte poglavlje "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Za opće preporuke za uštedu energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Uključite uređaj. Zaslone prikazuje zadanu funkciju pećnice i temperaturu.
2. Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice .

3. Odaberite funkciju pećnice i pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuje temperatura.
 4. Postavite temperaturu. Pritisnite OK.
 5. Pritisnite START.
- Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja. Pogledajte poglavlje „Korištenje pribora, Senzora za hranu”.
6. STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.
 7. Isključite uređaj.

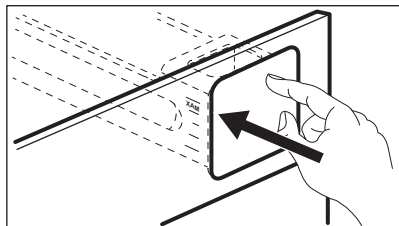
6.4 Spremnik za vodu



- A. Poklopac
- B. Valobran
- C. Ladica
- D. Otvor za punjenje vodom
- E. Vaga
- F. Prednji poklopac

6.5 Korištenje: Spremnik za vodu

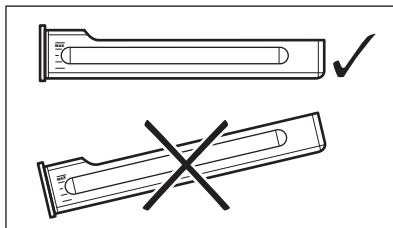
1. Pritisnite prednji poklopac spremnika za vodu.



2. Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine. Dva su načina za ulijevanje vode:
 - a. Ostavite spremnik za vodu u pećnici i napunite vodu iz posude.

- b. Izvadite spremnik za vodu iz uređaja i napunite ga vodom iz slavine.

3. Spremnik za vodu nosite u vodoravnom položaju kako biste izbjegli prolijevanje vode.




4. Umetnite napunjeni spremnik za vodu na isto mjesto.
5. Nakon svake uporabe ispraznite ladicu.

⚠ OPREZ!

Ladicu za vodu držite dalje od vrućih površina.

6.6 Postavka: Steamify - Parnu funkciju pećnice

1. Uključite uređaj. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
2. Pritisnite . Podesite paru funkciju pećnice.
3. Pritisnite OK. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
4. Postavite temperaturu. Vrsta funkcije pećnice s parom ovisi o postavljenoj temperaturi:
 - a. **Para za parenje** 50 - 100 °C - za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.
 - b. **Para za kuhanje** 105 - 130 °C - za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.
 - c. **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.

d. 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. Pritisnite **OK**.
6. Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili i uklonili ga.
7. Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml). Koristite skalu na spremniku za vodu. Ta količina vode dovoljna je za približno 50 min.

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.



8. Vanjsku stranu spremnika za vodu, ako je potrebno, obrišite mekom krpom. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. Pritisnite **START** .
Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad uređaj dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se zvučni signal.
10. Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu. Na kraju kuhanja, ventilator za hlađenje radi brže kako bi uklonio paru.
11. Isključite uređaj.

Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu.

Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se uređaj ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

6.7 Postavka: SousVide kuhanje

1. Uključite uređaj.

2. Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.
 3. Pritisnite .
 4. Pritisnite **OK**. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.
 5. Podesite temperaturu i pritisnite **OK**.
 6. Pritisnite . Na zaslonu se prikazuju postavke tajmera.
 7. Podesite tajmer i pritisnite **OK**.
 8. Pritisnite **START** .
 9. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Preostala voda može se akumulirati na vakuumskim vrećicama i u unutrašnjosti pećnice. Upotrijebite tanjur i ručnik za vađenje vakuumskih vrećica.
- Kad je pećnica hladna, spužvom obrišite vodu s dna unutrašnjosti. Unutrašnjost osušite mekanom krpom.

6.8 Izbornik

Pritisnite  za ulazak u izbornik.

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

Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.

Podizbornik	Aplikacija
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Čišćenje kruga generatora pare. Nakon čestog parnog kuhanja, koristite ispiranje.

Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje uređaja.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno je samo za neke funkcije pećnice.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.
Daljinski rad	Da biste omogućili i onemogućili daljinski rad. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Automatski daljinski rad	Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska na POČETAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Mreža	Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi.

Podizbornik	Opis
Zaboravi mrežu	Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s uređajem.

Podizbornik za: Postavljanje

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

Podizbornik za: Servis

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



6.9 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od skupa dodatnih funkcija i programa predviđenih za namjenska jela. Svako jelo u ovom podizborniku ima odgovarajuću postavku. Možete podesiti vrijeme i temperaturu tijekom kuhanja.

Za neka jela možete također kuhati uz Senzor za hranu. Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno

Za neka jela možete također kuhati uz Automatska težina.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Uđite u Pomoć pri kuhanju.


4. Odaberite jelo ili vrstu hrane.

5. Stavite hranu u uređaj i pritisnite START. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Favoriti ☆

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


1. Uključite uređaj.
2. Odaberite željenu postavku.
3. Pritisnite .
4. Odaberite: Favoriti / Spremi trenutne postavke.
5. Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti.
6. Pritisnite OK.


 - pritisnite da biste resetirali postavku.

 - pritisnite da biste poništili postavku.

7.2 Blokiranje tipki


Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice.
3. ☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

☆,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.

7.3 Roditeljska zaštita

Ova funkcija sprječava slučajno uključivanje uređaja.

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite .

3. Odaberite Opcije / Roditeljska zaštita.



4. Pritisnite kodna slova abecednim redom. Roditeljska zaštita je uključen.

Kada je ova funkcija uključena, pristupite na: Tajmer, Wi-Fi a svjetlo je dostupno.

Da biste omogućili uporabu uređaja, pritisnite kodna slova abecednim redom.

7.4 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

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

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite duljinu kuhanja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".

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

7.5 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.

8. FUNKCIJE SATA


8.1 Opis funkcija sata

Funkcija	Opis
Tajmer	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimum je 23 h 59 min. Možete postaviti što će se dogoditi kad vrijeme istekne postavljanjem preferiranog: Završetak postupka.
Završetak postupka	Zvučni alarm - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen. Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad je vrijeme isteklo, oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se isključuje. Samo skočna poruka - kada je vrijeme isteklo, na zaslonu se pojavljuje poruka. Ovu funkciju možete postaviti bilo kada, čak i kada je uređaj isključen.
Odgođeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Tajmer prema gore	Za podešavanje vremena rada uređaja. Maksimum je 23 h 59 min. Funkciju možete uključiti i isključiti. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.

8.2 Postavka: Sat

1. Uključite uređaj.
2. Pritisnite: **Sat**.
3. Postavite vrijeme.
4. Pritisnite **OK**.


8.3 Postavka: Tajmer

1. Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Postavite vrijeme.



Željeni završetak postupka možete odabrati pritiskom na ● ● ● .

4. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon. Kad je preostalo 10 % vremena kuhanja a hrana ne izgleda gotova, možete produljiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice. Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

8.4 Postavka: Odgođeno pokretanje


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

8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Postavite funkciju pećnice i temperaturu.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite ● ● ● .
4. Pritisnite: **Tajmer prema gore**.
5. Gurnite ili pritisnite  da biste na glavnom zaslonu vidjeli vrijeme pečenja.
6. Pritisnite **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

8.6 Promjena postavki tajmera

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

1. Pritisnite .
2. Postavite vrijednost tajmera.
3. Pritisnite **OK**.

9. UMETANJE DODATNE OPREME

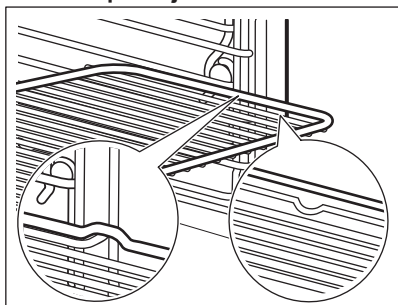
⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

9.1 Umetanje dodatne opreme

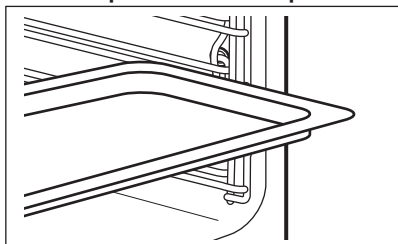
Mala udubljenja na vrhu povećavaju sigurnost. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Visoki obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Mreža za pečenje



Umetnite mrežu između vodilica nosača police.

Pekač za pecivo / Duboka plitica



Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.

9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja: minimalno 120°C.
- 🔥 - temperatura jezgre hrane.

Za najbolje rezultate kuhanja:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.
- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

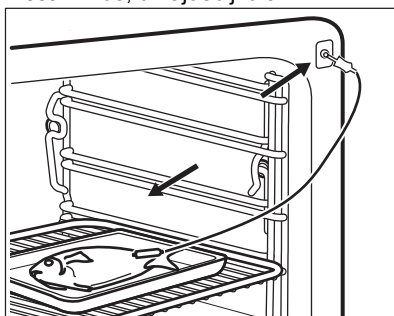
Pećnica izračunava približno vrijeme kraja kuhanja. Ovisi o količini hrane, funkciji pećnice i temperaturi.

Pečenje s: Senzor za hranu

⚠ UPOZORENJE!

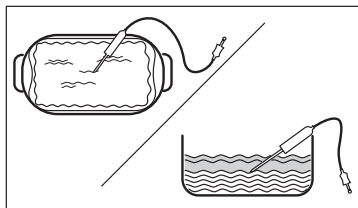
Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači police vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**
Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.



Složenac

Umetnite vrh senzora 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. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.
Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.
5. - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. ● ● ● - 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. Odaberite opciju i uzastopno pritisnite OK za prelazak na glavni zaslon.
8. Pritisnite START.
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo 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 police za određene vrste hrane.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Više preporuka za pečenje potražite u tablicama za pečenje na našoj web stranici. Za pronalaženje savjeta za kuhanje pogledajte PNC broj na natpisnoj pločici koja se nalazi na prednjem okviru unutrašnjosti uređaja.

Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
°C	Temperatura
	Dodatna oprema

	Posuda (Gastronorm)
	Težina (kg)
	Položaj police
	Vrijeme pečenja (min)





10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

10.3 Vlažno pečenje





Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.

		°C		
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0.2 kg	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili pladanj za sakupljanje masnoće	180	2	15 - 25





10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima





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

Pečenje na jednoj razini - keksi

		°C		
Mali kolači, 20 po plitici ¹⁾	Vrući zrak	150	20 - 30	3
Mali kolači, 20 po plitici ¹⁾	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30	3





¹⁾ Prethodno zagrijte prazan uređaj.

Pečenje na više razina - keksi

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

1) Prethodno zagrijte prazan uređaj.

Roštilj

		°C		
Tost 1)	Roštilj	maks.	1 - 2	5
Goveđi odrezak 2)	Roštilj	maks.	24 - 30	4

1) Prazan uređaj prethodno zagrijte 5 minuta.






2) Prazan uređaj prethodno zagrijte 5 minuta. Okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena.

10.5 Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Ispitivanja u skladu s IEC 60350.

Postavite temperaturu na 100°C.

				
Brokula 1)	1 x 2/3 perforirana	0.3	3	8 - 9
Brokula 1)	1 x 2/3 perforirana	maks.	3	10 - 11
Grašak, smrznuti 2)	2 x 2/3 perforirana	2 x 1,5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.

1) Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police. Prethodno zagrijte prazan uređaj.

2) Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

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.

- Unutrašnjost pećnice očistite s par kapi octa kako biste uklonili nakupine kamenca.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

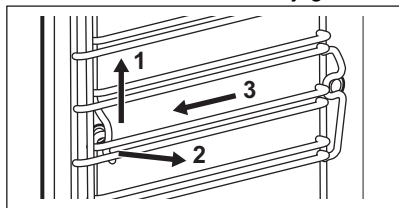
Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Nosače police pažljivo povucite prema gore i van iz prednjeg nosača.
3. Prednji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke.
4. Izvadite nosače iz stražnjeg nosača.



Nosače police vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.

11.3 Parno čišćenje

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.

2. Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače police.
3. Dno unutrašnjosti pećnice i unutarnje stako vrata očistite mekom krpom s toplom vodom i blagim deterdžentom.
4. Napunite spremnik za vodu do maksimalne razine.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

Opcija	Opis
Parno čišćenje	Lagano čišćenje Trajanje: 30 min
Parno čišćenje Plus	Normalno čišćenje Unutrašnjost pećnice op-prskajte deterdžentom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite START . Slijedite uputu na zaslonu.
- Signal se oglašava na kraju čišćenja.
7. Pritisnite bilo koji simbol za isključivanje signala.
 8. Isključite uređaj.
 9. Kad se uređaj ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.
 10. Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.
 11. Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost pećnice osuši.



Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

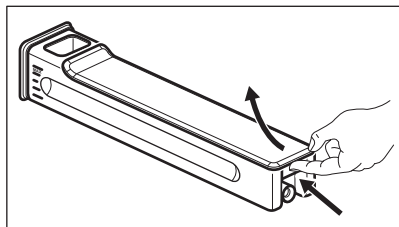
11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

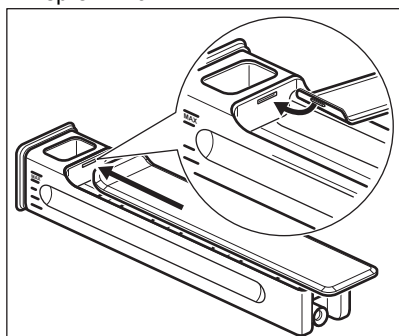
Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

11.5 Čišćenje spremnika za vodu

1. Izvadite spremnik za vodu iz uređaja.
2. Uklonite poklopac spremnika za vodu. Podignite poklopac u skladu s izbočenjem na stražnjoj strani.
3. Uklonite valobran. Izvlačite ga iz kućišta spremnika dok ne iskoči.



4. Vodom i sapunom operite dijelove spremnika za vodu. Ne koristite abrazivne spužve i ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa.
5. Ponovno sastavite spremnik za vodu.
6. Utaknite valobran. Gurnite ga u kućište spremnika.
7. Sastavite poklopac. Prvo utaknite prednju kopču, a zatim je gurnite prema kućištu spremnika.



8. Umetnite spremnik za vodu.
9. Gurnite spremnik za vodu prema pećnici dok se ne zakači.

11.6 Uklanjanje kamenca

Koristite ga za uklanjanje kamenca iz parnog sustava.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Provjerite je li spremnik za vodu prazan.
Trajanje prvog dijela: oko 100 min
4. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Uklanjanje kamenca.
5. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.
6. U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamenca.
7. Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine.

8. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamenca.
Trajanje drugog dijela: oko 35 min
 9. Spremnik za vodu napunite vodom. Provjerite da u spremniku za vodu nema zaostalog sredstva za uklanjanje kamenca. Umetnite spremnik za vodu.
 10. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.
 11. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
 12. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom.
 13. Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.
 14. 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.

11.7 Podsjetnik za uklanjanje kamenca

Postoje dva podsjetnika koja vas navode na uklanjanje kamenca u uređaju. Podsjetnik za uklanjanje kamenca ne možete isključiti.

- Mekani podsjetnik - preporučuje vam uklanjanje kamenca iz uređaja.
- Tvrdi podsjetnik - obavezuje vas da uklonite kamenac iz uređaja. Ako iz uređaja ne uklonite kamenac kada je tvrdi podsjetnik uključen, funkcija pare je onemogućena.

11.8 Ispiranje

Koristite za čišćenje parnog sustava nakon česte uporabe parnih funkcija.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Duboku posudu postavite na prvi položaj police.
4. Napunite spremnik za vodu vodom.
5. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje.
Trajanje: oko 30 min
6. Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.
7. Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.



Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.9 Sušenje

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

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Izvadite sav pribor iz pećnice.
3. Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Sušenje.
4. Slijedite uputu na zaslonu.

11.10 Podsjetnik za sušenje

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

Pritisnite DA za sušenje uređaja.

11.11 Uklanjanje i postavljanje vrata

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

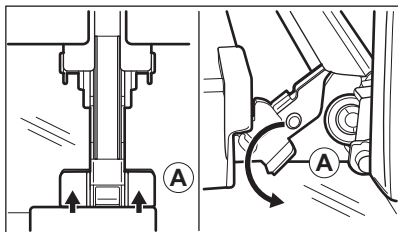
⚠ UPOZORENJE!

Vrata su teška.

⚠ OPREZ!

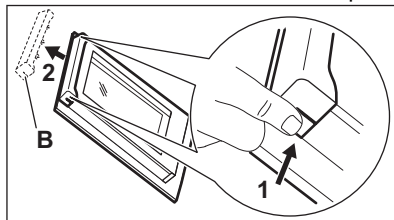
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

1. Potpuno otvorite vrata.
2. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.

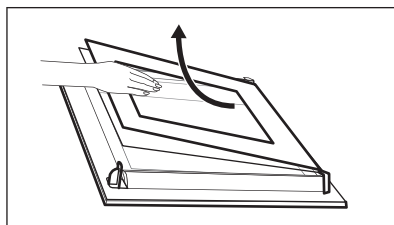


3. Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).

4. Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
5. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
6. Uхватite oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili kočču.



7. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
8. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



9. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

Provjerite jesu li staklene ploče umetnute u ispravnom položaju, jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

11.12 Zamjena žarulje

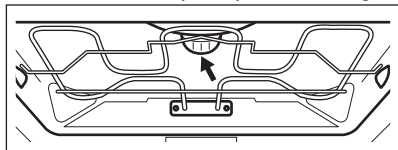
⚠ UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



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

Bočno svjetlo

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

12. OTKLANJANJE POTEŠKOĆA




UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

Opis problema	Uzrok i rješenje
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen.
Uređaj se ne zagrijava.	Sat nije postavljen. Za postavljanje sata pogledajte poglavlje "Funkcije sata". Vrata nisu pravilno zatvorena. Osigurač je pregorio. Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru. Roditeljska zaštita je uključen.
Svjetlo je isključeno.	Žarulja je pregorjela. Zamijenite žarulju. Pojedinositi potražite u poglavlju "Održavanje i čišćenje".
Uređaj ne zadržava spremnik za vodu nakon što ga umetnete.	Niste potpuno gurnuli kućište spremnika za vodu. Potpuno umetnite spremnik za vodu u uređaj.
Voda izlazi iz spremnika za vodu.	Niste ispravno sastavili poklopac spremnika za vodu ili valobran. Ponovno sastavite poklopac spremnika za vodu i valobran.
Spremnik za vodu teško je očistiti.	Prije početka čišćenja provjerite jesu li poklopac i valobran uklonjeni.
Nakon uklanjanja kamenca unutar roštilja/posude za pečenje nema vode.	Spremnik za vodu nije napunjen do maksimalne razine. Provjerite nalazi li se u kućištu spremnika za vodu sredstvo za uklanjanje kamenca / voda.

Opis problema	Uzrok i rješenje
Nakon uklanjanja kamenca, na dnu otvora nalazi se prljava voda.	Roštilj / posuda za pečenje na pogrešnom su položaju police. Uklonite preostalu vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca s dna uređaja. Sljedeći put posudu za roštilj / pečenje stavite na najniži položaj police.
Nakon čišćenja, na dnu otvora ostaje previše vode.	Prije početka čišćenja stavili ste previše deterdženta u uređaj. Sljedeći put ravnomjerno rasporedite tanki sloj deterdženta po stranama unutrašnjosti.
Učinkovitost čišćenja nije zadovoljavajuća.	Počeli ste s čišćenjem kad je uređaj bio previše vruć. Pričekajte da se uređaj ohladi. Ponovite čišćenje. Prije čišćenja niste uklonili sav pribor iz uređaja. Uklonite sav pribor i ponovite čišćenje.
 Prekid napajanja uvijek zaustavlja čišćenje. Ponovite čišćenje ako je prekinuto prekidom napajanja.	
Problem sa signalom bežične mreže.	Provjerite je li vaš mobilni uređaj spojen na bežičnu mrežu. Provjerite bežičnu mrežu i usmjerivač. Ponovno pokrenite usmjerivač.
Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.	Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
Signal bežične mreže je slab.	Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.
Bežični signal ometa mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.	Isključite mikrovalnu pećnicu. Izbjegavajte istovremeno korištenje mikrovalne pećnice i daljinskog rada uređaja. Mikrovalovi ometaju WiFi signal.

12.2 Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U donjoj tablici možete pronaći popis problema.

Kodovima i opisima	Rješenje
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.	Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F604 - prvo povezivanje na Wi-Fi nije uspjelo.	Isključite i uključite uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.
F131 - temperatura senzora pare je previsoka. 1)	Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Ponovno uključite uređaj.
F144 - senzor u Spremnik za vodu ne može izmjeriti razinu vode. 1)	Ispraznite Spremnik za vodu i ponovno je napunite.
F508 - Spremnik za vodu ne radi ispravno. 1)	Isključite i uključite uređaj.

Kodovima i opisima	Rješenje
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupan. 1)	Isključite i uključite uređaj.

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

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. Vidljiva je kada otvorite vrata. 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 List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o ekološkom dizajnu i označivanju energetske učinkovitosti

Naziv dobavljača	Electrolux	
Identifikacija modela	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Indeks energetske učinkovitosti	61.9	
Klasa energetske učinkovitosti	A++	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.99 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	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

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

13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom


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


Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. 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.

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka! Aitäh, et valisite meie seadme.



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, teavet teeninduse ja parandusvõimaluste kohta leiate aadressilt electrolux.com/support



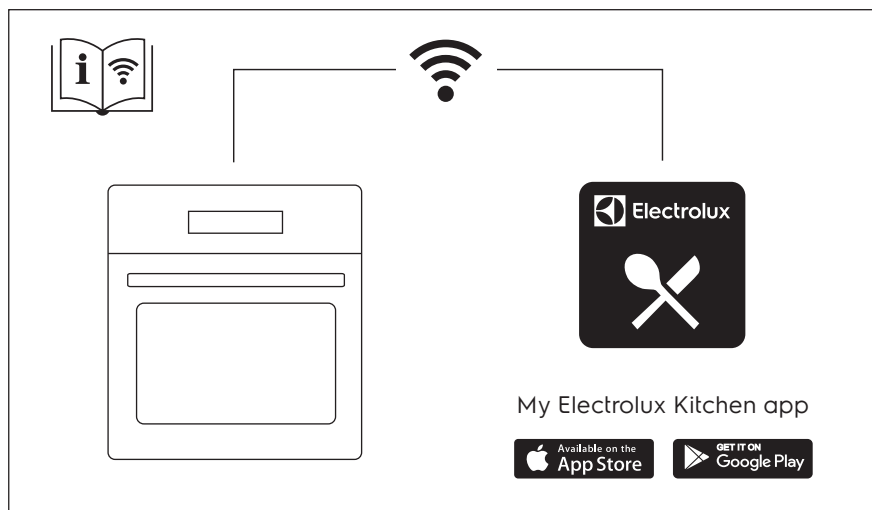
Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	56
2. OHUTUSJUHISED.....	58
3. TOOTE KIRJELDUS.....	60
4. JUHTPANEEL.....	61
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	61
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	63
7. LISAFUNKTSIOONID.....	68
8. KELLA FUNKTSIOONID.....	69
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE.....	70
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	71
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	73
12. VEAOTSING.....	77
13. ENERGIATÕHUSUS.....	79
14. JÄÄTMEKÄITLUS.....	80



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 mobiilseadmega, milles on My Electrolux Kitchen .
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma 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 kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriituli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgeina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasikse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm

Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
--	---------

Kinnituskruvid	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektrianndmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.
- Ärge kasutage mitmikpistikuid ega pikenduskaableid.
- Veenduge, et te ei vigastaks toitepistikut ega -juhet. Kui seadme toitekaabel tuleb välja vahetada, siis pöorduge meie hoolduskeskuse.
- 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 plahvatuse oht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsioonivad 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 üks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuumale seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamist 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 üks 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!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustoiminguid lülitage seade välja ja lahutage toitepistik pistikupesast.
- Veenduge, et seade on maha jahtunud. Klaaspaneelid võivad puruneda.
- Kui ukse klaaspaneeli tekib mõra, tuleb see kohe välja vahetada. Pöörduge volitatud hoolduskeskuse.
- 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 vahendeid, küürimiskäsnu, lahusteid ega metallesemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuste 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

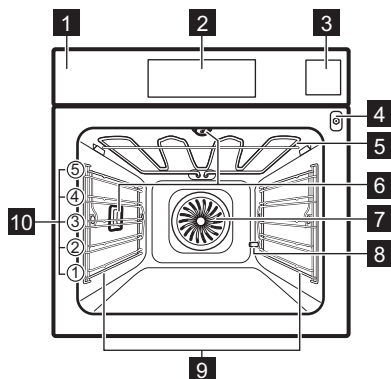
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Eemaldage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade



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

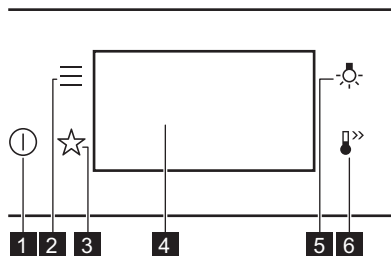
10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

- **Traatrest**
Koogivormide, ahjukindlate nõude, röstimisnõude, kööginõude/nõude jaoks.
- **Küpsetusplaat**
Niiskete kookide, küpsetiste, leiva, suurte praetükkide, külmutatud toitude ja tilkivate vedelike jaoks nt. rasva jaoks, toiduainete röstimisel traatriiulil.
- **Grill-/küpsetuspann**
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.
- **Toidutermomeeter**
Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.
- **Teleskoopsiinid**
Küpsetusplaatide ja traatrestiga 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. JUHTPANEEL

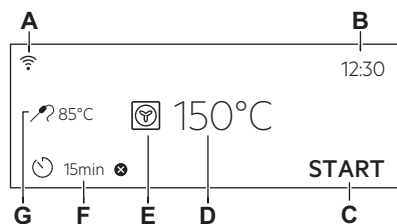
4.1 Juhtpaneeli ülevaade



- | | | |
|---|---------------|--|
| 1 | Sees / Väljas | Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada. |
| 2 | Menüü | Loetleb seadme funktsioonid. |
| 3 | Lemmikud | Kuvab lemmikseaded. |
| 4 | Ekraan | Näitab seadme praeguseid sätteid. |
| 5 | Lambi lülit | Lambi sisse ja välja lülitamiseks. |
| 6 | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

4.2 Ekraan

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.



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

Ekraani indikaatorid

- | | |
|--------|---|
| OK | Valiku või seade kinnitamiseks. |
| < | Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks. |
| ↶ | Viimase toimingu tühistamiseks. |
| ☑ | Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks. |
| 🔔 | Häiresignaali funktsioon on aktiveeritud. |
| 🔔 STOP | Helisignaali ja toiduvalmistamise peatamise funktsioon on aktiveeritud. |
| 🔔 | Aktiveeritud on ainult hüpikakna sõnum. |
| 🕒 | Viitkäivitus on aktiveeritud. |
| ⊗ | Seade tühistamiseks. |
| 📶 | Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud. |
| 📶 | Kaugjuhtimine on sisse lülitatud. |

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

2. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
3. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriilutoed tagasi oma kohale.

5.2 Esmakordne ühendamine



Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

1. Rakenduse My Electrolux Kitchen allalaadimiseks: Electroluxi kodulehele liikumiseks skannige oma mobiilseadme kaameraga andmeplaadil olev QR-kood. Andmesilt asub seadme esipaneeli süvendis. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Vajutage . Valige: Seaded / Ühendused.
5.  – libistage või vajutage, et lülitada sisse või välja: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.



Ohutuse huvides lülitub kaugjuhtimine automaatselt välja 24 h pärast. Vajadusel korrake ühendamist.

Sagedus	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50



5.4 Tarkvaralitsentsid

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

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

5.5 Algne eelkuumutamine

Eelkuumutage tühja ahju enne esmakordset kasutamist.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 1 h.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske ahjul töötada ligikaudu 15 min. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Ahjust võib eralduda lõhna ja suitsu. Veenduge, et õhuvool ruumis on piisav.

5.6 Seaded: Vee karedus

Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.
4. Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

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

Juuresolevast tabelist leiате vee kareduse vahemikud (°dH) koos vastava kaltsiumisisalduse ja vee klassifikatsiooniga.

Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

Vee karedus		Testriba	Kaltsiumisete (mmol/l)	Kaltsiumisete (mg/l)	Vee klassifikatsioon
Tase	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	pehme
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mõõdukalt kare
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kare
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	väga kare

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Küpsetusrežiimid

TAVALINE



Grill

Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.



Turbogrill

Kontidega suurte liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel riulitasandil. Gratäänide valmistamiseks ja pruunistamiseks.



Pöördõhk

Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20–40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.



Külmutatud toiduained

Sobib suurepäraselt valmistoitudele (nt friikartulid, kroketid või kevadrullid).



Ülemine + alumine kuumutus

Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.



Pitsa

Parim pitsa ja muude roogade küpsetamiseks, mis nõuavad altpoolt rohkem kuumust.



Alumine kuumutus

Valige see funktsioon pärast toiduvalmistamise protsessi, et vajaduse korral pruunistada toidu alumise osa. Kasutage kõige madalamat restitaset.

MUU



Hoidistamine

Köögiviljade ja puuviljade hoidistamiseks asetage konservipurgid veega täidetud ahjuplaadile, kasutades sama suurusega bajonett- või keeratava kaanega purke. Kasutage madalaimat riulitasandit.









Kuiivatamine

Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks. Niiskusest küllastunud õhu väljalaskmiseks ja puuviljade paremaks kuivamiseks, on soovitatav kuivatamise ajal aeg-ajalt ahju uks avada.






Jogurtfunktsioon

Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on lamp välja lülitatud.

	<p>Nõude soojendamine Taldrikute soojendamiseks enne serveermist.</p>
	<p>Sulatamine Toiduainete sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.</p>
	<p>Gratineerimine Toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratääni valmistamiseks ja pruunistamiseks.</p>
	<p>Küpsetamine madalal t° Madala temperatuuriga toiduvalmistamise protsess. Sobib suurepäraselt õrnade toitude (nt veise-, vasika- või lambaliha) valmistamiseks.</p>
	<p>Soojashoidmine Toidu soojashoidmiseks. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.</p>
	<p>Niiske küpsetus pöördõhuga Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib seadme sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.</p>

AUR

	<p>Steamify Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.</p>
	<p>SousVide-küpsetamine Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Viinjeid ja näpunäiteid“.</p>
	<p>Kuumutamine auruga Toiduainete auruga soojendamine hoiab ära pealispinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjaalminud toitudele. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.</p>



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, liisandite või kala aurutamiseks.



Kõrge niiskus

Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.



Keskmine niiskus

Funktsioon sobib liha hautamiseks ja moorimiseks ning leiva- või magusate pärmitainatoodete valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbedat ja läikiva pealispinna.



Madal niiskus

Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbedat pealispinna.

6.2 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks (vastavalt EU 65/2014 ja EU 66/2014). Testid vastavalt standardile: IEC/EN 60350-1.


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

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

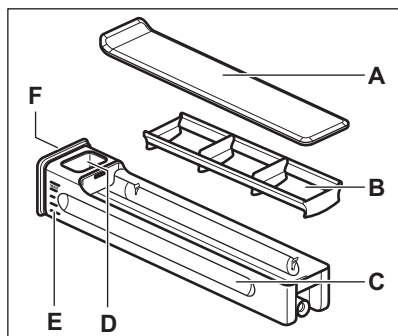
Küpsetusjuhiste leidmiseks vt peatükki "Nõuandeid ja näpunäiteid", Niiske küpsetus pöördõhuga. Üldisi energiasäästus soovitusi vt jaotisest „Energiatõhusus“, Energia säästmine.

6.3 Seaded: Küpsetusrežiimid

1. Lülitage seade sisse. Ekraanile kuvatakse vaikimisi kuumutusfunktsioon ja temperatuur.

- Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.
- Valige kuumutusfunktsioon ja vajutage OK. Ekraanil näidatakse temperatuuri.
- Seadke temperatuur. Vajutage nuppu OK.
- Vajutage nuppu START. Toidutermomeeter – toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus. Vt ptk "Tarvikute kasutamine, toidutermomeeter".
- STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
- Lülitage seade välja.

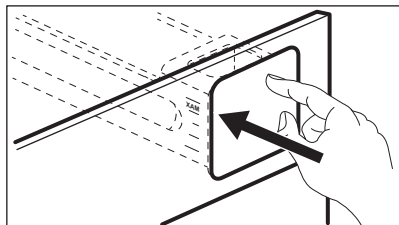
6.4 Veesahtel



- Kaas
- Lainemurdja
- Sahtel
- Vee lisamise avaus
- Skaala
- Eesmine kate

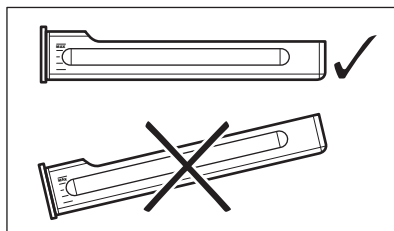
6.5 Kasutamine: Veesahtel

- Lükake veesahtli eesmist katet.



- Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Vee sissevalamiseks on kaks võimalust:

- Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.
 - Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.
- Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.




- Sisestage veesahtel samasse asendisse.
- Tühjendage veesahtel pärast iga kasutamist.

ETTEVAATUST!

Hoidke veesahtel kuumadest pindadest eemal.

6.6 Seaded: Steamify – Auruküpsetusrežiim

- Lülitage seade sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
- Vajutage nuppu . Seadke auruküpsetuse režiim.
- Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätteid.
- Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp onoleb seatud temperatuurist:
 - Aur (aurutamiseks)** 50 - 100 °C - köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitade aurutamiseks.
 - Aur (hautamiseks)** 105 - 130 °C - hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
 - Aur (tulemus õrnalt krõbe)** 135 - 150 °C - liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel 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.

d. Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
155 - 230 °C - röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.



- Vajutage nuppu OK.
- Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.
- Täitke veesahtel kuni maksimumtasemeni külma veega (ligikaudu 950 ml). Jälgige veesahtli olevat skaalat. Veekogusest jätkub ligikaudu 50 min.

HOIATUS!

Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.


- Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.
- Vajutage nuppu START . Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab määratud sisetemperatuuri, kostab helisignaali.
- Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.
- Lülitage seade välja. Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui seade on maha jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.7 Seaded: SousVide-küpsetamine

- Lülitage seade sisse.
- Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
- Vajutage nuppu .
- Vajutage OK. Ekraanile kuvatakse temperatuurisätteid.
- Seadke temperatuur ja vajutage OK.
- Vajutage . Ekraanile kuvatakse taimeri sätteid.
- Seadke taimer ja vajutage OK.
- Vajutage nuppu START .
- Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögrätti.

Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsna. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

6.8 Menüü

Vajutage nuppu , et siseneda menüüsse.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammide.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammide.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUS	Põhjalik puhastamine.
Kattlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine kattakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sagedast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

Alammenüü: Funktsioonid


Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga.
Puhastamise Meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajandikaatori vormingut.

Alammenüü: Ühendused

Alammenüü	Kirjeldus
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise lubamiseks ja keelamiseks. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.

Alammenüü	Kirjeldus
Automaatne kaugtöötamine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.

Alammenüü: Seadistamine

Alammenüü	Kirjeldus
Keel	Seadistab seadme keele.
Ekraani heledus	Seab ekraani heleduse.
Nuputoonid	Lülitab puuteekraani toonid sisse ja välja. Helisid  ei saa välja lülitada.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.

Alammenüü: Hooldus

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

6.9 Seaded: Juhendatud küpsetamine

Juhendatud küpsetamine alammenüü koosneb lisafunktsioonide ja programmide komplektist, mis on mõeldud spetsiaalsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus.



Saate reguleerida aega ja temperatuuri küpsetamise ajal.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter. Roa küpsetusaste:

- Väheküps
- Poolküps
- Täisküps

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Kaaluautomaatika.

1. Lülitage seade sisse.




2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage . Sisestage Juhendatud küpsetamine.
4. Valige toit või toidu tüüp.
5. Asetage toiduained seadmesse ja vajutage START .

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

7. LISAFUNKTSIOONID



7.1 Lemmikud ☆

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

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


7.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära seadme funktsiooni tahtmatu muutmise.

1. Lülitage seade sisse.
 2. Seadke küpsetusrežiim.
 3. ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.
- ☆,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon välja lülitada.

7.3 Lapselukk

See funktsioon takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu .

3. Valige Funktsioonid / Lapselukk.
4. Vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.



Lapselukk on sisse lülitatud.

Kui see funktsioon on aktiveeritud, pääsete juurde: Taimer, Wi-Fi ja lamp on saadaval.

Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

7.4 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem, kui automaatse väljalülitamise aeg, siis määrake toiduvalmistusaja kestus. Vt jaotist "Kella funktsioonid".

Automaatne väljalülitus ei tööta funktsioonidega: Sisevalgustus, Toidutermomeeter, Lõpp.

7.5 Jahutusventilaator

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

jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

8. KELLA FUNKTSIOONID


8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate määrata, mis juhtub, kui aeg saab täis, määrates eelistatud toimingu: Tegevuse lõpp.
Tegevuse lõpp	Helisignaali - kui aeg saab täis, kostub helisignaali. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud. Helisignaali ja küpsetamise lõpp - kui aeg saab täis, kostub helisignaali ja kuumutusrežiim lülitub välja. Ainult hüpikaken - kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. Saate seada funktsiooni igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. Saate funktsiooni sisse ja välja lülitada. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Seaded: Kellaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage nuppu: Kellaeg.
3. Seadke kellaeg.
4. Vajutage nuppu **OK**.

8.3 Seaded: Taimer


1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke kellaeg.

Eelistatud lõpetamistoimingu saate valida vajutades ● ● ●.



4. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite küpsetusaega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi. Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu **+1min**.

8.4 Seaded: Viitkäivitus


1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Seadke küpsetusaeg.
4. Vajutage nuppu ● ● ●.
5. Vajutage nuppu: Viitkäivitus.
6. Valige soovitud algusaeg.
7. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.5 Seaded: Uptimer

1. Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
2. Vajutage nuppu .
3. Vajutage nuppu ● ● ●.
4. Vajutage nuppu: Uptimer.
5. Libistage või vajutage , et näha põhikuval küpsetusaega.
6. Vajutage **OK**. Korrake toimingut, kuni ekraanile ilmub põhikuva.

8.6 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage nuppu .
2. Seadke taimeriväärtus.
3. Vajutage nuppu **OK**.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

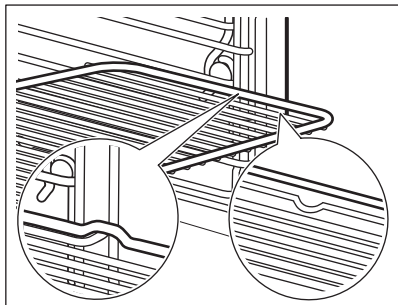
⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

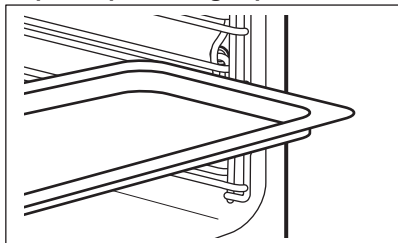
Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Traatrest



Lükake ahjuplaat restitoe.

Küpsetusplaat / Sügav pann



Lükake küpsetusplaat restitoe juhikute vahele.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri. Saate seda kasutada iga kuumutusrežiimiga.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C - temperatuur ahju sees: miinimum 120 °C.
- 🍴 - toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- – mitte kasutada vedelate toitade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Seade arvutab välja küpsetuse ligikaudse lõpuaja. See oleneb toidu kogusest, valitud ahjufunktsioonist ja temperatuurist.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

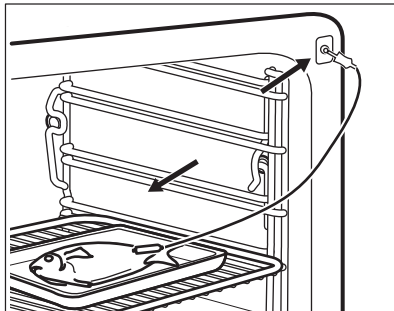
⚠ HOIATUS!

Põletusohu, kuna toidutermomeeter ja traatrestid toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Lülitage seade sisse.
2. Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:

Liha, linnuliha ja kala

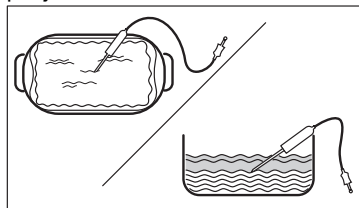
Sisestage toidutermomeetri ots liha või kala keskossa, kõige paksemasse ossa.



Vormiroog


Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri

ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgeinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist „Toote kirjeldus“.

Ekraanil kuvatakse toidutermomeetri praegune temperatuur.

5.  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. ● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:

- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
- Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.

7. Valige funktsioon ja vajutage pöhiakraanile liikumiseks korduvalt OK.

8. Vajutage nuppu START.

Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

9. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

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




Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.





Kui te ei leia mõne retsepti jaoks täpseid seadeid, kasutage sarnaste toitude omi.

Täiendavaid toiduvalmistussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest toiduvalmistustabelitest.

Toiduvalmistussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik

	Mahuti (Gastronorm)
	Kaal (kg)
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)





10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojuse neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28cm

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga





Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		°C		
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
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25





10.4 Teave katseasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides





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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Pöördõhk	150	20 - 30	3
Väikesed koogid, 20 tk plaadil 1)	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30	3





1) Eelkuumutage tühi ahi.

Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

		°C		
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 45	2 / 4
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, 1)	Pöördõhk	150	25 - 35	1 / 4
Rasvatu keeks	Pöördõhk	160	45 - 55	2 / 4
Õunapirukas, 1 vorm resti kohta (Ø 20 cm)	Pöördõhk	160	55 - 65	2 / 4

1) Eelkuumutage tühi ahi.

Grill

		°C		
Röstleib/-sai 1)	Grill	max	1 - 2	5
Biifsteek 2)	Grill	max	24 - 30	4

1) Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.






2) Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit. Pöörake poole valmistusaja möödudes.

10.5 Teave katseasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

				
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	3	8 - 9
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10 - 11
Herned, külmutatud 2)	2 x 2/3 perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.

1) Pange küpsetusplaat esimesele tasandile. Eelkuumutage tühi ahi.

2) 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.
- Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

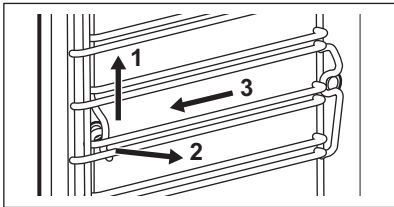
Lisatarvikud

- Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahju tarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage ainult mikrokiudlappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.
- Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoided ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külge sein küljest lahti.
4. Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.

11.3 Puhastamine auruga

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

3. Puhastage ahju põhi ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
4. Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni.
5. Valige: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine Kestus: 30 min
Puhastamine auruga PLUS	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit. Kestus: 75 min

6. Vajutage **START** . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaali.
7. Vajutage mistahes sümbolit, et signaal välja lülitada.
8. Lülitage seade välja.
9. Kui seade on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.
10. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.
11. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni ahju sisemus on kuiv.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

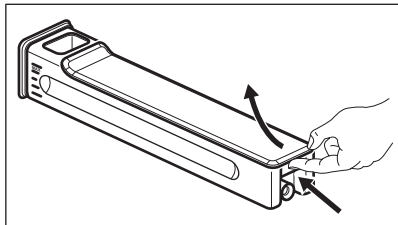
11.4 Puhastamise Meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

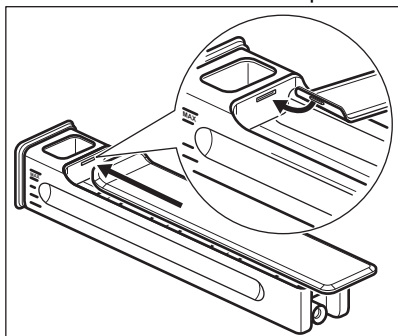
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUS.

11.5 Veesahtli puhastamine

1. Eemaldage seadmest veesahtel.
2. Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kate vastavalt taga asuvale eendile.
3. Eemaldage lainemurdja. Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.



4. Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahtlit nõudepesuvahendisse.
5. Asetage veesahtel tagasi oma kohale.
6. Kinnitage lainemurdja. Suruge see sahtli korpusesse.
7. Paigaldage kaas. Esmalt sisestage eesmine kinnitusklamber ja seejärel lükake see vastu sahtli korpust.



8. Sisestage veesahtel.
9. Lükake veesahtlit ahju poole, kuni see lukustub.

11.6 Katlakivi eemaldamine

Kasutage seda aurustusüsteemi katlakivi eemaldamiseks.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 2. Eemaldage kõik tarvikud.
 3. Veenduge, et veesahtel on tühi.
- Esimese osa kestus:** umbes 100 min
4. Valige: Menüü / Puhastamine / Katlakivi eemaldamine.
 5. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
 6. Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.
 7. Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni.

8. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitud katlakivieemalduse esimene järk.
- Teise osa kestus:** umbes 35 min
9. Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldit jääke. Sisestage veesahtel.
 10. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 11. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 12. Puhastage ahju sisemust pehme niiske lapiga.
 13. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist.
 14. Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub ekraanile teade, et toimingut tuleks korrata.

11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seadme katlakivieemalduse läbiviimiseks tehakse kaks meeldetuletust.

Katlakivieemalduse meeldetuletusi ei saa keelata.

- Leebe meeldetuletus – soovib seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

11.8 Loputus

Kasutage seda aurustusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
 2. Eemaldage kõik tarvikud.
 3. Pange sügav pann esimesele restitasandile.
 4. äitke veesahtel veega.
 5. Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.
- Kestus:** ligikaudu 30 min
6. Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
 7. Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.



Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhasust, et ahi kuivatada.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Eemaldage kõik tarvikud.
3. Valige: Menüü / Puhastamine / Kuivatus.
4. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.10 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

11.11 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on leib konkrētsest mudelist.



HOIATUS!

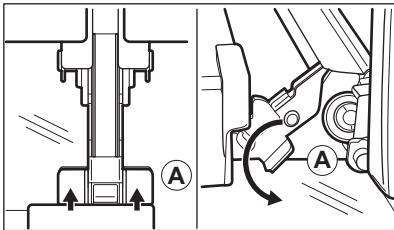
Uks on raske.



ETTEVAATUST!

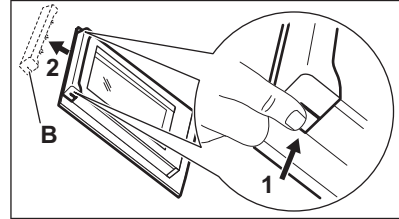
Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

1. Sulgege uks korralikult.
2. Lükake täielikult sisse kahel uksehingel paiknevad **A** kinnitushoovad.

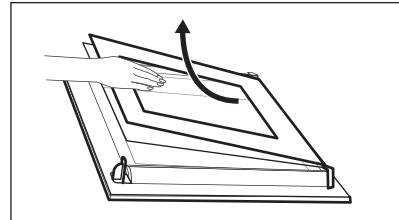


3. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).

4. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
5. Pange uks, väliskülj allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
6. Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.



7. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
8. Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



9. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas. Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

11.12 Lambi vahetamine



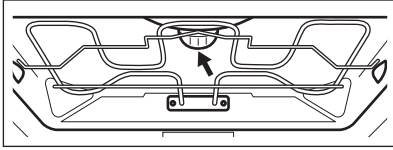
HOIATUS!

Elektrilõõgi oht.
Lamp võib olla kuum.

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Asetage ahju põhjale lapp.

Ülemine lamp

1. Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.
3. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
4. Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riilutugi.
2. Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.
3. Puhastage klaaskatte.
4. Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. Paigaldage vasakpoolne riilutugi.


12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kellafunktsioonide määramiseks vt peatükki "Kella funktsioonid". Seadme uks ei ole korralikult kinni. Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole. Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateabeks vt peatükki "Puhastus ja hooldus".
Seade ei hoiu veesahatlit pärast selle sisselükkamist kinni.	Te ei vajutanud veesahatli korpust täielikult. Lükake veesahatel lõpuni seadmesse.
Vesi valgub veesahatlist välja.	Veesahatli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud. Paigutage veesahatli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.
Veesahatlit on raske puhastada.	Enne puhastamise alustamist veenduge, et kaas ja lainekaitse on eemaldatud.
Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.	Veesahatel ei olnud täidetud maksimumtasemeni. Kontrollige, kas veesahatlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.	Grill-/küpsetuspann on valel ahjuetasemel. Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmiseks pane grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.
Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.	Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit. Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.
Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.	Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum. Oodake kuni seade maha jahtub. Korrake toimingut. Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid. Eemaldage kõik lisatarvikud ja korrake puhastamist.
 Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.	
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiata allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F439 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F601 - probleem Wi-Fi signaaliga.	Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F604 - esimene Wi-Fi ühendus ebaõnnestus.	Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
F131 - auruauduri temperatuur on liiga kõrge. 1)	Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.
F144 - Veesahtel andur ei suuda veetaset mõõta. 1)	Tühjendage Veesahtel ja täitke see uuesti.
F508 - Veesahtel ei tööta nõuetekohaselt. 1)	Lülitage seade sisse ja välja.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. 1)	Lülitage seade sisse ja välja.

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

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiote seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.):

Tootenumbr (PNC):

Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteteave ja tooteteabe leht vastavalt EL-i ökodisaini ja energiamärgistuse eeskirjadele

Tarnija nimi	Electrolux	
Mudeli tunnus	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Energiatõhususe indeks	61.9	
Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükl	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükl	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

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

13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et seadme töötamise ajal on seadme uks korralikult kinni. Ärge küpsetamise ajal seadme ust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuvõiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

Kui valmistate järjest mitu küpsetist, püüdke need ahju panna võimalikult lühikeste vahedega.

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiimi.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

Ventilaator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

Kui küpsetusaeg on pikem kui 30 minutit, vähendage vähemalt 3–10 minutit enne küpsetusaja lõppu seadme temperatuuri. Seadme sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

Jääkkuumuse kasutamiseks ja toidu soojashoidmiseks valige madalaim võimalik temperatuur. Ekraanile ilmub jääkkuumuse indikaator või temperatuurinäit.

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga


Lülitage küpsetamise ajaks valgusti välja. Pange see põlema ainult siis, kui vaja.

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Lambi võib soovi korral sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiakokkuvõidu.

14. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

seadmeid muude majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Bienvenue chez Electrolux ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations sur electrolux.com/support



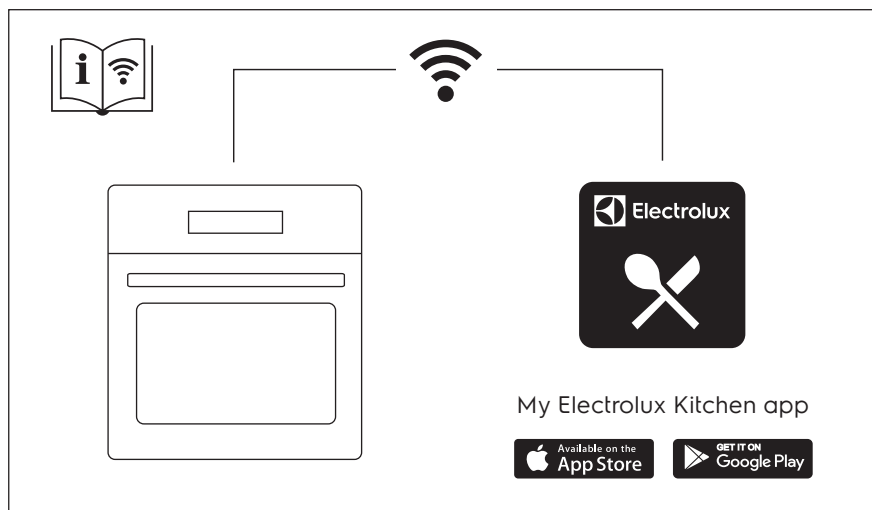
Pour plus de recettes, conseils, informations de dépannage, téléchargez l'application **My Electrolux Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	82
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	84
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	87
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	88
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	89
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	90
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	95
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	96
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	97
10. CONSEILS.....	99
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	102
12. DÉPANNAGE.....	105
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	108
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	109



1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil et les appareils mobiles avec My Electrolux Kitchen .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

AVERTISSEMENT!

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.
- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.
- L'unité intégrée doit répondre aux exigences de stabilité de la norme DIN 68930.

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
---	--------------

Largeur du meuble	560 mm
-------------------	--------

Profondeur du meuble	550 (550) mm
----------------------	--------------

Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
----------------------------------	--------

Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
------------------------------------	--------

Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
----------------------------------	--------

Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
------------------------------------	--------

Profondeur de l'appareil	567 mm
--------------------------	--------

Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
---	--------

Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
-------------------------------	---------

Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
--	-----------

Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
--	---------

Vis de montage	4x25 mm
----------------	---------

2.2 Branchement électrique

AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la

porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.

- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.

- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.
- Ne communiquez pas votre mot de passe wifi.



AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à 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 à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche 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 et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou 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 à l'appareil.

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

2.6 Éclairage interne

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.
- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

2.7 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

2.8 Mise au rebut

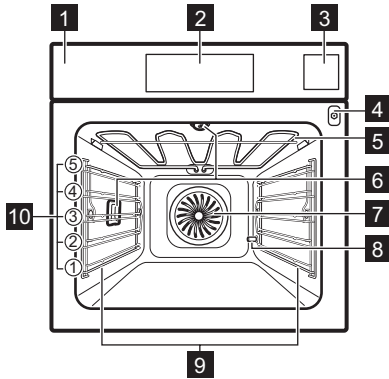
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble



- 1 Bande 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

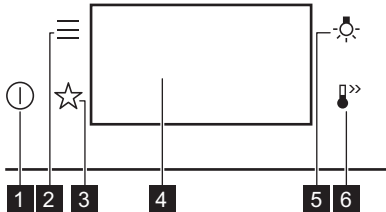
- Grille métallique

Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson/les plats.

- **Plateau de cuisson**
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **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. BANDEAU DE COMMANDE

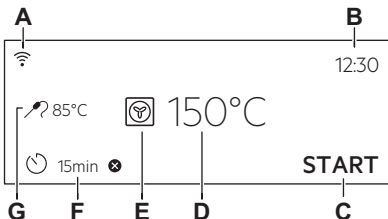
4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande



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

4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Wi-Fi
- B. Heure actuelle
- C. DEMARRER / ARRETER
- D. Température
- E. Modes de cuisson
- F. Minuteur
- G. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

	Pour confirmer la sélection/le réglage.
	Pour remonter d'un niveau dans le menu.
	Pour annuler la dernière action.
	Pour activer et désactiver les options.
	La fonction de son alarme est activée.
	Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
	Seul le message contextuel est activé.
	La fonction de Démarrage retardé est activée.
	Pour annuler le réglage.
	La connexion Wi-Fi est activée.
	La Télécommande est activée.

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
3. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.



5.2 Première connexion

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

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

5.3 Connexion sans fil

Pour connecter l'appareil, vous avez besoin de :

- Un réseau sans fil avec connexion Internet.
 - Un appareil mobile connecté au même réseau sans fil.
1. Pour télécharger l'application My Electrolux Kitchen : Scannez le code QR sur la plaque signalétique avec la caméra de votre appareil mobile pour être redirigé vers la page d'accueil Electrolux. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Vous pouvez également télécharger l'application directement depuis l'App Store.
 2. Suivez les instructions de mise en route de l'application.
 3. Mettez en fonctionnement l'appareil.
 4. Appuyez sur  Sélectionnez : Configurations / Connections.
 5.  - faites glisser ou appuyez pour mettre en fonctionnement ou à l'arrêt : Wi-Fi.

Le module sans fil de l'appareil démarre dans les 90 sec.



Pour des raisons de sécurité, le fonctionnement de la télécommande se désactive automatiquement après 24 h. Répétez l'intégration, si nécessaire.

Fréquence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protocoles	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Puissance max.	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Module Wi-Fi	NIUS-50



5.4 Licences du logiciel

Le logiciel de ce produit contient des composants basés sur un logiciel libre et ouvert. Electrolux reconnaît pleinement les contributions du logiciel ouvert et des communautés robotiques au projet de développement.

Pour accéder au code source de ces composants logiciels libres et ouverts dont les conditions de licence doivent être publiées, et pour consulter leurs informations complètes sur le copyright et les conditions de licence applicables, rendez-vous sur : <http://electrolux.opensourcerepository.com> (dossier NIUS).

5.5 Préchauffage initial

Avant la première utilisation, préchauffez l'appareil vide.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.
3. Réglez la fonction  Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.

Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse. L'appareil peut émettre une odeur et de la fumée. Assurez-vous que le débit d'air dans la pièce est suffisant.

5.6 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.

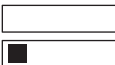



4. Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min 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.

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.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt de calcium (mmol/l)	Dépôt de calcium (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	(tH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD



Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



Turbo gril

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Chaleur tournante

Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Réglez la température entre 20 et 40 °C en dessous de la Chauffage Haut/ Bas.



Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.

PROGRAMMES SPÉCIAUX



Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



Fonction Yaourt

Pour préparer du yaourt. L'éclairage de cette fonction est éteint.



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.



Gratin

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

FONCTIONS VAPEUR



Steamify

Utilisez la cuisson vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôtir.



Cuisson sous-vide

Le nom de la fonction se rapporte à une méthode de cuisson des aliments à basse température, dans un sachet en plastique fermé hermétiquement et vidé de son air. Pour plus d'informations, reportez-vous au paragraphe Cuisson sous-vide et au chapitre « Conseils » avec des tableaux de cuisson.



Réhydratation vapeur

Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.



Vapeur intense

Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures ou du poisson.



Humidité Élevée

Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.



Humidité Moyenne

Cette fonction est idéale pour la cuisson de viande braisée et en ragoût, ainsi que du pain ou de la pâte levée sucrée. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, et la pâte levée est croustillante et sa surface est dorée.



Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat 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.

6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide


Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur les économies d'énergie, consultez le chapitre « Efficacité énergétique, « Four - Économie d'énergie ».

6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur **OK**. La température s'affiche.

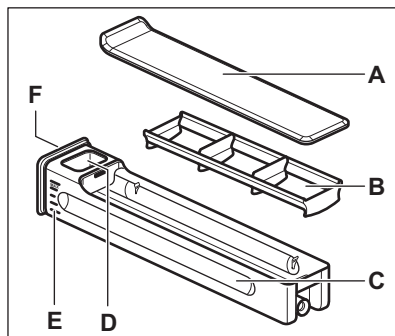
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche **OK**.

5. Appuyez sur la touche **START**.
Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».

6. **STOP** - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.

7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

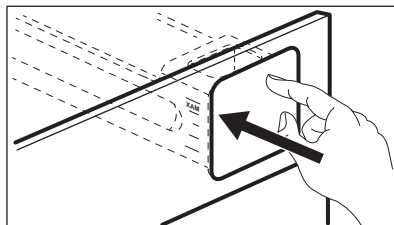
6.4 Bac à eau



- A. Couvercle
- B. Brise-vagues
- C. Réservoir
- D. Ouverture de remplissage en eau
- E. Échelle
- F. Cache avant

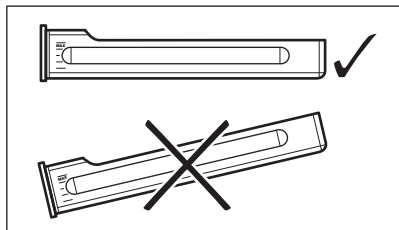
6.5 Utilisation : Bac à eau

1. Appuyez sur le couvercle avant du bac d'eau.



2. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal. Il existe deux méthodes pour verser l'eau :
 - a. Laissez le bac à eau dans le four et y versez-y l'eau à l'aide d'un récipient.

- b. Retirer le bac à eau du four et le remplir au robinet.
- 3. Portez le bac à eau en position horizontale pour éviter de renverser de l'eau.




- 4. Insérer le bac à eau rempli dans la même position.
- 5. Videz le bac à eau après chaque utilisation.

⚠ ATTENTION!

Tenir le bac à eau à l'écart des surfaces chaudes.

6.6 Réglage : Steamify - Mode de cuisson vapeur

- 1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
- 2. Appuyez sur  Réglez le mode de cuisson vapeur.
- 3. Appuyez sur **OK**. Les réglages de la température s'affichent.
- 4. Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée :
 - a. **Cuisson 100% vapeur** 50 - 100 °C - pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
 - b. **Vapeur pour braiser et mijoter** 105 - 130 °C - pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheesecakes et des ragoûts.
 - c. **Vapeur pour brunir légèrement** 135 - 150 °C - pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et le gratin. 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.

- d. **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.



- 5. Appuyez sur la touche **OK**.
- 6. Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir et retirez-le.
- 7. Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml). Utilisez la graduation sur le bac à eau. Le volume d'eau est suffisant pendant environ 50 min.

⚠ 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.

- 8. Essuyez l'extérieur du bac à eau avec un chiffon doux, si nécessaire. Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
- 9. Appuyez sur la touche **START**. La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
- 10. Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau. À la fin de la cuisson, le ventilateur de refroidissement tourne plus vite pour éliminer la vapeur.
- 11. Mettez à l'arrêt l'appareil. Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

6.7 Réglage : Cuisson sous-vide

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
3. Appuyez sur la touche .
4. Appuyez sur OK. Les réglages de la température s'affichent.
5. Réglez la température et appuyez sur OK.
6. Appuyez sur . L'affichage indique les réglages du minuteur.
7. Réglez le minuteur et appuyez sur OK.
8. Appuyez sur la touche START.
9. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Des résidus d'eau peuvent s'accumuler sur les sachets sous-vide et dans la cavité. Utilisez une assiette et une serviette pour retirer les sachets sous vide.

Lorsque le four est froid, épongez l'eau accumulée au fond de la cavité. Séchez la cavité avec un chiffon doux.

6.8 Menu

Appuyez sur  pour accéder au 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	Connections	Pour régler la configuration du réseau.
	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

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.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur. Utiliser le rinçage après une utilisation fréquente de la cuisson vapeur.

Sous-menu pour : Options


Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

Sous-menu pour : Connections

Sous-menu	Description
Wi-Fi	Pour activer et désactiver : Wi-Fi.
Télécommande	Pour activer et désactiver la télécommande. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.

Sous-menu	Description
Fonctionnement à distance automatique	Pour lancer automatiquement la télécommande après avoir appuyé sur DEMARRER. Option visible uniquement après avoir activé : Wi-Fi.
Réseau	Pour vérifier le statut du réseau et la puissance du signal de : Wi-Fi.
Ignorer Réseau	Pour désactiver le réseau actuel de la connexion automatique avec l'appareil.

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  .
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.

Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468

Sous-menu	Description
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.



6.9 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.


1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.



Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

7.1 Mes programmes ☆





Vous pouvez sauvegarder vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson, le temps de cuisson, la température ou la fonction de nettoyage. Vous pouvez sauvegarder 3 réglages favoris.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez le réglage préféré.
3. Appuyez sur la touche .
4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.

5. Appuyez sur **+** pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
6. Appuyez sur la touche **OK**.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.


7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Sélectionnez un mode de cuisson.
3. ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.



Sécurité enfants est activée.

Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur, Wi-Fi et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

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

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

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

7.5 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.

8. FONCTIONS DE L'HORLOGE

8.1 Description des fonctions de l'horloge


Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.

Fonction	Description
Fin de l'action	<p>Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p> <p>Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.</p> <p>Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.</p>
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

8.3 Réglage : Minuteur


1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur **• • •**.



4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

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.

8.4 Réglage : Démarrage retardé


1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche **• • •**.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.5 Réglage : Compteur

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur la touche **• • •**.
4. Appuyez sur Compteur.
5. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher le temps de cuisson sur l'écran principal.
6. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

9. UTILISATION DES ACCESSOIRES



AVERTISSEMENT!

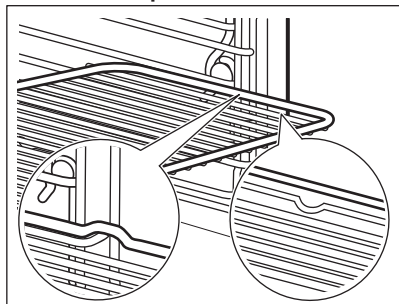
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

9.1 Insertion des accessoires

Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le

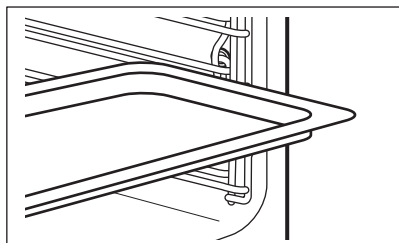
rebord élevé de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser sur la grille.

Grille métallique



Insérez 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.

9.2 Sonde de cuisson

Cela 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 - la température à l'intérieur de l'appareil : minimum 120 °C.
-  - la température à cœur des aliments.

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'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité

d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

Cuisson avec : Sonde de cuisson

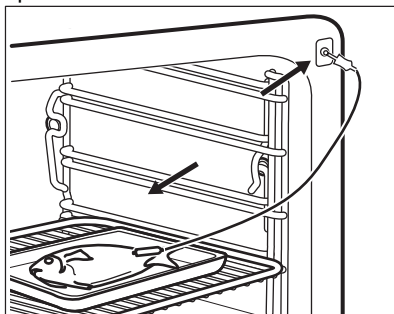
AVERTISSEMENT!

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

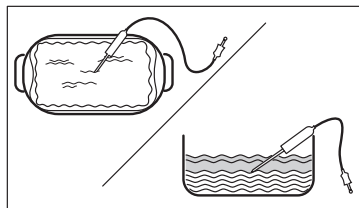
Viande, volaille et poisson

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde alimentaire au centre de la viande ou du poisson à sa partie la plus épaisse.




Ragoût

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5.  - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :

- Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit.
- Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.

7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur **OK** pour passer à l'écran principal.

8. Appuyez sur la touche **START**. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

9. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

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. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.






Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. 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.

Symboles utilisés dans les tableaux :

	Type d'aliment
	Mode de cuisson

°C	Température
	Accessoire
	Conteneur (Gastronorm)
	Poids (kg)
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)





10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés

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

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

10.3 Chaleur Tournante Humide





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

		°C		
Petits pains sucrés, 16 morceaux	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 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25





10.4 Informations pour les organismes de contrôle

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

Cuisson sur un niveau - cuisson en moule





		°C		
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 60	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/ Bas	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	140	25 - 35	2

Cuisson sur un niveau - biscuits

		°C		
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chaleur tournante	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau 1)	Chauffage Haut/ Bas	170	20 - 30	3





1) Préchauffez l'appareil vide.

Cuisson sur plusieurs niveaux - biscuits

		°C		
Sablé	Chaleur tournante	140	25 - 45	2 / 4
Petits gâteaux, 20 par plateau, 1)	Chaleur tournante	150	25 - 35	1 / 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	160	45 - 55	2 / 4
Tarte aux pommes, 1 pain moulé par grille (Ø 20 cm)	Chaleur tournante	160	55 - 65	2 / 4

1) Préchauffez l'appareil vide.

Gril

		°C		
Pain grillé 1)	Gril	max.	1 - 2	5
Steak de bœuf 2)	Gril	max.	24 - 30	4

1) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes.






2) Préchauffez l'appareil vide pendant 5 minutes. Tourner à mi-cuisson.

10.5 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.

				
Brocolis 1)	1 x 2/3 perforé	0.3	3	8 - 9
Brocolis 1)	1 x 2/3 perforé	max.	3	10 - 11



Petits pois, surgelés
2)



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.

1) Placez le plateau de cuisson sur le premier gradin. Préchauffez l'appareil vide.

2) 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.
- Nettoyez le fond de la cavité avec quelques gouttes de vinaigre pour retirer les résidus de tartre.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil 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 l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

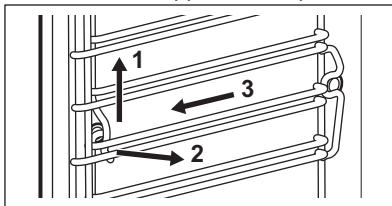
Accessoires

- 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 antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

11.3 Nettoyage vapeur

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.
3. Nettoyez le fond de l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux humidifié d'eau tiède et d'un détergent doux.
4. Remplissez le bac à eau jusqu'au niveau maximal.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage.

Option	Description
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger Durée : 30 min
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent. Durée : 75 min

- Appuyez sur **START** . Suivez les instructions qui s'affichent.
- Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.
- Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.
 - Mettez à l'arrêt l'appareil.
 - Lorsque l'appareil a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.
 - Retirez l'eau restante du bac à eau.
 - Laissez la porte du four ouverte et attendez que l'intérieur du four soit sec.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

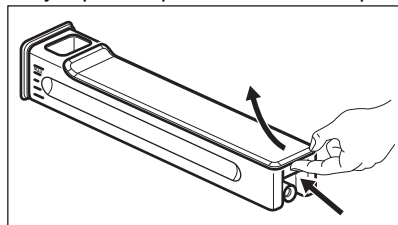
11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

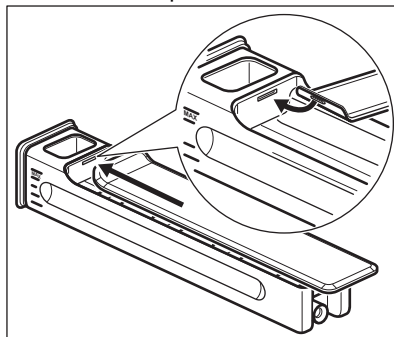
11.5 Nettoyage du bac à eau

- Retirez le bac à eau de l'appareil.
- Retirez le couvercle du bac à eau. Soulevez le couvercle en suivant la saillie à l'arrière.
- Retirez le brise-vagues. Sortez-le du bac jusqu'à ce qu'il se détache complètement.



- Lavez les pièces du bac à eau avec de l'eau et du savon. N'utilisez pas d'éponge abrasive et ne passez pas le bac à eau au lave-vaisselle.
- Remontez le bac à eau.

- Enclenchez le brise-vagues. Poussez-le dans le corps du tiroir.
- Remettez le couvercle. Insérez d'abord le bouton pression avant, puis poussez-le contre le corps du tiroir.



- Insérez le bac à eau.
- Poussez le bac à eau vers le four jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

11.6 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

- Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
- Retirez les accessoires.
- Vérifiez que le bac à eau est vide.
Durée de la première partie : environ 100 min
- Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
- Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
- Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
- Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal.
- Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Durée de la deuxième partie : environ 35 min
- Remplissez le bac à eau avec de l'eau. Assurez-vous qu'il ne reste pas de détartrant dans le bac à eau. Insérez le bac à eau.
- Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
- Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.

12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

13. Retirez l'eau restante du bac à eau.

14. 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.

11.7 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer l'appareil. Il n'est pas possible de désactiver le rappel de détartrage.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne détartrerez pas l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.8 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le bac à eau d'eau.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

Durée : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

11.9 Séchage

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

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.

3. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Séchage.

4. Suivez les instructions à l'écran.

11.10 Rappel de séchage

Après un mode de cuisson vapeur, l'écran indique de sécher l'appareil.

Appuyez sur OUI pour sécher l'appareil.

11.11 Retrait et installation de la porte

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

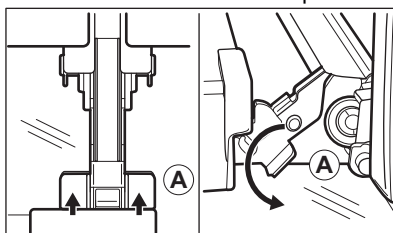
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

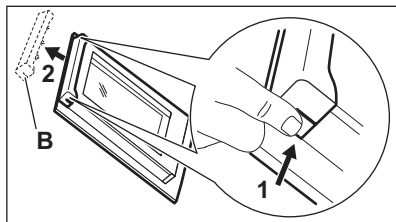
ATTENTION!

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

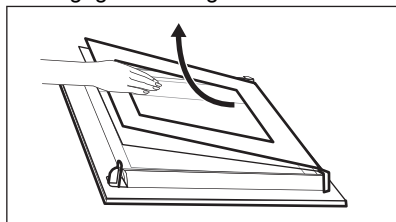
1. Ouvrez entièrement la porte.
2. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.



3. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
4. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
5. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
6. 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.



7. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.
8. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



9. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. 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 Remplacement de l'ampoule

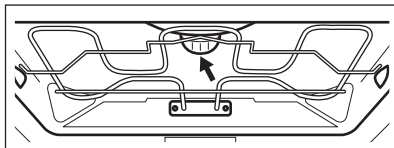
AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.



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

Lampe latérale


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

12. DÉPANNAGE

AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
L'appareil ne chauffe pas.	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ». La porte n'est pas correctement fermée. 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. Sécurité enfants est activée.
L'éclairage est éteint.	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».
Le bac à eau ne tient pas dans l'appareil après avoir été inséré.	Vous n'avez pas entièrement inséré le bac à eau. Insérez complètement le bac à eau dans l'appareil.
De l'eau sort du bac à eau.	Vous n'avez pas correctement installé le couvercle du bac à eau ou le brise-vagues. Réinstallez le couvercle du bac à eau et le brise-vagues.
Le bac à eau est difficile à nettoyer.	Avant de commencer le nettoyage, assurez-vous que le couvercle et le brise-vagues ont été retirés.
Il n'y a plus d'eau dans le plat à rôtir/gril après le détartrage.	Le bac à eau n'a pas été rempli au niveau maximum. Assurez-vous qu'il y a de l'eau / agent de détartrage dans le bac à eau.
Il y a de l'eau sale au fond de la cavité après le détartrage.	Le plat à rôtir/gril est installé sur le mauvais gradin. Nettoyez l'eau résiduelle et l'agent détartrant au fond de l'appareil. La prochaine fois, placez le plat à rôtir/gril sur le premier gradin.
Il y a trop d'eau au fond de la cavité après le nettoyage.	Vous avez mis trop de détergent dans l'appareil au début du nettoyage. La prochaine fois, utilisez une mince couche de détergent régulière sur les parois de la cavité du four.
La performance de nettoyage n'est pas satisfaisante.	Vous avez commencé le nettoyage alors que l'appareil était trop chaud. Attendez que l'appareil refroidisse. Répétez le nettoyage. Vous n'avez pas enlevé tous les accessoires de l'appareil avant le nettoyage. Retirez tous les accessoires et répétez le nettoyage.
 Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.	
Problème avec le signal du réseau Wi-Fi.	Vérifiez que votre appareil mobile est bien connecté au réseau sans fil. Vérifiez votre réseau Wi-Fi et votre routeur. Redémarrez le routeur.
Nouveau routeur installé ou configuration du routeur modifiée.	Pour reconfigurer l'appareil et l'appareil mobile, reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
La puissance du signal du réseau sans fil est faible.	Déplacez le routeur aussi près que possible de l'appareil.

Description du problème	Cause et solution
Le signal sans fil est perturbé par un four à micro-ondes qui se trouve près de l'appareil.	Éteignez le four à micro-ondes. Évitez d'utiliser simultanément le four à micro-ondes et la télécommande de l'appareil. Les micro-ondes perturbent les signaux Wi-Fi.

12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F601 - problème au niveau du signal Wi-Fi.	Vérifiez votre connexion réseau. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F604 - la première connexion au Wi-Fi a échoué.	Mettez à l'arrêt et de nouveau en fonctionnement l'appareil, puis réessayez. Reportez-vous au chapitre « Avant la première utilisation », Connexion sans fil.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.
F131 - la température du capteur de vapeur est trop élevée. 1)	Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse. Mettez de nouveau l'appareil en fonctionnement.
F144 - le capteur du Bac à eau ne peut pas mesurer le niveau d'eau. 2)	Videz le Bac à eau et remplissez-le.
F508 - le Bac à eau ne fonctionne pas correctement. 3)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.
F602, F603 - le Wi-Fi n'est pas disponible. 1)	Mettez à l'arrêt puis en fonctionnement l'appareil.

1) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un centre de service agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

2) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

3) Lorsque le message d'erreur suivant continue à apparaître sur l'affichage, un sous-système défectueux a peut-être été désactivé. Dans ce cas, vous devez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé. Si l'une de ces erreurs se produit, les autres fonctions de l'appareil continuent à fonctionner normalement.

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 l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. 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 sur le produit et fiche d'information sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'écoconception et l'étiquetage énergétique

Nom du fournisseur	Electrolux	
Identification du modèle	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Indice d'efficacité énergétique	61,9	
Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	0,99 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	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



Cet appareil est doté de caractéristiques qui vous permettent d'économiser de l'énergie lors de votre cuisine au quotidien.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez

régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal pour accroître les économies d'énergie.

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

Chaleur résiduelle

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

L'éclairage et le ventilateur continuent de fonctionner. Lorsque vous mettez à l'arrêt l'appareil, l'affichage montre la chaleur résiduelle. Vous pouvez utiliser cette chaleur pour le maintien au chaud des aliments.

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et maintenir le repas au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

Cuisson avec l'éclairage éteint


Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.


Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.

Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

FR Concerne la France uniquement :



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

კეთილი იყოს თქვენი მობრძანება Electrolux-ში! მაღლობას გიხდით ჩვენი დანადგარის არჩევისათვის.



მიიღეთ მოხმარების შესახებ რჩევები, ბროშურები, პრობლემის დროს დახმარება, სერვისისა და შეკეთების შესახებ ინფორმაცია მისამართზე electrolux.com/support



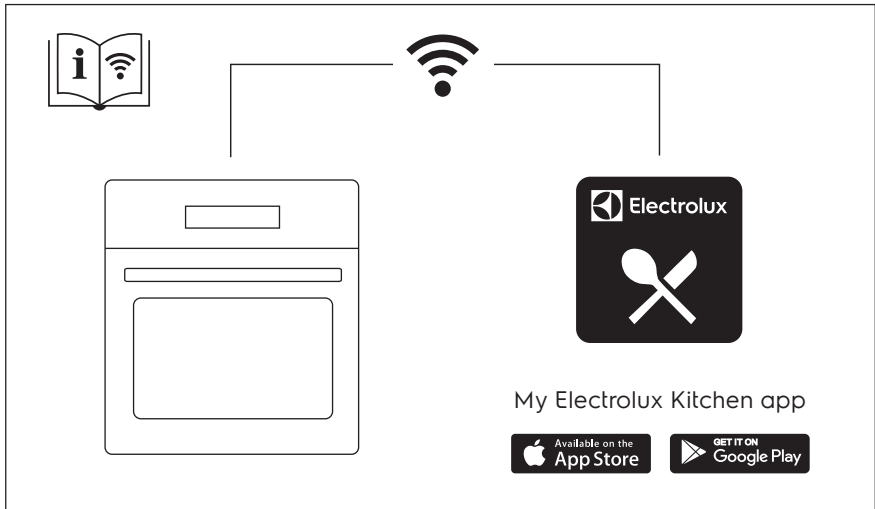
მეტი რეცეპტისთვის, მინიმუმებისთვისა და ზარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My Electrolux Kitchen**.



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	111
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	113
3. პროდუქტის აღწერა.....	116
4. კონტროლის პანელი.....	117
5. პირველ გამოყენებამდე.....	118
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	120
7. დამატებითი ფუნქციები.....	126
8. საათის ფუნქციები.....	128
9. აქსესუარების გამოყენება.....	129
10. რჩევები და მითითებები.....	131
11. მოვლა და დასუფთავება.....	134
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	138
13. ენერგოეფექტურობა.....	140
14. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	142



1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

მოწყობილობის დამონტაჟებამდე და მოხმარებამდე, ყურადღებით წაიკითხეთ მოწოდებულ ინსტრუქციებს. მწარმოებელი პასუხისმგებელი არ არის რაიმე პრობლემებთან დაკავშირებულ შეკითხვებზე და არასწორი მონტაჟის ან მოხმარების დროს მიყენებულ რაიმე სახის ზიანზე. ყოველთვის იქონიეთ ინსტრუქციები უსაფრთხო და ხელმისაწვდომ ადგილზე მომავალი გამოყენებისთვის.

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

- ამ მოწყობილობის გამოყენება შეუძლიათ ბავშვებს 8 წლის ასაკიდან და შეზღუდული ფიზიკური, გრძნობითი ან მენტალური შესაძლებლობის მქონე ან გამოუცდელ პიროვნებებს, თუ მათ მიეცემათ მითითებები მოწყობილობის გამოყენებასთან დაკავშირებით უსაფრთხო გზით და გაიაზრებენ დაკავშირებულ საფრთხეებს. 8 წლამდე ასაკის ბავშვები და მნიშვნელოვნად უნარშეზღუდული პირები უნდა მოერიდონ მოწყობილობასთან სიახლოვეს ან გამუდმებული მეთვალყურეობის ქვეშ იყვნენ.
- აუცილებელია ბავშვების მეთვალყურეობა იმისათვის, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობით და მობილური მოწყობილობებით My Electrolux Kitchen .
- იქონიეთ შეფუთვა ბავშვებისგან მოშორებით და განკარგეთ იგი სათანადოდ.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. მოაშორეთ ბავშვები და შინაური ცხოველები მოწყობილობას გამოყენების ან გაგრილების პროცესში.
- თუ მოწყობილობას გააჩნია ბავშვების უსაფრთხოების აპარატი, იგი უნდა ჩაირთოს.

- ბავშვებმა არ უნდა დაასუფთაონ და მოიხმარონ მოწყობილობა უფროსების ზედამხედველობის გარეშე.

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

- ეს მოწყობილობა მხოლოდ საკვების მოსამზადებლად არის განკუთვნილი.
- ეს მოწყობილობა განკუთვნილია ერთი ოჯახის მიერ შინ გამოსაყენებლად დახურულ სივრცეში.
- ეს მოწყობილობა შეიძლება გამოიყენებოდეს ოფისებში, სასტუმროს ნომრებში, B&B-ს ნომრებში, საოჯახო ფერმის ტიპის სასტუმროებსა და სხვა მსგავს საცხოვრებლებში, სადაც ასეთი გამოყენება არ სცდება (საშუალო) საყოფაცხოვრებო მოხმარების დონეებს.
- მხოლოდ შესაბამისი კვალიფიკაციის მქონე სპეციალისტმა უნდა დაამონტაჟოს ეს საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობა და შეცვალოს კაბელი.
- ნუ გამოიყენებთ მოწყობილობას ინსტალაციის ინსტალაციამდე.
- ტექნომისახურების ჩატარებამდე გამოერთეთ მოწყობილობა კვების წყაროდან.
- თუ კვების სადენი დაზიანებულია, უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, ავტორიზებული მომსახურების ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირებმა, ელექტრობასთან დაკავშირებული საფრთხის თავიდან ასაცილებლად.
- გაფრთხილება: ნათურის შეცვლამდე დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა გამორთულია, რათა თავიდან აიცილოთ დენის შესაძლო დარტყმა.
- გაფრთხილება: გამოყენების დროს მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები ცხელდება. გამოიჩინეთ სიფრთხილე, რომ არ შეეხოთ გამათბობელ ელემენტებს ან საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის კამერის ზედაპირს.
- ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები აქსესუარების ან ჭურჭლის გამოსაღებად ან შესადებად.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ამ მოწყობილობისთვის რეკომენდებული საკვების სენსორი (შიდა ტემპერატურის სენსორი).
- თაროს დამჭერების მოსახსნელად ჯერ გამოსწიეთ გვერდითი კედლებიდან დამჭერის წინა ნაწილი, შემდეგ კი უკანა. დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.
- არ გამოიყენოთ ორთქლით სარეცხი საშუალება მოწყობილობის გასაწმენდად.
- არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული სარეცხი საშუალებები ან მეტალის საფხეკები მინის კარის გასაწმენდად, რადგან მათ შეიძლება გაფხაჭნონ ზედაპირი, რამაც შეიძლება მინა დააზიანოს.

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

⚠ გარფთხილება!
 ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

- მოხსენით ყველა შეფუთვა.
- არ დაამონტაჟოთ და არ გამოიყენოთ დაზიანებული მოწყობილობა.
- მიჰყევით დამონტაჟების ინსტრუქციებს, რომელიც მოწყობილობას მოჰყვება.
- ყოველთვის იყავით ფრთხილად მოწყობილობის გადატანისას, რადგან მძიმეა. ყოველთვის გამოიყენეთ დამცავი ხელთათმანები და თანდართული ფეხსაცმელი.
- არ გაახოხოთ მოწყობილობა ხელით.
- დაამონტაჟეთ მოწყობილობა უსაფრთხო და შესაფერის ადგილზე, რომელიც აკმაყოფილებს ინსტალაციის მოთხოვნებს.
- შეინარჩუნეთ მინიმალური დისტანცია სხვა მოწყობილობებთან და ხელსაწყოებთან.
- მოწყობილობის დამონტაჟებამდე შეამოწმეთ, უპრობლემოდ იკეტება თუ არა მოწყობილობის კარი.

- მოწყობილობა აღჭურვილია გაგრილების ელექტროლი სისტემით. ის უნდა მუშაობდეს ელექტროკვების წყაროზე.
- ჩაშენებული ბლოკი უნდა შეესაბამებოდეს DIN 68930-ის სტაბილურობის მოთხოვნებს.

კორპუსის მინიმალური სიმაღლე (სამუშაო ზედაპირის ქვემოთ კორპუსის მინიმალური სიმაღლე)	578 (600) მმ
კორპუსის სიგანე	560 მმ
კორპუსის სიღრმე	550 (550) მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიმაღლე	594 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიმაღლე	576 მმ
მოწყობილობის წინა მხარის სიგანე	595 მმ
მოწყობილობის უკანა მხარის სიგანე	559 მმ
მოწყობილობის სიღრმე	567 მმ
მოწყობილობის შიდა სიღრმე	546 მმ

ღია კარის სიღრმე	1027 მმ
სავენტილაციო ნახვრეტის მინიმალური ზომა. ქვედა უკანა მხარეზე განთავსებული ნახვრეტი	560x20 მმ
ქსელის კვების კაბელის სიგრძე. კაბელი განთავსებულია უკანა მხარის მარჯვენა კუთხეში	1500 მმ
სამაგრი ხრახნები	4x25 მმ

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

- ელექტრო კავშირები უნდა გააკეთოს კვალიფიციურმა ელექტრიკოსმა.
- მოწყობილობა უნდა იქნას დამიწებული.
- დარწმუნდით, რომ სპეციფიკაციის იარაღი უნდა იყოს მითითებული პარამეტრები თავსებადია ძირითადი დენის წყაროს ელექტრო სპეციფიკაციებთან.
- ყოველთვის გამოიყენეთ სწორად დაყენებული დარტყმაგამძლე ბუდე.
- არ გამოიყენოთ მარავალმესაერთებლიანი გადამყვანები და დამაგრებლებები.
- დარწმუნდით, რომ არ აზიანებთ შტეფსელსა და სადენს. თუ სადენის შეცვლა არის საჭირო, ეს უნდა მოახდინოს ჩვენმა ავტორიზებულმა სერვის ცენტრმა.
- არ მისცეთ საშუალება დენის სადენს შეეხოს ან მიუახლოვდეს მოწყობილობის კარს ან დანადგარის ქვეშ ნიშას, განსაკუთრებით როცა კარი ცხელია.
- პირდაპირი და იზოლირებული ნაწილების დარტყმის საწინააღმდეგო დაცვა ისე უნდა იყოს დამაგრებული, რომ ინსტრუმენტების გარეშე მოხსნა არ შეიძლებოდეს.
- შტეფსელი როზეტთან დააკავშირეთ მხოლოდ მონტაჟის ბოლოს. დარწმუნდით, რომ როზეტთან წვდომა არის დამონტაჟების შემდეგ.
- თუ როზეტი მოშვებულია, არ შეაერთოთ შტეფსელი.

- არ მოქაჩოთ კაბელს მოწყობილობის გამოსართავად. ყოველთვის გამოსწიეთ შტეფსელი.
- გამოიყენეთ მხოლოდ სწორი საიზოლაციო მოწყობილობები: ხაზის მცველები, მცველები (ბუდიდან ამოღებული ხრახნიანი მცველები), მიწაზე ჟონვის კვალი და კონტაქტორები.
- ელექტრულ ინსტალაციას უნდა ჰქონდეს საიზოლაციო აპარატი, რომელიც საშუალებას მოგვცემთ გათიშოთ მოწყობილობა დენის ქსელიდან ყველა პოლუსზე. საიზოლაციო აპარატს უნდა ჰქონდეს კონტაქტის ღიობი არანაკლებ 3 მმ სისქის.
- ამ მოწყობილობას მოყვება ძირითადი შტეკერი და კაბელი.

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

- არ შეცვალოთ ამ მოწყობილობის სპეციფიკაცია.
- დარწმუნდით, რომ სავენტილაციო ღიობები არ არის დაბლოკილი.
- არ დატოვოთ მოწყობილობა მუშაობის დროს უმეთვალყურეოდ.
- გამორთეთ მოწყობილობა ყოველი გამოყენების შემდეგ.
- ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როცა მოწყობილობა მუშაობს. შეიძლება ცხელი ჰაერი გამოვიდეს.
- არ ამუშაოთ მოწყობილობა სველი ხელით ან წყალთან კონტაქტისას.
- არ მოახდინოთ ზეწოლა ღია კარზე.
- არ გამოიყენოთ მოწყობილობა სამუშაო ან შესანახ ზედაპირად.
- ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი. სპირტიანი ინგრედიენტების გამოყენებამ შეიძლება გამოიწვიოს ჰაერისა და ალკოჰოლის შერევა.
- კარის გაღებისას მოარიდეთ მოწყობილობა ნაპერწკლებთან და ცეცხლთან შეხებას.
- ყოველთვის გამოიყენეთ მინა და ქილები, რომლებიც განკუთვნილია კონსერვაციისთვის.

- არ დადოთ აალებადი პროდუქტი, ან სველი საგნები აალებად პროდუქტებთან ერთად მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.
- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- მინანქრის დაზიანების ან ფერის გადასვლის თავიდან ასაცილებლად:
 - არ დადოთ ჭურჭელი ან სხვა პროდუქტები ღუმელში პირდაპირ ძირზე.
 - არ დადოთ ალუმინის ფოლგა პირდაპირ მოწყობილობის ღრუს ძირზე.
 - არ მოათავსოთ წყალი პირდაპირ ცხელ მოწყობილობაში.
 - მომზადების შემდეგ არ დატოვოთ ტენიანი ჭურჭელი ან საკვები მოწყობილობაში.
 - ფრთხილად იყავით აქსესუარების მოხსნისა თუ დაყენებისას.
- მინანქრის ან უჟანგავი ფოლადის ფერის გადასვლა გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.
- გამოიყენეთ ღრმა ფორმა ნოტიო ნამცხვრებისთვის. ხილის წვენი ტოვებს ლაქებს, რომლებიც შეიძლება მუდმივი იყოს.
- საჭმლის მომზადებისას ღუმლის კარი ყოველთვის დახურული უნდა იყოს.
- თუ მოწყობილობა დაყენებულია ავეჯის პანელის (მაგ., კარის) უკან, დარწმუნდით, რომ მოწყობილობის მუშაობისას კარი არასდროს დაიხურება. სითბო და ტენი, შესაძლოა, დახურული პანელის უკან დაგროვდეს და შედეგად, მოწყობილობის, გარსაცმის ბლოკის ან იატაკის დაზიანება გამოიწვიოს. არ დახურეთ პანელი, სანამ მოწყობილობა სრულად არ გაგრილდება გამოყენების შემდეგ.

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათიშეთ მოწყობილობა და გამორთეთ შტექერი როზეტიდან.
- დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა ცივია. არსებობს მინის პანელის გატეხვის რისკი.
- დაზიანების შემთხვევაში მაშინვე შეცვალეთ კარის მინის პანელები. დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- ფრთხილად მოაშორეთ კარს მოწყობილობა. კარი მიძიმე!
- რეგულარულად გაწმინდეთ მოწყობილობა ზედაპირის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად.
- გაწმინდეთ მოწყობილობა რბილი სველი ტილოთი. გამოიყენეთ მხოლოდ ნეიტრალური სარეცხი საშუალება. არ გამოიყენოთ აბრაზიული პროდუქტები, აბრაზიული საწმინდი ბალიშები, გამსხნელები ან რკინის ნივთები.
- ღუმელის სპრეის გამოყენების შემთხვევაში დაიცავით შეფუთვაზე მოცემული უსაფრთხოების ინსტრუქცია.

2.5 ორთქლზე მომზადება

⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- გამოშვებულმა ორთქლმა შეიძლება გამოიწვიოს დამწვრობა:
 - ფრთხილად იყავით მოწყობილობის კარის გაღებისას, როდესაც ფუნქცია ჩართულია. შეიძლება გამოვიდეს ორთქლი.
 - ორთქლით მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ მოწყობილობის კარი.

2.6 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური

პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

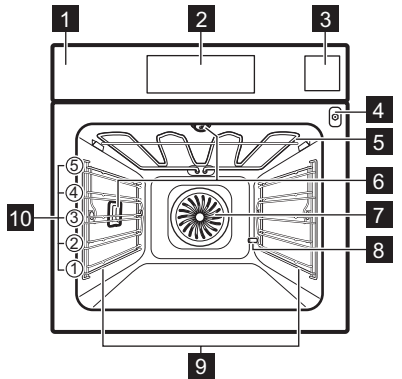
2.8 განკარგვა

⚠ გარფთხილება!
დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერთ მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა



- 1 მართვის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის უჯრა
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინადულის მოცილების მილის გამოსასვლელი

9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი

10 თაროების პოზიციები

3.2 აქსესუარები

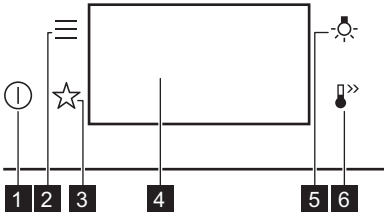
- **გისოსებიანი თარო**
ნამცხვრის ფორმებისთვის, ცეცხლმედეგი ჭურჭლისთვის, შესაწვავი ჭურჭლისთვის, საჭმლის ჭურჭლისთვის / ლანგრებისთვის.
- **საცხობი ლანგარი**
ნამიანი ნამცხვრებისთვის, გამომცხვარი კერძებისთვის, პურის, დიდი შემწვარი კერძებისთვის, გაყინული კერძებისთვის და მწვეთავი სითხეების დასაჭერად, მაგ. ცხიმის მავთულის თაროდან საკვების შექვისას.
- **გრისის / შესაწვავი ტაფა**
გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.
- **Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)**
საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.
- **ტელესკოპური მიმმართველები**
ლანგრებისა და ბადისებრი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.
- **ორთქლის დაყენება**

საკვების ერთი არაპერფორირებული და ერთი პერფორირებული კონტინერი. ორთქლის კომპლექტი გამოდევნის კონდენსირებულ წყალს საკვებიდან, ორთქლზე მომზადების დროს. გამოიყენეთ ბოსტნეულის,

თევზის, ქათმის მკერდის მოსამზადებლად. კომპლექტი არ არის შესაფერისი საკვებისთვის, რომელსაც წყალში ჩაღებობა სჭირდება, მაგ. ბრინჯი, პოლენტა, მაკარონი.

4. კონტროლის პანელი

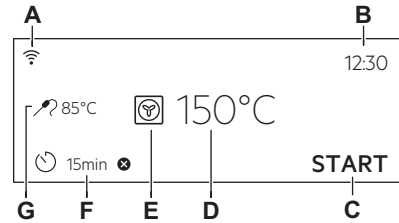
4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ON (ჩართვა) / OFF (გამორთვა)	შეეხებთ ხანგრძლივად იჭამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითქმება.
2	Menu (მენიუ)	მოწყობილობის ფუნქციების ჩამონათვალები.
3	Favourite (რჩეულიები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
4	ეკრანი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
5	განათების ჩამრთველი	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
6	Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)-ით.

4.2 ეკრანი

ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.





- A.** Wi-Fi
- B.** Time of Day (დღის მანძილზე დრო)
- C.** START (დაწყება) / STOP (გაჩერება)
- D.** Temperature (ტემპერატურა)
- E.** გაცხელების ფუნქციები
- F.** Timer (ტაიმერი)
- G.** Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) (მხოლოდ შერჩეული მოდელებისთვის)



ეკრანის ინდიკატორები

- OK** არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.
- მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.
- ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.
- პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.
- აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილების ფუნქცია.
- აქტიურდება ხმოვანი გაფრთხილებისა და საჭმლის მომზადების შეჩერების ფუნქცია.
- აქტიურდება მხოლოდ ამომხტარი შეტყობინება.

ეკრანის ინდიკატორები

-  Delayed start (დაყოვნებული დაწყება) ფუნქცია გააქტიურებულია.
-  ვარამეტრის გაუქმება.

ეკრანის ინდიკატორები

-  Wi-Fi კავშირი ჩართულია.
-  Remote Operation (დისტანციური მუშაობა) ჩართულია.

5. პირველ გამოყენებამდე

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 თავდაპირველი წმენდა

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა და დამჭერები.
2. მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
3. დააბრუნეთ აქსესუარები და თაროების მოხსნა და დამჭერები თავდაპირველ პოზიციებში.

5.2 პირველი კავშირი

პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება.



თქვენ უნდა დააყენოთ: Language (ენა), Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე), Key Tones (ლილაკის ტონები), Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე), Water Hardness (წყლის სიხისტე), Time of Day (დღის მანძილზე დრო).

5.3 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

- უსადენო ქსელი ჩართული ინტერნეტ კავშირით.
- იმავე უსადენო ქსელთან დაკავშირებული მობილური მოწყობილობა.

1. აპის My Electrolux Kitchen ჩამოსატვირთად: თქვენი მობილური მოწყობილობის კამერით დაასკანირეთ ტექნიკური ვარამეტრების ფირფიტაზე განთავსებული QR-კოდი, რათა

- მოხდეს თქვენი გადამისამართება Electrolux-ის მთავარ გვერდზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზე განთავსებული. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
2. მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
 3. ჩართეთ ღუმელი.
 4. დააჭირეთ ლილაკს  აირჩიეთ: Settings (ვარამეტრები) / Connections (კავშირები).
 5.  - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩასართავად ან გამოსართავად: Wi-Fi-ით.

მოწყობილობის უსადენო მოდულის ჩართვას სჭირდება მაქსიმუმ 90 წმ.



უსაფრთხოების მოსაზრებებიდან გამომდინარე, დისტანციური მუშაობა ავტომატურად ითიშება 24 სთ-ში. გაიმეორეთ კონფიგურაცია საჭიროების შემთხვევაში.

სინშირე	2.4 გჰც WLAN
	2400 - 2483.5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50

5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები



ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ

უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (საქაღალდე NIUS).

5.5 თავდაპირველი წინასწარ გაცხელება

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცხელებით ცარიელი მოწყობილობა.

1. მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
2. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 1 სთ-ს განმავლობაში.
3. დააყენეთ ფუნქცია . დააყენეთ მაქსიმალური ტემპერატურა. ამუშავეთ მოწყობილობა 15 წთ-ს განმავლობაში.

გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას. მოწყობილობამ შესაძლოა გამოუშვას სუნის და კვამლი. დარწმუნდით, რომ ოთახში ჰაერის საკმარისი ნაკადია.

5.6 პარამეტრი: Water Hardness (წყლის სიხისტე)

როდესაც მოწყობილობას ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი, რომელიც ორთქლის ნაკრებს მოყვება.

1. მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი წყალში დაახლოებით 1 წმ-ის განმავლობაში. ნუ მოათავსებთ საცდელ ქაღალდს გამდინარე წყლის ქვეშ.
2. შეარყიეთ საცდელი ქაღალდი, რომ მოაცილოთ დარჩენილი წყალი.
3. 1 წთ-ის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.
4. დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: Menu (მენიუ) / Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

საცდელი ქაღალდის ფერები კვლავ განაგრძობს შეცვლას. შეამოწმეთ წყლის სიხისტე შემოწმებიდან 1 წთ -ის შემდეგ.

თქვენ შეგიძლიათ წყლის სიხისტის დონის შეცვლა მენიუში: Settings (პარამეტრები) / Setup (აწყობა) / Water Hardness (წყლის სიხისტე).

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

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

წყლის სიხისტე		საცდელი ქაღალდი	კალციუმის დანალექი (მმოლ/ლ)	კალციუმის დანალექი (მგ/ლ)	წყლის კლასიფიკაცია
დონე	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	რბილი
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	საშუალოდ ხისტი
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ხისტი
4	≥ 22		≥ 3.9	≥ 151	ძალიან ხისტი

6. ყოველდღიური გამოყენება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 გაცხელების ფუნქციები

STANDARD (სტანდარტი)

- Grill (გრილზე შეწვა)**
საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუხვა.
- Turbo Grilling (ტურბო მომზადება გრილზე)**
თაროს ერთ პოზიციაზე საჭონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის შესაწვავად. გრატენის გამოცნობა და შებრაწვა.
- True Fan Cooking (ნამდვილი კონვენციური მომზადება)**
ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე საცხობად და საჭმლის გამოსაშრობად. დააყენეთ 20-40°C-ით უფრო დაბალი ტემპერატურა, ვიდრე Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება) ითვალისწინებს.
- Frozen Foods (გაყინული საკვები)**
იდეალურია მზა საჭმელებისთვის (მაგ., კარტოფილი ფრი, კროკეტები ან სპრინგ-როლები).
- Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)**
საკვები პროდუქტის გამოცნობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე.



Pizza Function (პიცის ფუნქცია)

იდეალურია პიცის გამოსაცხობად და სხვა ისეთი კერძების მოსამზადებლად, რომლებიც მეტ სითბოს მოითხოვს ძირიდან.



Bottom Heat (ქვედა წვა)

აირჩიეთ ეს ფუნქცია საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ იმისთვის, რომ საკვები უფრო მეტად ძირზე შეიბრაწოს, საჭიროების შემთხვევაში. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი დონე.

SPECIALS (სპეციალური)



Preserving (შენახვა)

ხილის ან ბოსტნეულის დაკონსერვებისას, კონსერვების ქილები მოათავსეთ წყლით სავსე საცხობ ლანგარზე, საცობის ტიპის თავსახურებით ან იმავე ზომის ხრახნიანი თავსახურებით. გამოიყენეთ თაროს ყველაზე დაბალი პოზიცია.









Dehydrating (დეჰიდრატაცია)

დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გაშრობა. ტენიანი ჰაერი რომ გამოვიდეს და ხილი უკეთ გაშრეს, რეკომენდებულია პერიოდულად გააღოთ ღუმელის კარი გაშრობის პროცესში.











Yoghurt Function (იოგურტის ფუნქცია)

იოგურტის მომზადება. ამ ფუნქციაში ნათურა გამორთულია.

	Plate Warming (ფირფიტის გათბობა) თევზების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.
	Defrost (გალღობა) საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღობა. გაღობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.
	Au Gratin (გრატინი) ისეთი კერძებისთვის, როგორცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის გამოცხობა და შებრაწვა.
	Slow Cooking (ნელი მომზადება) დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების პროცესი. შესანიშნავია დელიკატესების მომზადებლად (მაგალითად, ძროხის, ხბოს ან ცხვრის).
	Keep Warm (სითბოს შენარჩუნება) საკვები პროდუქტის თბილად შენახვა. გაითვალისწინეთ, რომ ზოგიერთი კერძის მომზადება შეიძლება გაგრძელდეს და ის გამოშრეს თბილად დატოვების განმავლობაში. დაფარეთ კერძები საჭიროების შემთხვევაში.
	Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას მოწყობილობის შიდა კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიციხე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. მეტი ინფორმაციისთვის იხელმძღვანელეთ „ყოველდღიური მოხმარების“ თავით, ჩანაწერებით: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით).

STEAM (ორთქლი)

	Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუშვისთვის, ნაწი სიხრაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.
---	---

	SousVide Cooking ფუნქციის სახელი მიუთითებს ვაკუუმის მეთოდით დაპლომბილ დრეკად ტომსიკებში დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების მეთოდზე. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით ქვემოთ მოცემულ განყოფილებას SousVide Cooking და თავს „მითითებები და რჩევები“.
	Steam Regenerating (ორთქლის რეგენერაცია) საჭმლის ორთქლით შეცხელება ხელს უშლის მისი ზედაპირის გამოშრობას. სიმზურვალე რბილად და თანაბრად ნაწილდება, რითაც საჭმლის არომატი და გემო ნარჩუნდება, ისე როგორც ახალმომზადებულის შემთხვევაში. ფუნქცია შეგიძლიათ პირდაპირ თევზზე გამოიყენებოთ საჭმლის გასაცხელებლად გამოიყენეთ. თაროს სხვადასხვა პოზიციის გამოყენებით ერთდროულად ერთზე მეტი თევზის შეცხელებას შეძლებთ.
	Bread Baking (პურის ცხობა) აღნიშნული ფუნქციის პურის და პურის ხვეულების მომზადებისას პროფესიონალური: ხრამუნა, შესაბამისი ფერისა და ქერქის ბზინვარე შედეგის მისაღებად.
	Dough Proving (ცომის მომზადება) საფუნჯიანი ცომის აფუების დაჩქარება. ის ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გამოშრობას და ინარჩუნებს ცომის ელასტიურობას.
	Full Steam (სრული ორთქლი) ბოსტნეულის, გარნირის თუ თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად.
	Humidity High (მაღალი ტენიანობა) ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.
	Humidity Medium (საშუალო ტენიანობა) ფუნქცია შესაფერისია მოშუშული და წვევში ჩაშუშული ხორცის, ასევე, პურისა და ტკბილი საფუნჯიანი ცომის მოსამზადებლად. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის გამო, ხორცი იღებს წვნიან და რბილ ტექსტურას და საფუნჯიანი ცომის პურ-ფუნჯიანი - ხრამუნა და მზინვარე ზედაპირს.



Humidity Low (დაბალი ტენიანობა)

ფუნქცია თავსებადია ზორცთან, ფრინველის, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ხრამუნა ზედაპირთან ერთად ზორცი იღვბ წვნიან და რბილ ტექსტურას.

6.2 შენიშვნები შემდეგზე: Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

ეს ფუნქცია გამოიყენება ენერგოეფექტურობის კლასისა და ეკოდიზაინის მოთხოვნების შესაბამისად (როგორც ამას განსაზღვრავს EU 65/2014 და EU 66/2014). ტესტირება: IEC/EN 60350-1-ით.

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმუშაოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ.

საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაცანით თავს „რჩევები და მითითებები“, Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით). ენერგის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა.

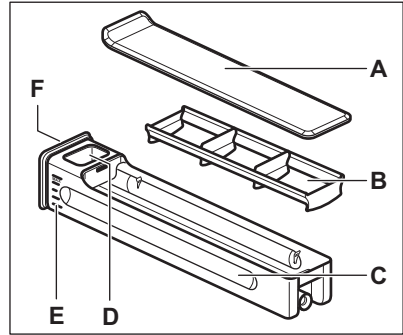
6.3 პარამეტრი: გაცხელების ფუნქციები

1. ჩართეთ ღუმელი. ეკრანზე აისახება ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს ჭკვემენიუში შესასვლელად.
3. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ ღილაკს OK. ეკრანზე აისახება ტემპერატურა.
4. დააყენეთ ტემპერატურა. დააჭირეთ ღილაკს OK.
5. დააჭირეთ ღილაკს START.

Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) - თქვენ სენსორის ჩართვა შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს. იხილეთ თავი „აქსესუარების გამოყენება, საკვები პროდუქტების სენსორი“.

6. STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.
7. გამორთეთ მოწყობილობა.

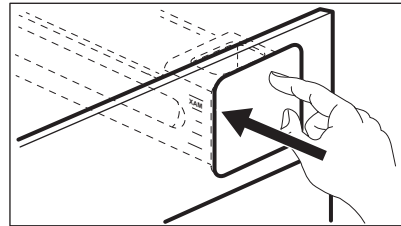
6.4 წყლის უჯრა



- A. სახურავი
- B. ტალღის გამშობი
- C. უჯრა
- D. წყლის შესასვლები ღიობი
- E. სკალა
- F. წინა საფარი

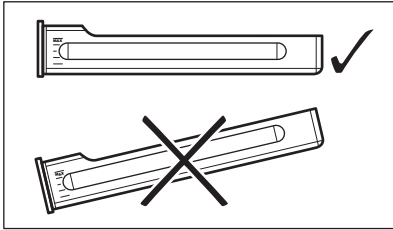
6.5 გამოყენება: წყლის უჯრა

1. მიაწეით წყლის უჯრის წინა საფარს.



2. თქვენ წყლის უჯრა მაქსიმალურ დონემდე არ აგივსიათ. წყლის დასხმის ორი მეთოდი არსებობს:
 - a. დატოვით წყლის უჯრა ღუმელში და ჩაასხით წყალი კონტეინერიდან.
 - b. გამოიღეთ წყლის უჯრა ღუმელიდან და შეავსეთ ონკანის წყლით.

- წყლის დაღვრის თავიდან ასარიდებლად წყლის უჯრა ჰორიზონტალურ პოზიციამი გადაიტანეთ.



- მოათავსეთ წყლის შევსებული უჯრა იმავე პოზიციამი.
- ყოველი გამოყენების შემდეგ დააცარიელეთ წყლის უჯრა.

⚠ ფრთხილად!

იქონიეთ წყლის უჯრა ცხელი ზედაპირებიდან მოშორებით.

6.6 პარამეტრი: Steamify (ორთქლის წარმოქმნა) - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია

- ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.
- დააჭირეთ ღილაკს . აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
- დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე:
 - Steam for Steaming (ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის)** 50 - 100 °C - ბოსტნეულის, მარცვლეულის, პარკოსანი მცენარეების, ზღვის პროდუქტების, ტერინებისა და ჭიქის დესერტებისათვის.
 - Steam for Stewing (ორთქლი მოშუშისთვის)** 105 - 130 °C - მოთუშული ხორცის ან თევზის, პურისა და ფრინველის ხორცის და ჩიზქეიქების თუ მობრაწულების მოსამზადებლად.

- Steam for Gentle Crisping (ორთქლი ფაქიზი ხრამუნა ზედაპირის მისაღებად)** 135 - 150 °C - ხორცის, მობრაწულების, ფარშირებული ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმბურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრამუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი წვნიან და რბილ ტექსტურას იღებს. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, გრილის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიხრამუნე.



- Steam for Baking and Roasting (ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის)** 155 - 230 °C - შემწვარი და გამომცხვარი კერძებისთვის ხორცის, თევზის, ფრინველის ხორცის, ფარშირებული ცომეულის, ტარტების, მაფინების, გახუხული საკვების, ბოსტნეულისა და საკონდიტრო კერძებისათვის. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, ქვედა წვის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიქორფე.
- დააჭირეთ ღილაკს OK.
 - დააწეკით წყლის უჯრის სახურავს მის გასახსნელად.
 - წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ). გამოიყენეთ წყლის უჯრაზე არსებული სკალა. წყლის მიწოდება დაახლოებით 50 წთ-ისთვისაა საკმარისი.

გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამოხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ მოათავსოთ აალებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის უჯრაში.


- საჭიროების შემთხვევაში, გადაწმინდეთ წყლის უჯრის გარე ნაწილი რბილი ტილოთი. შესწიეთ წყლის უჯრა თავდაპირველ პოზიციაში.
- დააჭირეთ ღილაკს START .
ორთქლი ჩნდება დაახლოებით 2 წთ-ის შემდეგ. როდესაც მოწყობილობა დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
- როცა წყლის უჯრაში წყალი გამოიღვევ, გაისმება ხმა. ახლიდან შეავსეთ წყლის უჯრა. საჭმლის მომზადების დასრულებისას, ორთქლის მოსაცილებლად მაგრილებელი ვენტილატორი უფრო სწრაფად იწყებს მუშაობას.
- გამორთეთ მოწყობილობა.
საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ დააცარიეთ წყლის უჯრა. კორპუსში შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.

6.7 პარამეტრი: SousVide Cooking

- ჩართეთ ღუმელი.
- აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.
- დააჭირეთ ღილაკს .
- დააჭირეთ ღილაკს OK. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
- დააყენეთ ტემპერატურა და დააჭირეთ ღილაკს OK.
- დააჭირეთ ღილაკს . ეკრანზე ნაჩვენებია ტაიმერის პარამეტრები.

- დააყენეთ ტაიმერი და დააჭირეთ ღილაკს OK.
- დააჭირეთ ღილაკს START .
- საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ნარჩენი წყალი შესაძლოა ვაკუუმ ტომარსა და კორპუსში დაგროვდეს. გამოიყენეთ ფირფიტა და პირსახოცი ვაკუუმ ტომრების გამოსაღებად. როდესაც ღუმელი ცივია, კორპუსის ძირიდან წყალი ღრუბლის დახმარებით მოაცილეთ. კამერა გაამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

6.8 Menu (მენიუ)

დააჭირეთ ღილაკს  მენიუში შესასვლელად.

მენიუს საგანი	გამოყენება
Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.
Cleaning (წმენდა)	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.
Favourites (რჩეულები)	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალს.
Options (ოპციები)	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
Settings (პარამეტრები)	Connections (კავშირები) მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Setup (აწყობა) მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	Service (სერვისი) აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Cleaning (წმენდა)

ქვე-მენიუ	გამოყენება
Drying (გაშრობა)	პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გამშრობისათვის.
Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)	მსუბუქი დასუფთავება.
Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა ორთქლით)	საგულადაულო დასუფთავება.
Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)	ორთქლის წარმომქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
Rinsing (გავლება)	ორთქლის წარმომქმნელი წრედის გასაწმენდად. ორთქლზე ნშირი მზადების შემდეგ გამოიყენეთ გავლება.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Options (ოპციები)

ქვე-მენიუ	გამოყენება
Light (სინათლე)	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.
Fast Heat Up (სწრაფი გაცხელება)	ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია გაცხელების მხოლოდ ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
Cleaning Reminder (წმენდის შემსხენებელი)	ჩართავს და გამორთავს შეხსენებას.

ქვე-მენიუ	გამოყენება
Time Indication (დროის მაჩვენებელი)	ჩართავს და გამორთავს საათს.
Digital Clock Style (ციფრული საათის სტილი)	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Connections (კავშირები)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi-ით.
Remote Operation (დისტანციური მუშაობა)	დისტანციური მუშაობის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ნილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.
Auto Remote Operation (ავტომატური დისტანციური მუშაობა)	START (დაწყება)-ზე დაჭერის შემდეგ დისტანციური ოპერაციის ავტომატურად დასაწყებად. პარამეტრი ნილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi-ით.
Network (ქსელი)	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi-ით.
Forget Network (ქსელის დავიწყება)	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Setup (აწყობა)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Language (ენა)	აყენებს მოწყობილობის ენას.
Display Brightness (ეკრანის სიკაშკაშე)	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.

ქვე-მენიუ	აღწერა
Key Tones (ლილაკის ტონები)	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია შემდეგისთვის: ①.
Buzzer Volume (ხმოვანი სიგნალის დონე)	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
Water Hardness (წყლის სიხისტე)	აყენებს წყლის სიხისტეს.
Time of Day (დღის მანძილზე დრო)	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

ქვემენიუ შემდეგისთვის: Service (სერვისი)

ქვე-მენიუ	აღწერა
Demo Mode (დემო-რეჟიმი)	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
Software Version (პროგრამული ვერსია)	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
Reset All Settings (ყველა პარამეტრის განულება)	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.



6.9 პარამეტრი: Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით)

Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით) ქვემენიუ შედგება დამატებითი ფუნქციების ნაკრებისგან და პროგრამებისგან, რომლებიც შექმნილია სპეციალური კერძებისთვის. ამ ქვემენიუში მოცემული თითოეულ კერძისთვის მითითებულია შესაფერისი პარამეტრი. დროისა და ტემპერატურის დარეგულირება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ საჭმლის მომზადებისას.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი). ტემპერატურა, რომელიც საჭიროა კერძის მოსამზადებლად, არის:

- Rare (ნახევრად შემწვარი)
- Medium (საშუალოდ შემწვარი)
- Well Done (კარგად შემწვარი)

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, მომზადებისას ასევე შეგიძლიათ გამოიყენოთ Weight Automatic (ავტომატური აწონა).

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ ლილაკს .
3. დააჭირეთ -ს. შეიყვანეთ Assisted Cooking (მომზადება დახმარებით).
4. აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
5. მოათავსეთ საკვები მოწყობილობაში


და დააჭირეთ START -ს. ფუნქციის დასრულების შემდეგ შეამოწმეთ, არის თუ არა კერძი მზად. გაახანგრძლივეთ საჭმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.

7. დამატებითი ფუნქციები

7.1 Favourites (რჩეულები) ☆

თქვენ შეგიძლიათ თქვენი საყვარელი პარამეტრების შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის მომზადების დრო, ტემპერატურა ან წმენდის ფუნქცია. თქვენ შეგიძლიათ 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა.

1. ჩართეთ ღუმელი.

2. აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი.
3. დააჭირეთ ლილაკს .
4. აირჩიეთ: Favourites (რჩეულები) / მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
5. დააჭირეთ + რათა სიაში დაამატოთ პარამეტრი: Favourites (რჩეულები)-ით.
6. დააჭირეთ OK.

↷ - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწესებლად.

⊗ - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

7.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის ფუნქციების შემთხვევით ცვლილებას.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააყენეთ გაცხელების ფუნქციაზე.
3. ☆, 📌 - ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

☆, 📌 - ფუნქციის გამოსართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

7.3 Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება)

ეს ფუნქცია ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. დააჭირეთ ღილაკს ≡
3. აირჩიეთ Options (ოპციები) / Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება).
4. დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია.

როდესაც ეს ფუნქცია გააქტიურდება, გადადით შემდეგზე: Timer (ტაიმერი), Wi-Fi და ნათურა ხელმისაწვდომია.

მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად დააჭირეთ კოდის სიმბოლოებს ანბანური წყობის მიხედვით.

7.4 ავტომატური გამორთვა

უსაფრთხოების მიზნით, თუ გაცხელების ფუნქცია გააქტიურებულია და არც ერთი ფუნქცია არაა შეცვლილი, მოწყობილობა ავტომატურად გამოირთვება გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ.

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

თუ გათბობის ფუნქციის გაშვებას გეგმავთ ავტომატური გამორთვის ხანგრძლივობაზე მეტი ხნით, დააყენეთ საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობა. იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“.

ავტომატური გამორთვა არ მუშაობს ამ ფუნქციებთან: Light (სინათლე), Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი), დასრულების დრო.

7.5 გამაგრილებელი ვენტილატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრილებელი ვენტილატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრილებელი ვენტილატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრილებამდე განაგრძობს.

8. საათის ფუნქციები


8.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

ფუნქცია	აღწერა
Timer (ტაიმერი)	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. თქვენ შეგიძლიათ, დააყენოთ, რა მოხდეს, როდესაც დრო ამოიწურება — ამისთვის დააყენეთ სასურველი: End Action (მოქმედების დასრულება)-ით.
End Action (მოქმედების დასრულება)	Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) — განსაზღვრული დროის დასრულების შემდეგ გამოიცემა სიგნალის ხმა. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია. Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) — დროის ამოწურვის შემდეგ გაისმება სიგნალის ხმა და გათბობის ფუნქცია ითიშება. Pop up message only (მხოლოდ კონტექსტურ ფანჯარაში მოცემული შეტყობინება) — როდესაც დრო ამოიწურება, ეკრანზე ჩნდება შეტყობინება. ამ ფუნქციის დაყენება ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ, მაშინაც, როცა მოწყობილობა გამორთულია.
Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.
Time Extension (დროის გახანგრძლივება)	მომზადების დროის გახანგრძლივება.
Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)	მოწყობილობის მუშაობის ხანგრძლივობის ჩვენება. მაქსიმუმი არის 23 სთ 59 წთ. შეგიძლიათ, ჩართოთ და გამორთოთ ფუნქცია: ეს ფუნქცია გავლენას არ ახდენს მოწყობილობის მუშაობაზე.


8.2 პარამეტრი: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)

1. ჩართეთ ლუმენი.
2. დააჭირეთ: Time of Day (დღის მანძილზე დრო)-ით.
3. დროის დაყენება.
4. დააჭირეთ OK.




8.3 პარამეტრი: Timer (ტაიმერი)

1. აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დროის დაყენება. სასურველი საბოლოო მოქმედების ასარჩევად შეგიძლიათ დააჭიროთ ღილაკს ●●●.
4. დააჭირეთ ღილაკს OK, გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს. როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ ჩანს მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია. საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ +1min - ს.

8.4 პარამეტრი: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)


1. დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დააყენეთ მომზადების დრო.
4. დააჭირეთ ღილაკს ●●●.
5. დააჭირეთ: Delayed start (დაყოვნებული დაწყება)-ით.
6. აირჩიეთ დაწყების სასურველი დრო.
7. დააჭირეთ ღილაკს OK, გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

8.5 პარამეტრი: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)

1. დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.
2. დააჭირეთ ღილაკს .
3. დააჭირეთ ღილაკს .
4. დააჭირეთ: Uptimer (მუშაობის ტაიმერი)-ით.
5. გაასრიალეთ ან დააჭირეთ -ს, რომ ნახოთ ცნობის დრო მთავარ ეკრანზე.
6. დააჭირეთ ღილაკს OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

8.6 ტაიმერის პარამეტრების შეცვლა

თქვენ, საჭმლის მზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.

1. დააჭირეთ ღილაკს .
2. ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.
3. დააჭირეთ ღილაკს OK.

9. აქსესუარების გამოყენება

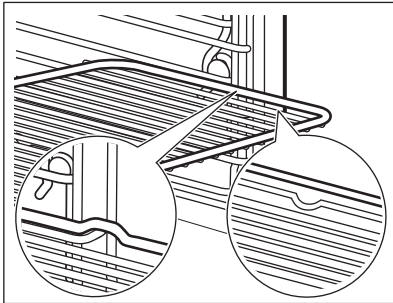
გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

9.1 აქსესუარების ჩასმა

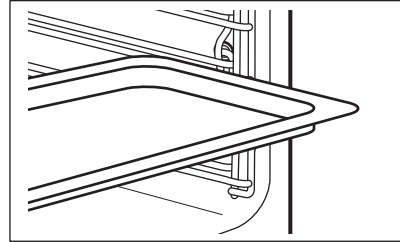
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ზელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო



ჩასვით თარო მისი დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.

საცხობი ლანგარი / ღრმა ტაფა




შესწიეთ ლანგარი თაროს დამჭერის მიმმართველ ღეროებს შორის.

9.2 Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

ზომავს ტემპერატურას საკვების შიგნით. მისი გამოყენება გაცხელების ნებისმიერ ფუნქციასთან შეგიძლიათ.

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

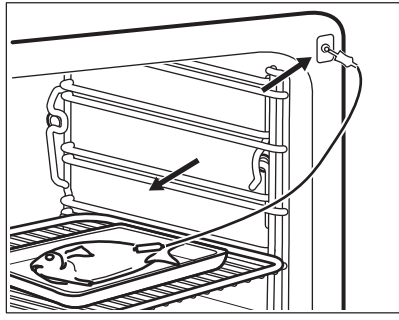
- $^{\circ}\text{C}$ - ტემპერატურა მოწყობილობის შიგნით: მინიმუმ 120°C .
-  - პროდუქტის შიდა ტემპერატურა. მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:
 - ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.
 - არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.
 - მომზადების დროს საკვები პროდუქტების სენსორის წემსი სრულად უნდა იყოს ჩასმული კერძში.

მოწყობილობა გამოითვლის მომზადების დასრულების მიახლოებით დროს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, გაცხელების ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

საკმლის მომზადება: Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი)

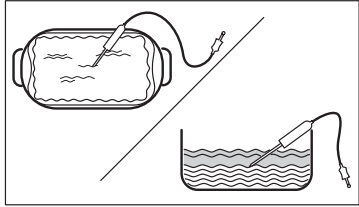
⚠ გარფთხილება!
 არსებობს დამწვრობების მიღების რისკი, რადგან საკვები პროდუქტების სენსორი და თაროს დამჭერები ცხელდება. არ შეეხოთ საკვები პროდუქტების სენსორს შიშველი ხელებით. ყოველთვის გამოიყენეთ ღუმელის ხელთათმანები.

1. ჩართეთ ღუმელი.
2. განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.
3. ჩასვით საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნით:
ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი
 საკვები პროდუქტების სენსორის მთელი ნემსი მოათავსეთ ხორცის ან თევზის ცენტრში, ყველაზე სქელ ნაწილში.



კასეროლი
 საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი ზუსტად ქვაბის ცენტრში მოათავსეთ. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს მყარად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი.

გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი საკვები პროდუქტების სენსორის სილიკონის სახელურის დასამაგრებლად. საკვები პროდუქტების სენსორის წვერი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ჭურჭლის ძირს.



4. შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი მოწყობილობის შიგნით განთავსებულ როზეტში. იხილეთ „პროდუქტის აღწერა“.
 ეკრანზე ნაჩვენებია საკვები პროდუქტების სენსორის მიმდინარე ტემპერატურა.
5. **🔔** - დააჭირეთ სენსორის ძირითადი ტემპერატურის დასაყენებლად.
6. **•••** - დააჭირეთ სასურველი ვარიანტის დასაყენებლად:
 - Sound Alarm (ხმოვანი სიგნალი) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
 - Sound Alarm and stop cooking (ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება) - როცა საკვები ძირითად ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.
7. აირჩიეთ ვარიანტი და რამდენჯერმე დააჭირეთ ლილავს OK, მთავარ ეკრანზე რომ გადახვიდეთ.
8. დააჭირეთ ლილავს START.
 როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეამოწმეთ, მზად არის თუ არა საკვები. გაახანგრძლივეთ საკმლის მომზადების დრო საჭიროების შემთხვევაში.
9. მოხსენით საკვები პროდუქტების ტემპერატურის სენსორი ბუდიდან და ამოიღეთ კერძი მოწყობილობიდან.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები



ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობაროა. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტზე, გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.







თქვენმა მოწყობილობამ შესაძლოა წინა მომზადებისგან განსხვავებულად გამოაცხოს ან შეწვას საჭმელი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის.

თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი.

საჭმლის მომზადების სხვა რეკომენდაციებისთვის გაეცანით საჭმლის მომზადების ცხრილებს, რომლებიც ხელმისაწვდომია ჩვენს ვებსაიტზე. საჭმლის მომზადებასთან დაკავშირებით მინიშნებების მისაღებად შეამოწმეთ PNC ნომერი ქარხნულ პასპორტზე რომელიც მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული.

ცხრილებში გამოყენებული სიმბოლოები:

	საკვების ტიპი
	გაცხელების ფუნქცია

	ტემპერატურა
	აქსესუარი
	სათავსო (Gastronorm)
	წონა (კგ)
	თაროს პოზიცია
	მომზადების დრო (წთ)





10.2 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით) - რეკომენდებული აქსესუარები





გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი თუნუქის ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.

- **პიდის ტაფა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ
- **საცხობი ჭურჭელი** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 26სმ
- **საცხობი ფორმები** - კერამიკის, დიამეტრით 8სმ, სიმაღლით 5 სმ
- **თუნუქის საცხობი ფორმა** - მუქი, არაამრეკლავი, დიამეტრით 28სმ

10.3 Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილატორით)

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.





		°C		
ტკბილი ხვეულები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
შვიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	15 - 25

		°C		
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
სანელბლიანი საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	140	2	15 - 25
ტარტალეტები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25





10.4 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

ტესტირება: EN 60350, IEC 60350.

ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა





		°C		
უცხიმო ბისკვიტი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	180	55 - 65	1
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	140	25 - 35	2
პატარა პური	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	140	25 - 35	2

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები

		°C		
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	150	20 - 30	3
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე 1)	Conventional Cooking (კონვენციური მომზადება)	170	20 - 30	3





1) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

რამდენიმედონიანი ცხობა - ბისკვიტები

		°C		
პატარა პური	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 ცალი ერთ ლანგარზე, 1)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	160	45 - 55	2 / 4
ვამლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	True Fan Cooking (ნამდვილი კონვექციური მომზადება)	160	55 - 65	2 / 4

1) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.

გრილი

		°C		
გახუნული პური 1)	Grill (გრილზე შეწვა)	მაქს.	1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტიკი 2)	Grill (გრილზე შეწვა)	მაქს.	24 - 30	4

1) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წუთის განმავლობაში.






2) წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა 5 წუთის განმავლობაში. შეაბრუნეთ ნახევარი დროის გასვლის შემდეგ

10.5 ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის

შემოწმებები შემდეგი ფუნქციისთვის: Full Steam (სრული ორთქლი).

შემოწმება გაიარა IEC 60350-ის მიხედვით.

დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

				
ბროკოლი 1)	1 x 2/3 ფორებიანი	0.3	3	8 - 9
ბროკოლი 1)	1 x 2/3 ფორებიანი	მაქს.	3	10 - 11
ბარდა, გაყინული 2)	2 x 2/3 ფორებიანი	2 x 1,5	2 და 4	სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85 °C-ს არ მიაღწევს.

- 1) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე. წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი მოწყობილობა.
 2) დადეთ საცხობი ლანგარი თაროს პირველ პოზიციაზე.

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 მითითებები დასუფთავებასთან დაკავშირებით

საწმენდი საშუალებები

- მოწყობილობის წინა მხარე გაწმენდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
- კირქვის ნარჩენების მოსაცილებლად გაწმენდეთ კამერის ძირი ძმრის რამდენიმე წვეთის გამოყენებით.
- ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.
- გაწმენდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ყოველდღიური მოხმარება

- გაწმენდეთ მოწყობილობის შიდა ნაწილი ყოველი გამოყენების შემდეგ. ცხიმის ან სხვა ნარჩენების დაგროვებამ შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს.
- არ შეინახოთ საკვები მოწყობილობაში 20 წუთზე მეტი ხნის განმავლობაში. მოწყობილობის შიდა ნაწილი გაამშრალეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი ყოველი გამოყენების შემდეგ.

აქსესუარები

- ყოველი გამოყენების შემდეგ გაწმენდეთ და გააშრეთ ყველა აქსესუარი. გამოიყენეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილო, თბილი წყალი

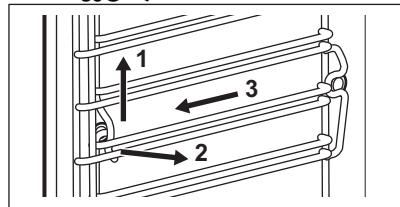
და მსუბუქი საწმენდი საშუალება. არ გარეცხოთ აქსესუარები ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

- არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდეებიანი საგნებით.

11.2 თაროს დამჭერების

თაროს დამჭერების მოხსნა მოწყობილობის გასასუფთავებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. ყურადღებით აქაჩეთ თაროს დამჭერები ზემოთ და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.
3. გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.
4. გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

ტელესკოპური სასხმების დამჭერი სარკები წინ უნდა იყოს მიმართული.

11.3 Steam Cleaning (ორთქლით წმენდა)

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.
3. გაწმინდეთ ღუმელის ინტერიერი და შიდა კარის შიხა რბილი ქსოვილით, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.
4. წყლის უჯრა შეავსეთ მაქსიმალურ დონემდე.
5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა).

ვარიანტი	აღწერა
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი გასუფთავება ხანგრძლივობა: 30 წთ
Steam Cleaning Plus (გაძლიერებული წმენდა (ორთქლით))	სტანდარტული გასუფთავება შეასხურეთ კორპუსის სარეცხი საშუალება. ხანგრძლივობა: 75 წთ

6. დააჭირეთ ღილაკს START . მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.
- წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.
7. სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს.
 8. გამორთეთ მოწყობილობა.
 9. მოწყობილობის გაცივების შემდეგ გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.
 10. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი წყლის უჯრიდან.
 11. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ ღუმელის ინტერიერის გამრობას.

i
ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

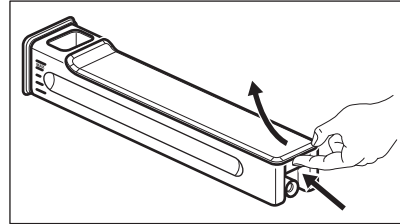
11.4 Cleaning Reminder (წმენდის შემხსენებელი)

როცა შეხსენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

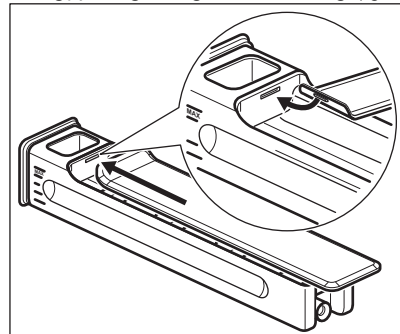
გამოიყენეთ ფუნქცია:

11.5 წყლის უჯრის გაწმენდა

1. გამოიღეთ წყლის უჯრა მოწყობილობიდან.
2. მოხსენით წყლის უჯრის თავსახური. ასწიეთ საფარი უკანა შვერილის შესაბამისად.
3. მოხსენით ტალღის გამშობი. მოაცილეთ იგი უჯრის კორპუსს იქამდე, სანამ არ ამოვარდება.



4. წყლის უჯრის ნაწილები წყლითა და საპნით გარეცხეთ. ნუ გამოიყენებთ აბრაზიულ ღრუბლებს და ნუ გაწმენდთ წყლის უჯრას ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.
5. ახლიდან ააწყვეთ წყლის უჯრა.
6. სწრაფად მოარგეთ ტალღის გამშობი. მიაწეით მას უჯრის კორპუსისკენ.
7. ააწყვეთ თავსახური. ჯერ მოათავსეთ წინა ჩამკეტი და შემდეგ მიაწეით უჯრის კორპუსის მიმართულებით.



8. მოათავსეთ წყლის უჯრა.
9. წყლის უჯრას მიაწეით ღუმელის მიმართულებით იქამდე, სანამ ჩაიკეტება.

11.6 Descaling (ნადებისგან გაწმენდა)

გამოიყენეთ ის ორთქლის სისტემიდან მინადულის მოსაცილებლად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრა ცარიელია.

პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა:

- დაახლოებით 100 წთ
4. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Descaling (ნადებისგან გაწმენდა).
5. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
6. ჩაასხით 250 მლ ნადების მოსაშორებელი საშუალება წყლის უჯრაში.
7. წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე.
8. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.

მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა:

- დაახლოებით 35 წთ
9. შეავსეთ წყლის უჯრა წყლით. დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრაში ნადების მოშორების საშუალება აღარაა დარჩენილი. მოათავსეთ წყლის უჯრა.
10. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.
11. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
12. გაწმინდეთ ლუმენის ინტერიერი რბილი ტილოთი.
13. გადმოვალეთ დარჩენილი წყალი წყლის უჯრიდან.
14. დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

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

11.7 მინადულის მოცილების შეხსენება

არსებობს ორი შეხსენება, რომლებიც მოწყობილობაზე მინადულის

მოცილებისკენ მიგიითითებთ. მინადულის მოცილების შეხსენების გამორთვა არ შეგიძლიათ.

- დაბალნმიანი შეხსენება — გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას.
- მჟღერი შეხსენება — გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული მოწყობილობას. თუ მინადულს არ მოაცილებთ მოწყობილობას, როცა ჩართულია მჟღერი შეხსენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

11.8 Rinsing (გავლება)

გამოიყენეთ ის, რომ გაწმინდოთ ორთქლის სისტემა ორთქლის ფუნქციების ხშირი გამოყენების შემდეგ.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
4. წყლის უჯრა შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე.
5. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Rinsing (გავლება).

ხანგრძლივობა: დაახლოებით 30 წთ

6. ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
7. ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.



ამ ფუნქციის გამოყენების დროს ნათურა გათიშულია.

11.9 Drying (გაშრობა)

გამოიყენეთ იგი ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. მოხსენით ყველა აქსესუარი.
3. აირჩიეთ: Menu (მენიუ) / Cleaning (წმენდა) / Drying (გაშრობა).
4. მიჰყევით ინსტრუქციას ეკრანზე.

11.10 შრობის შემახსენებელი

ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით

წმენდის ფუნქციის შემდეგ მოწყობილობის გასაშრობად.

დააჭირეთ ღილაკს „დიახ“, რომ გააშროთ მოწყობილობა.

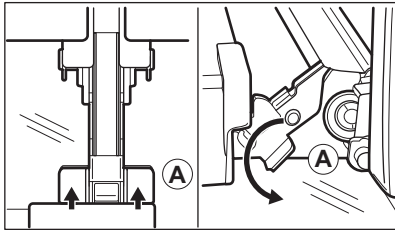
11.11 კარის მოხსნა და მონტაჟი

გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელის რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

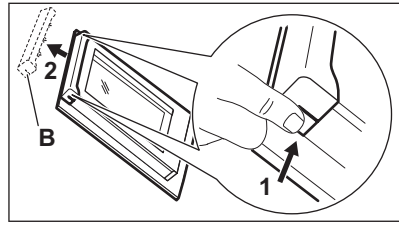
⚠ გარფთხილება!
კარი მძიმეა.

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

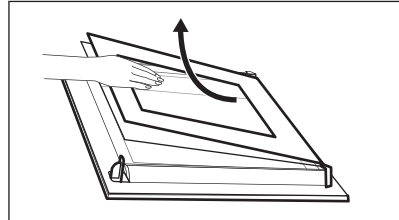
1. ბოლომდე გააღეთ კარი.
2. დააჭირეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს **A**.



3. დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციასზე (მიახლოებით კუთხე: 70°).
4. დაიჭირეთ კარი თითოეული მხრიდან თითო ხელით და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან.
5. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.
6. დაიჭირეთ კარის საპირე **B** კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეჩეთ შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.



7. კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.
8. სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.



9. მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ. გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს. პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი.

დარწმუნდით რომ მინის პანელები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.

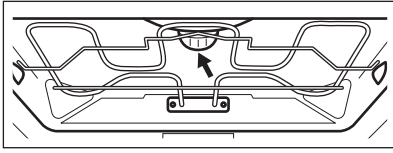
11.12 ნათურის გამოცვლა

⚠ გარფთხილება!
ელექტრომოკის რისკი.
ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

1. გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაცივებას.
2. გამოაერთეთ მოწყობილობა ქსელიდან.
3. დადეთ ტილო ღუმელის ძირზე.

ზედა სანათი

1. დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



2. გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.
3. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
4. მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა სანათი

1. სანათზე წვედომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.
2. საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრანისი.
3. გაწმინდეთ მინის საფარი.
4. ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.
5. დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრანებს.
6. დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
ვერ ახერხებთ მოწყობილობის გააქტიურებას ან გამოყენებას.	მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.
მოწყობილობა არ ცხელდება.	საათი არ არის დაყენებული. საათის დასაყენებლად იხილეთ თავი „საათის ფუნქციები“. კარი არ არის სწორედ დაკეტილი. მცველი გადაიწვა. დარწმუნდით, რომ დამცველი არ არის პრობლემის გამომწვევი. თუ პრობლემა კვლავ განმეორდა, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს.
ნათურა გამორთულია.	Child Lock (ბავშვებისთვის ბლოკირება) გააქტიურებულია. ნათურა გადამწვარია. გამოცვალეთ ნათურა. დეტალებისთვის იხილეთ თავი „მოვლა და დასუფთავება“.
მოწყობილობა ჩასმის შემდეგ წყლის უჯრას არ ინარჩუნებს.	წყლის უჯრის კორპუსზე ხელი ბოლომდე არ მიგიჭვრიათ. წყლის უჯრა მთლიანად მოათავსეთ მოწყობილობაში.
წყალი გადმოდის წყლის უჯრიდან.	თქვენ წყლის უჯრის ან ტალღის გამპობის თავსახური არასწორად დააყენეთ. ახლიდან ააწყვეთ წყლის უჯრისა და ტალღის გამპობის თავსახური.
წყლის უჯრა რთული გასწმენდია.	დასუფთავების დაწყებამდე დარწმუნდით, რომ თავსახური და ტალღის გამპობი მოხსნილია.

პრობლემის აღწერილობა	მიზეზი და გამოსავალი
ნადების მოცილების პროცედურის შემდეგ გრილის / შესაწვავი ტაფაში წყალი აღარ არის.	თქვენ არ აცივსიათ წყლის უჯრა მაქსიმალურ დონემდე. შეამოწმეთ, წყლის უჯრის კორპუსში არის თუ არა ნადების მოსაცილებელი საშუალება / წყალი.
ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ჭუჭყიანი წყალი.	გრილის / შესაწვავი ტაფა არასწორ თაროზეა. ღუმელის ძირიდან ნარჩენი წყალი და ნადების მომცილებელი ნივთიერება მოაშორეთ. შემდეგ ჯერზე გრილის / შესაწვავი ტაფა თაროს პირველ პოზიციაზე მოათავსეთ.
ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის ჭუჭყიანი წყალი.	წმენდის დაწყებამდე, თქვენ მოწყობილობაში ძალიან დიდი ოდენობის საწმენდი საშუალება მოათავსეთ. შემდეგ ჯერზე საწმენდი საშუალების ფენა თანაბრად გადაანაწილეთ კორპუსის კედლებზე.
წმენდის შესრულება არადამაკმაყოფილებელია.	თქვენ წმენდა დაიწყეთ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა ძალიან ცხელი იყო. დაცადეთ მოწყობილობას, რომ გაგრილდეს. გაწმინდეთ ახლიდან. წმენდის პროცედურის დაწყებამდე თქვენ აქსესუარები მოწყობილობიდან არ ამოგიღიათ. მოხსენით ყველა აქსესუარი და გაწმინდეთ ახლიდან.
<p>i ელექტროენერჯის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.</p>	
უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.	შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.
დაინტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.	ღუმელისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.
უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.	გადიიტანეთ როუტერი ღუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.
უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული მიკროტალღური მოწყობილობა.	გამორთეთ მიკროტალღური ღუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური ღუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად მუშაობას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

12.2 შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს. პრობლემების სიას შეგიძლიათ გაეცნოთ ქვემოთ მოცემულ ცხრილში.

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F111 — Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.	სრულად ჩასვით Food Sensor (საკვები პროდუქტების სენსორი) შტეფსელის როზეტში.
F240, F439 — ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F601 — Wi-Fi სიგნალს პრობლემა აქვს.	შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.

კოდი და აღწერილობა	გამოსავალი
F604 — პირველი კავშირი Wi-Fi-თან შეფერხება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
F908 — მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F131 — ორთქლის გამოყოფის სენსორის ტემპერატურა ძალიან მაღალია. 1)	გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაგრილებას. კვლავ ჩართეთ მოწყობილობა.
F144 — სენსორი წყლის უჯრა -ში ვერ ზომავს წყლის დონეს. 1)	დააცარიელეთ წყლის უჯრა და შეავსეთ ხელახლა.
F508 — წყლის უჯრა არ მუშაობს სათანადოდ. 1)	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F602, F603 — Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი. 1)	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

1) როდესაც ეკრანზე შემდეგი შეტყობინება კვლავ ჩნდება, აღნიშნული მიუთითებს დევექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

12.3 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. ქარხნული პასპორტი მოწყობილობის წინა ჩარჩოზეა განთავსებული. ხილვადია, როდესაც კარს გააღებთ. არ მოხსნათ მოწყობილობის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.):

პროდუქტის ნომერი (PNC):

სერიული ნომერი (S.N.):

13. ენერგოეფექტურობა


13.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი ევროკავშირის ეკოდიზაინისა და ენერგოეტიკტირებასთან დაკავშირებული რეგულაციების შესაბამისად

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგოეფექტურობის კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმში	0.99 კვტს/ციკლი

ენერჯის მონმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტს/ციკლი
კამერების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	70 ლ
ლუმენის ტიპი	ჩასაშენებელი ლუმელი
მასა	EOA8S39H 38.5 კგ
	EOABS39WZ 38.5 კგ
	KOABS39WX 38.5 კგ

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

13.2 ენერჯის დაზოგვა

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

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

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

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

საჭმლის მომზადება ვენტილაციით როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერჯის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილაციით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა ,

გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში.

ვენტილაციით და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცხობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცხობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.



გათიშული ნათურით მზადება გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

Moist Fan Baking (ცხობა ტენიანი ვენტილაციით) ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა 30 წამის შემდეგ ავტომატურად ითიშება. შეგიძლიათ, კვლავ ჩართოთ ნათურა,

მაგრამ აღნიშნული ქმედება შეამცირებს ენერგიის მოსალოდნელ დანაზოგს.

14. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად. ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადაამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē electrolux.com/support



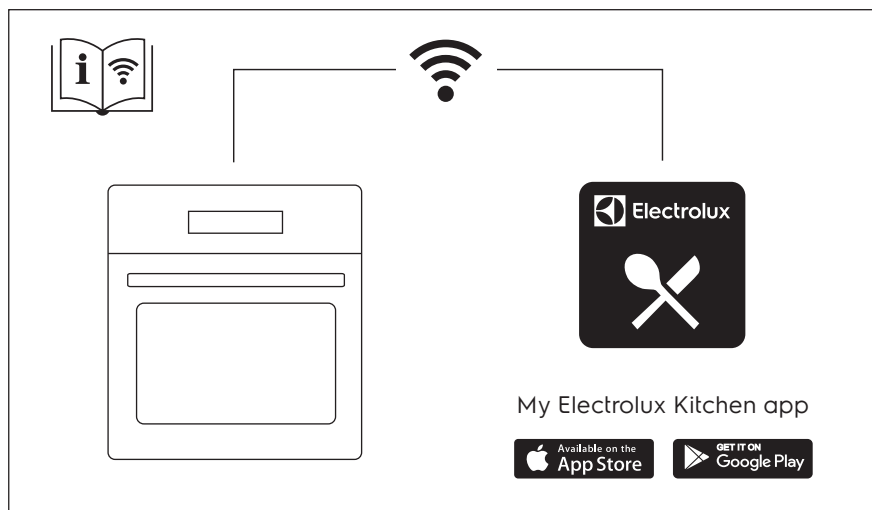
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	144
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	145
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	148
4. VADĪBAS PANELIS.....	149
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	149
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	151
7. PAPILDFUNKCIJAS.....	156
8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	157
9. PAPILDPĪDERUMU IZMANTOŠANA.....	158
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	159
11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA.....	162
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	165
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	167
14. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	169



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 un komplektācijā iekļautajām mobilajām ierīcēm My Electrolux Kitchen .
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.

- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet 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 sertificēti speciālisti.

- 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 priekšpuses augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpuses 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!

Ugunsgrēka un elektrošoka risks!

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārlicinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rikojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas

elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.

- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- 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.
- Lūdzu, vienmēr izmantojiet stiklu un brukas, kas paredzētas konservēšanai.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatvojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, ugunsgrēka vai ierīces bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārļiecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi 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 sabojāšanos.
- Tīriet ierīci ar mitru mikstu 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!

Elektrošoka risks.

- 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

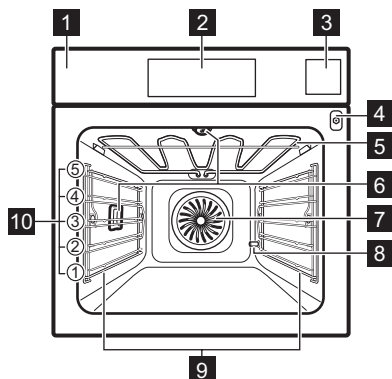
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu un 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.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats



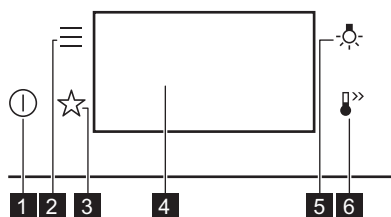
- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktpunkts
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

- **Restots plaukts**
Kūku veidnēm, karstumizturīgiem traukiem, cepamtraukiem, gatavošanas traukiem/formām.
- **Cepamā Paplāte**
Mitrām kūkām, ceptiem izstrādājumiem, maizei, lieliem cepešiem, saldētām maltītēm un pilošo šķidrumu savākšanai, piem., taukiem no ēdiena gatavošanas uz restotā plaukta.
- **Grila/cepamā panna**
Paredzēts(-a) apbrūnināšanai un cepšanai vai kā paliktis tauku savākšanai.
- **Termozonde**
Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.
- **Teleskopiskās vadotnes**
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.
- **Komplekts gatavošanai ar tvaiku**
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju. Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).

4. VADĪBAS PANELIS

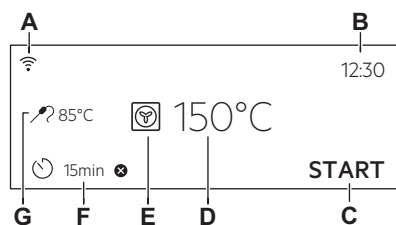
4.1 Vadības paneļa pārskats



- | | | |
|---|-------------------|--|
| 1 | Ieslēgt / Izslēgt | Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci. |
| 2 | Izvēlne | Norāda ierīces funkcijas. |
| 3 | Biežāk lietotie | Uzskaita iecienītākos iestatījumus. |
| 4 | Displejs | Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus. |
| 5 | Lampas slēdzis | Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu. |
| 6 | Ātrā uzsilšana | Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. |

4.2 Displejs

Displejs ar galveno funkciju kopu.



- A. Wi-Fi
- B. Diennakts laiks
- C. SĀKT / PĀRTRAUKT
- D. Temperatūra
- E. Karsēšanas funkcijas
- F. Taimers
- G. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

- | | |
|--------|---|
| OK | Izvēles/iestatījumu apstiprināšana. |
| < | Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ. |
| ↶ | Pēdējās darbības atcelšana. |
| ☰ | Iespēju ieslēgšana un izslēgšana. |
| 🔔 | Skaņas signāla funkcija ir aktivizēta. |
| 🔔 STOP | Skaņas signāla un gatavošanas apturēšanas funkcija ir aktivizēta. |
| 🔔 | Aktivizēts tikai uznirstošais ziņojums. |
| 🕒 | funkcija Atliktais starts. |
| ✕ | Iestatījuma atcelšana. |
| 📶 | Wi-Fi savienojums ir ieslēgts. |
| 📺 | Tālvadība ir ieslēgta. |

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

⚠️ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.

2. Tīriet ierīci un piederumus tikai ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.
3. Ievietojiet piederumus un izņemamos plauktu balstus atpakaļ to sākotnējā vietā.



5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestāšanās: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāk norādītās darbības:

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
 - Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.
1. Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
 2. Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
 3. Ieslēdziet ierīci.
 4. Nospiediet . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
 5.  — pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu vai izslēgtu: Wi-Fi.

Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies pēc 90 s.



Drošības nolūkos tālvadība automātiski izslēdzas pēc 24 st. Nepieciešamības gadījumā atkārtojiet uzsākšanu.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50



5.4 Programmatūras licences

Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotēšanas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.

Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērta pirmkoda programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autoritāšu informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mape NIUS).

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu ierīci pirms pirmās lietošanas.

1. No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.
 2. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 1 st.
 3. Iestatiet funkciju . Iestatiet maksimālo temperatūru. Ļaujiet ierīcei darboties 15 min.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. No ierīces var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā pietiekamu gaisa plūsmu.

5.6 Iestatījums: Ūdens cietība

Pieslēdzot ierīci elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprikojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

1. Ievietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 s. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.
2. Sakratiet testēšanas papīru, lai atbrīvotos no jebkāda liekā ūdens.
3. Pēc 1 min nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot tālāk sniegto tabulu.
4. Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlnē / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību 1 min pēc testēšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Tālāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošo kalcija

nogulšņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulšnes (mmol/l)	Kalcija nogulšnes (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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS



Grils

Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.



Infratermiskā grilēšana

Lielākus cepeša gabalu un māputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.



Karsēšana ar ventilatoru

Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20 līdz 40 °C zemāku temperatūru nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.



Saldēta pārtika

Lieliskie piemērots risinājums gataviem ēdieniem (piem., kartupeļiem frī, kartupeļu kroketēm vai pildītajām pankūciņām).



Augš./Apakškarsēšana

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.



Picas funkcija

Piemērots risinājums picas un tādu ēdienu gatavošanai, kam nepieciešams lielāks karstums no apakšas.



Apakškarsēšana

Izvēlieties šo funkciju pēc gatavošanas procesa, lai nedaudz vairāk nepieciešamības gadījumā apbrūninātu ēdiena apakšpusē. Izmantojiet zemāko plaukta līmeni.

SPECIĀLIE



Konservēšana

Dārzenu un augļu konservēšanai novietojiet izmantojamās burciņas uz cepamās paplātes, kas piepildīta ar ūdeni, izmantojiet vienāda izmēra burciņas ar korķkoka aizbīdņiem vai uzskrūvējamiem vākiem. Izmantojiet zemākā plaukta līmeni.

	<p>Žāvēšana Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai. Lai mitrajam gaisam ļautu izkļūt ārā un augļi un varētu izžūt ātrāk, ieteicams ik pa laikam žāvēšanas procesa laikā atvērt cepeškrāsns durvis.</p>
	<p>Jogurta funkcija Jogurta pagatavošana. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.</p>
	<p>Trauku uzsildīšana Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.</p>
	<p>Atkausēšana Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.</p>
	<p>Sacepums Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu gatavošana un apbrūnināšana.</p>
	<p>Lēnā gatavošana Zemas temperatūras gatavošanas process. Lielisks risinājums izsmalcinātiem ēdieniem (piem., liellopa, teļa vai jēra gaļai).</p>
	<p>Siltuma uzturēšana Ēdiena uzturēšana siltumā. Lūdzu, ņemiet vērā, ka daži ēdieni var turpināt cepties un izžūt, ja paliek siltumā. Nepieciešamības gadījumā nosedziet ēdienus.</p>
	<p>Ventilatora kars. ar mitrumu Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra ierīces 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.</p>

TVAIKS

	<p>Steamify Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauздēšanai un cepšanai.</p>
	<p>SousVide režīms Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.</p>



Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku

Ēdiena atkārtota uzsildīšana ar tvaiku ļauj novērst virmas izžūšanu. Karstums izplata 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 svaigumu, krāsu un garozas spīdumu kā profesionāla konditora izpildījumā.



Mīklas raudzēšana

Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.



Tikai tvaicēšana

Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana.



Augsts mitrums

Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, teriņes un zivis.



Vidējs mitrums

Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu garoziņu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu garoziņu.



Zems mitrums

Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu teriņē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.

6.2 Piezīmes: Ventilatora kars. ar mitrumu


Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar: IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

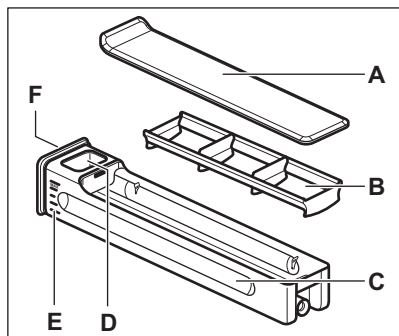
Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet nodaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu. Skatiet vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus sadaļas "Energoefektivitāte" punktā "Elektronerģijas taupīšana".

6.3 Iestatījums: Karsēšanas funkcijas

1. Ieslēdziet ierīci. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija un temperatūra.
2. Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.
3. Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet OK. Displejā ir redzama temperatūra.
4. Iestatiet temperatūru. Nospiediet OK.
5. Nospiediet START. Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. Skatiet sadaļu "Papildpiederumu izmantošana, Temperatūras sensors".
6. STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.
7. Izslēdziet ierīci.

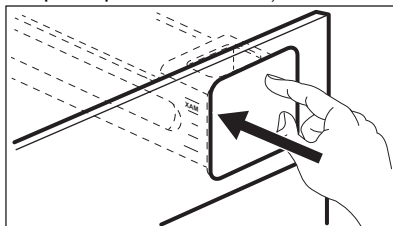
6.4 Ūdens atvilkne



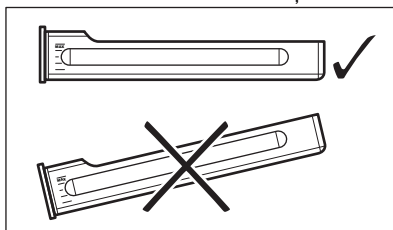
- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilkne
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Svāris
- F. Priekšējais pārsegis

6.5 Izmantošana: Ūdens atvilkne

1. Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.



2. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. Ir divas iespējas, kā ieliet ūdeni:
 - a. Atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.
 - b. Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsnis un uzpildiet to no ūdens krāna.
3. Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšakstīšanās.




4. Novietojiet ūdens atvilktni tajā pašā pozīcijā.
5. Pēc katras lietošanas iztukšojiet ūdens atvilktni.

UZMANĪBU!

Turiet ūdens atvilktni atstatu no karstām virsmām.

6.6 Iestatījums: Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

1. Ieslēdziet ierīci. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ielietu apakšizvēlnē.
2. Nospiediet , Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. Nospiediet OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.



4. Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras:
 - a. **Tvaiks tvaicēšanai** 50 - 100 °C: dārzenu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
 - b. **Tvaiks sautēšanai** 105 - 130 °C: sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
 - c. **Tvaiks vieglai grauzdēšanai** 135 - 150 °C: gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, 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.
 - d. **Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai** 155 - 230 °C: ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.
5. Nospiediet **OK**.
6. Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.
7. Uzpildiet ūdens atvilktni ar aukstu krāna ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei (aptuveni 950 ml). Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu. Ūdens padeve pietiks aptuveni 50 min.

BRĪDINĀJUMS!


Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.
9. Nospiediet **START**.
Tvaiks parādās aptuveni pēc 2 min. Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls.
10. Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.
11. Izslēdziet ierīci.
Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.
Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

6.7 Iestatījums: SousVide režīms

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.
3. Nospiediet .
4. Nospiediet **OK**. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
5. Iestatiet temperatūru un nospiediet **OK**.
6. Nospiediet . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.
7. Iestatiet taimeru un nospiediet **OK**.
8. Nospiediet **START**.
9. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli.
Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

6.8 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu izvēlni.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Biežāk lietotie		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Savienojums	Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.
Ātrā uzsilšana	Saīsina uzkaršanās laiku. Iespēja pieejama tikai dažām karsēšanas funkcijām.

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

Apakšizvēlne: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SAKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nozēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.



6.9 Iestatījums: Gatavošanas palīgs

Gatavošanas palīgs apakšizvēlnē sastāv no papildu funkciju un programmu klāsta, kas paredzētas konkrētiem ēdieniem. Katrs ēdiens šajā apakšizvēlnē ir paredzēts ar piemērotu iestatījumu. Gatavošanas laikā jūs varat regulēt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus varat gatavot arī ar Termozonde. Pakāpe, līdz kādai ēdiens ir sagatavots:

- Pusjēls
- Vidēji
- Labi izcepts

Dažus ēdienus var gatavot arī ar Automātisks svars.




1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet . Ievadiet Gatavošanas palīgs.
4. Atlasiet ēdiena vai ēdiena veidu.
5. Ievietojiet ēdiena ierīcē un nospiediet START.

Kad funkcija beidz darbību, pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

7. PAPILDFUNKCIJAS


7.1 Biežāk lietotie ☆


Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
 3. Nospiediet .
 4. Atlasiet Biežāk lietotie / Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
 5. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Biežāk lietotie.
 6. Nospiediet OK.
-  — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.
-  — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

7.2 Funkciju bloķēšana


Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas ierīces darbībā.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. ☆,  — nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

☆,  — nospiediet vienlaikus lai izslēgtu funkciju.

7.3 Bērnu drošības funkcija

Šī funkcija novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu.



1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet .
3. Izvēlieties iespējas / Bērnu drošības funkcija.
4. Nospiediet koda burtus alfabētiskā secībā.

Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija. Kad šī funkcija ir aktivizēta, iespējams piekļūt: Taimers, Wi-Fi un pieejams apgaismojums.

Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā.

7.4 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkos, kad karsēšanas funkcija ir aktīva un nekādi iestatījumi nav mainīti, ierīce automātiski izslēgsies pēc noteikta laika perioda.

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

Ja plānojat izmantot karsēšanas funkciju ilgāku laiku nekā laiks, kad ierīce automātiski izslēdzas, iestatiet gatavošanas laiku. Skatiet nodaļu "Pulksteņa funkcijas".

8. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

8.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Funkcija	Apraksts
Taimers	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat iestatīt, kas notiks, kad laiks paiens, iestatot vēlamo: Darbības beigās.
Darbības beigas	Skaņas signāls: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta. Skaņas signāls un pārtraukt gatavot: beidzoties iestatītajam laikam, atskan signāls un pārtrauc darboties karsēšanas funkcija. Tikai Pop up ziņojums: beidzoties iestatītajam laikam, displejā parādās ziņojums. Jūs varat iestatīt šo funkciju jebkurā laikā — arī tad, ja ierīce izslēgta.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigas atlikšana.
Laika regulēšana	Lai palielinātu gatavošanas laiku.
Laika skaitīšana	Kā parādīt ierīces darbošanās ilgumu. Maksimums ir 23 st 59 min. Jūs varat ieslēgt un izslēgt funkciju. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.

8.2 Iestatījums: Diennakts laiks


1. Ieslēdziet ierīci.
2. Nospiediet Diennakts laiks.
3. Iestatiet laiku.
4. Nospiediet **OK**.

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks.


7.5 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.


8.3 Iestatījums: Taimers


1. Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet laiku. Jūs varat izvēlēties darbības beigās, nospiežot ● ● ● .
4. Nospiediet **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns. Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju. Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1min**.

8.4 Iestatījums: Atliktais starts

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Iestatiet gatavošanas laiku.
4. Nospiediet ● ● ● .
5. Nospiediet Atliktais starts.
6. Atlasiet vēlamo sākuma laiku.
7. Nospiediet **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.


8.5 Iestatījums: Laika skaitīšana

1. Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. Nospiediet .
3. Nospiediet ● ● ● .
4. Nospiediet Laika skaitīšana.

5. Pavelciet vai nospiediet , lai skatītu gatavošanas laiku galvenajā ekrānā.
6. Nospiediet OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

8.6 Taimera iestatījumu mainīšana

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

1. Nospiediet .
2. Iestatiet taimera vērtību.
3. Nospiediet OK.

9. PAPILDPIEDERUMU IZMANTOŠANA

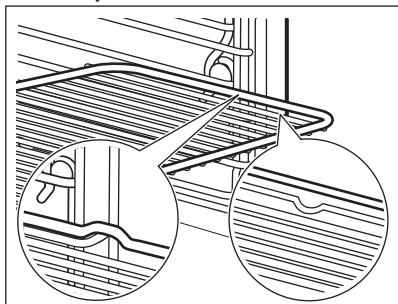
BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

9.1 Papildpiederumu ievietošana

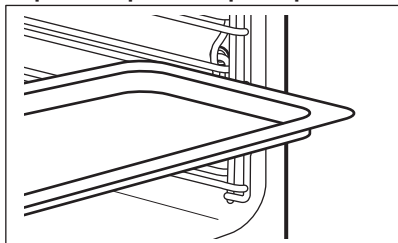
Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskāšanās. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts



Ievietojiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem

Cepamā Paplāte / Cepamā panna




Iebīdīet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.

9.2 Termozonde

Tas mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

- °C – temperatūru ierīces iekšienē: minimāli 120 °C.
-  – ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

- Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
- Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.
- Gatavošanas laikā termozondes smailei jābūt pilnībā ievietotai ēdiena.

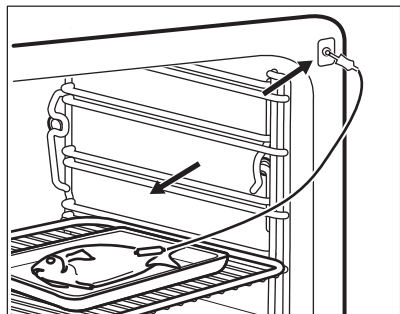
Ierīce aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas atkarīgs no produktu daudzuma, karsēšanas funkcijas un temperatūras.

Gatavošana ar: Termozonde

BRĪDINĀJUMS!

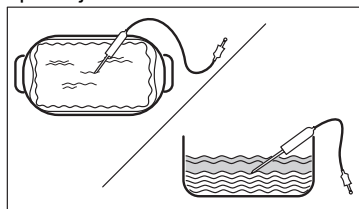
Sakarstot termozondei un plaukta atbalstiem, pastāv apdedzināšanās risks. Nepieskarieties termozondei ar kailām rokām. Vienmēr lietojiet cepeškrāsns cimdus.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. Ievietojiet termozondi ēdiena: **Gaļa, putnu gaļa un zivis** ievietojiet visu termozondes adatu gaļas vai zivs centrā pašā biežākajā vietā.



Sautējums terīnē


Ievietojiet termozondes smailo galu tieši sautējuma vidū. Cepšanas laikā termozonde jānostabilizē nekustīgā pozīcijā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Izmantojiet cepamā trauka malu, lai atbalstītu termozondes silikona rokturi. Termozondes gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšējai virsmai.



4. Ievietojiet temperatūras sensora spraudni ligzdā, kas atrodas ierīces iekšpusē.

Skatiet sadaļu "Produkta apraksts".

Displejā redzama pašreizējā termozondes temperatūra.

5.  - nospiediet, lai iestatītu termozondes iekšējo temperatūru.

6. ● ● ● - 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. Atlasiet iespēju un atkārtoti nospiediet OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. Nospiediet START.

Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs. Pagariniet gatavošanas laiku pēc nepieciešamības.

9. Izņemiet termozondi no ligzdas un izņemiet ēdienu no ierīces.

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 tīmekļa vietnē. Lai atrastu Gatavošanas

padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes uz priekšējā rāmja ierīces iekšienē.

Tabulās izmantotie simboli:

	Ēdiena veids
	Karsēšanas funkcija
	Temperatūra
	Papildpiederums
	Tvertne (Gastronorm)

	Svars (kg)
	Plaukta līmenis
	Gatavošanas laiks (min)





10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

- **Picas paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm
- **Cepamā paplāte** – tumša, neatstarojoša, diametrs 26 cm
- **Podiņi** – keramiski, diametrs 8cm, augstums 5 cm
- **Augļu pīrāga forma** – tumša, neatstarojoša, diametrs 28 cm

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu





Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.





		°C		
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	25 - 35
Rulete	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	20 - 30
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepmā paplāte vai dziļā pan-na	180	2	15 - 25

10.4 Informācija pārbaudes iestādēm





Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

Cepšana vienā līmenī – cepšana formās

		°C		
Biskvītūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 60	2
Biskvītūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	45 - 60	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2





		°C		
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	55 - 65	1
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 35	2
Smilšu mīkla	Augš./Apakškarsēšana	140	25 - 35	2

Cepšana vienā līmenī – biskvīti

		°C		
Kūciņas, 20 paplātē 1)	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 30	3
Kūciņas, 20 paplātē 1)	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30	3





1) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

Cepšana vairākos līmeņos – biskvīti

		°C		
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, 1)	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvīt kūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

1) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

Grils

		°C		
Karstmaize 1)	Grils	maks.	1 - 2	5
Liellopa steiks 2)	Grils	maks.	24 - 30	4

1) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci 5 minūtes.






2) Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci 5 minūtes. Apgrīziet gatavošanas laika vidū.

10.5 Informācija pārbaudes iestādēm

Testi funkcijai: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

				
Brokoļi 1)	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9



Brokoļi 1)	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11
Zirņi, saldēti 2)	2 x 2/3 perforēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.

1) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī. Iepriekš uzkaršējiet tukšu ierīci.

2) Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. APRŪPE UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

Tīrīšanas līdzekļi

- Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
- Notīriet kaļķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pilieniem etiķa.
- Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.
- Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Lietošana ikdienā

- Izfīriet ierīces iekšpusi 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 iekšpusi tikai ar mikrošķiedras drānu.

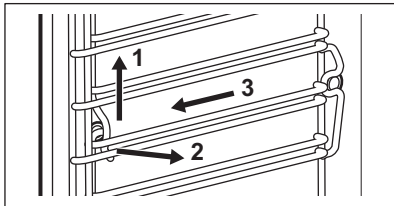
Papildpiederumi

- Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.
- Nefīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Plauktu balstu

Izņemiet plauktu balstus, lai izfīrītu ierīci.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Uzmanīgi velciet plauktu balstus uz augšu un ārā no priekšējā fiksatora.
3. Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.
4. Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu balstus pretējā secībā.

Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.

11.3 Tīrīšana ar tvaiku

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.
3. Notīriet cepeškrāsns iekšpuses apakšu un iekšējo durvju stiklu ar mīkstu drānu, kas samitrināta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
4. Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim.
5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana.

lespēja	Apraksts
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana Ilgums: 30 min
Tvaika tīrīšanas Plus	Vidēji intensīva tīrīšana Izsmidziniet cepeškrāsns iekšienē mazgāšanas līdzekli. Ilgums: 75 min

- Nospiediet **START**. Izpildiet displejā redzamās norādes.
- Beidzoties tīrīšanas ciklam, atskan signāls.
- Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.
- Izslēdziet ierīci.
- Kad ierīce ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.
- Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.
- Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz cepeškrāsns iekšpuse izžūst.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

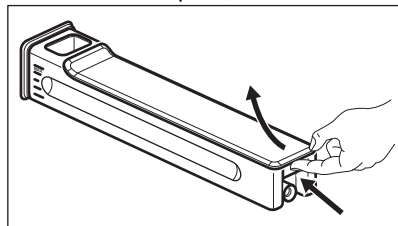
11.4 Tīrīšanas Atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

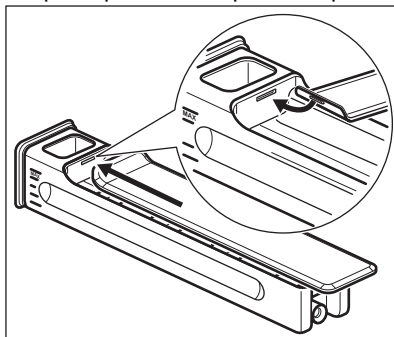
11.5 Ūdens atvilktnes tīrīšana

- Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns.
- Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet vāku, pielāgojoties aizmugures izcilnim.
- Izņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.



- Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.

- Samontējiet ūdens atvilktni.
- Ievietojiet viļņlauzi. Nostipriniet to atvilktnē.
- Uzlieciet vāku. Vispirms ievietojiet priekšpusi un tad spiediet to pret atvilktni.



- Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
- Stumiet ūdens atvilktni uz priekšu krāsni, līdz tā tiek nostiprināta.

11.6 Atkaļķošana

Izmantojiet to sistēmas atkaļķošanai.

- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.
Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min
- Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Atkaļķošana.
- Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
- Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
- Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei.
- Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.
- Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
- Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.
- Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
- Tīriet cepeškrāsns iekšpusi ar mīkstu drānu.

13. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.
14. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst. Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.

11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divu veidu atgādinājumi par ierīces atkaļķošanu. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar atspējot.

- Neobligātais atgādinājums iesaka jums atkaļķot ierīci.
- Obligātais atgādinājums uzliek jums par pienākumu veikt atkaļķošanu. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas obligātais atgādinājums, tvaika funkcijas ir atspējotas.

11.8 Skalošana

Izmantojiet to, lai tīrītu tvaika sistēmu pēc regulāras tvaika funkcijas izmantošanas.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
 2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
 3. Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
 4. Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
 5. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.
- Ilgums:** aptuveni 30 min.
6. Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
 7. Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepamo pannu no ierīces.



Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

11.9 Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsns.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
3. Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Žāvēšana.
4. Ievērojiet displejā redzamās norādes.

11.10 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs norāda izžāvēt ierīci.

Nospiediet YES (JĀ), lai izžāvētu ierīci.

11.11 Durvju noņemšana un uzstādīšana

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

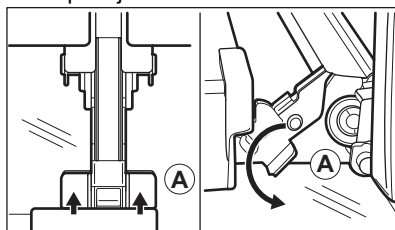
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

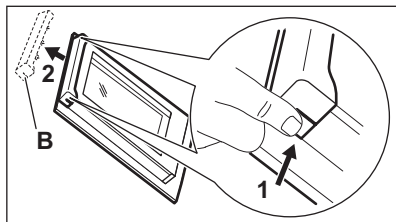
⚠ UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

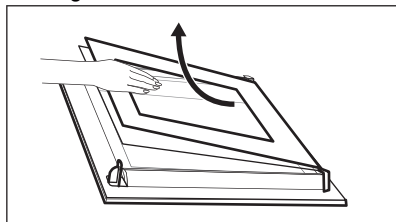
1. Atveriet durvis līdz galam.
2. Pilnībā piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras **A**.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuvenais leņķis: 70°).
4. Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns.
5. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.
6. Turiet durvju augšdaļā esošo apmali **B** no abām pusēm un bīdiet to uz iekšpusi, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.



7. Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.
8. Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.



9. Noīriiet stikla paneli ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.

Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā. Vispirms uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.

Stikla paneļiem jābūt ievietotiem pareizā pozīcijā, pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.

11.12 Spuldzes maiņa

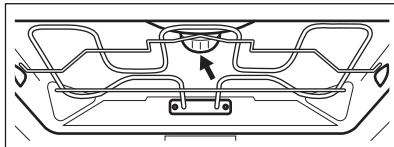
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

1. Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest.
2. Atvienojiet ierīci no strāvas padeves.
3. Novietojiet drānu uz cepeškrāsns grīdas.

Augšējā lampa

1. Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.



2. Noņemiet metāla gredzenu un notīriiet stikla pārsegu.
3. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
4. Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.

Sānu lampa


1. Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. Lai noņemtu apvalku, izmantojiet Torx 20 skrūvgriezi.
3. Noīriiet stikla pārsegu.
4. Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...

Problēmas apraksts	Pārtraukums un darbības atsākšana
Ierīci nevar ieslēgt vai lietot.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.
Ierīce neuzsilst.	Pulkstenis nav iestatīts. Skatiet sadaļu "Pulksteņa funkcijas". Durvis nav pareizi aizvērtas. Izdedzis drošinātājs. Pārļiecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Ir aktivizēts Bērnu drošības funkcija.
Apgaismojums ir izslēgts.	Spuldze ir izdedusi. Nomainiet spuldzi. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīrīšana".
Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek ierīcē.	Ūdens atvilktnes tvirtne nav pilnībā ievietota. Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.	Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis. Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.
Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.	Pārļiecinieties, ka vāks un viļņlauzis ir izņemti, pirms uzsākat tīrīšanu.
Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.	Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam. Pārļiecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.
Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tīrīšanas apakšā atrodas netīrs ūdens.	Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī. Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grīlu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.
Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīrīšanas tīrīšanas apakšā ir pārāk daudz ūdens.	Pirms tīrīšanas sākuma ierīcē tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa. Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīrīšanas sienām.
Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.	Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad ierīce bija par karstu. Pagaidiet, kamēr ierīce atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu. Pirms tīrīšanas visi piederumi nebija izņemti no ierīces. Izņemiet visus piederumus un veiciet tīrīšanu vēlreiz.
 Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.	
Problēmas ar bezvadu signālu.	Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu. Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.
Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.	Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet sadaļu "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".
Bezvadu tīkla signāls ir vājš.	Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.
Bezvadu signālam traucē mikroviļņu krāsns, kas atrodas ierīces tuvumā.	Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot mikroviļņu krāsni un ierīces tālvadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

12.2 Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Turpmāk sniegtajā tabulā norādīta informācija par dažām iespējamām problēmām.

Kods un apraksts	Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 — skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neītrumu.
F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.	Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.	Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F131 — tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta. 1).	Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.
F144 — sensors Ūdens atvilktnē nevar izmērīt ūdens līmeni. 1).	Iztukšojiet Ūdens atvilktnē un piepildiet to.
F508 — Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi. 1).	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.
F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams. 1).	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

1) Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti

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 priekšējā rāmja. Tā ir redzama, kad atverat durvis. Nenoņemiet ierīces tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis(MOD.) :

Izstrādājuma Nr. (PNC):

Sērijas numurs (S.N.):

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++

Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā	
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skalums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādājiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu


Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. 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.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu electrolux.com/support



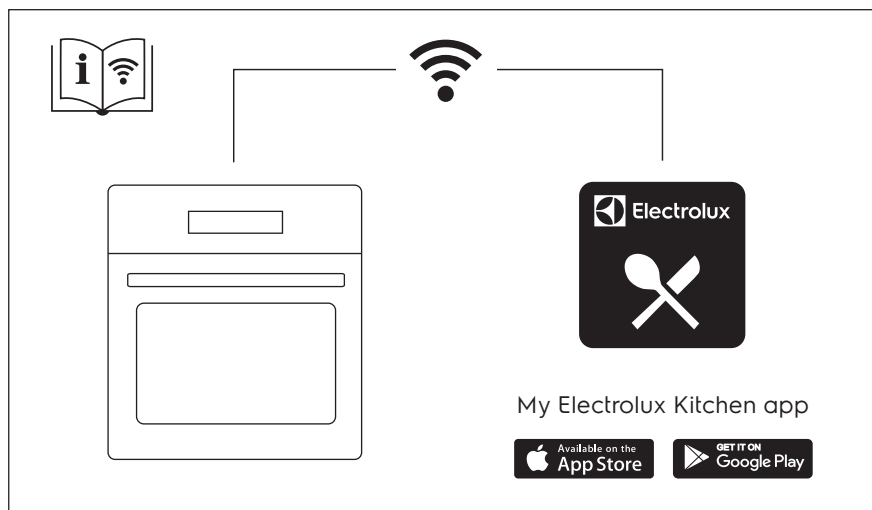
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	171
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	172
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	175
4. VALDYMO SKYDELIS.....	176
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	176
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	178
7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	183
8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	184
9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	185
10. PATARIMAI.....	186
11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	189
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	192
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	194
14. APLINKOS APSAUGA.....	196



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik atitinkamos kvalifikacijos specialistas.

- 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!

Pavojus sukelti gaisrą ir gauti elektros smūgį.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.

- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Konservavimui visada naudokite tik tam tinkamus stiklainius ir indus.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižaloti, sukelti gaisrą ir sugadinti prietaisą.

- Prieš vykdydami priežiūros darbus išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus nusidėginti ir 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!

Elektros smūgio pavojus.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną.

Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

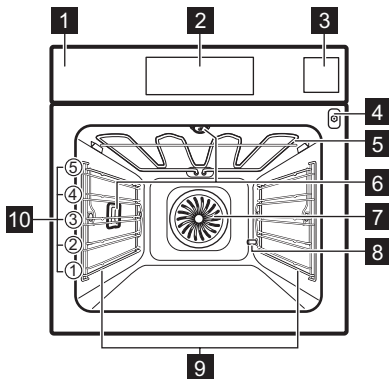
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laidą kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



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

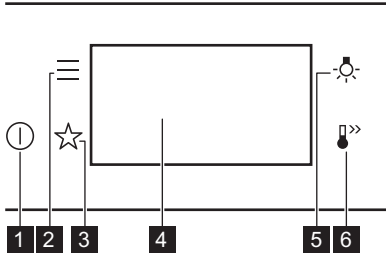
10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

- **Grotelės**
Pyragų kepimo formoms, orkaitės, kepsnių ir kitoms maisto ruošimo indams.
- **Kepimo skarda**
Drėgniems pyragams, kepiniams, duonai, dideliems kepsniams, šaldytiems produktams ir varvantiems skysčiams surinkti, pvz., riebalams, maistą kepant ant vielinės lentynėlės.
- **Grilio / skrudinimo skarda**
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.
- **Maisto termometras**
Temperatūrai matuoti maisto viduje.
- **Teleskopiniai bėgeliai**
Kad padėklus ir grotelles būtų lengviau įdėti ir išimti.
- **Gaminimo garais rinkinys**
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgį garuose gaminimo 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. VALDYMO SKYDELIS

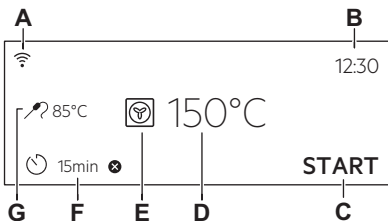
4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lempučių jungklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

4.2 Ekranas

Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.



- A. WiFi ryšys
- B. Paros laikas
- C. PRADĖTI / SUSTABDYMAS
- D. Temperatūra
- E. Kaitinimo funkcijos
- F. Laikmatis
- G. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Ekrano indikatoriai

	Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.
	Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.
	Panaikinti paskutinį veiksmą.
	Parinkti įjungti ir išjungti.
	Ispėjamojo garsinio signalo funkcija išjungta.
	Ispėjamojo garsinio signalo ir maisto ruošimo ciklo išjungimo funkcija įjungta.
	Ijungta tik pranešimo funkcija.
	Atidėtas paleidimas funkcija.
	Atšaukti nustatymą.
	WiFi ryšys ryšys įjungtas.
	Nuotolinis valdymas yra įjungtas.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.

2. Prietaisą ir jo priedus valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
3. Sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas atgal į jų pradinę padėtį.



5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Belaidis ryšys

Prietaisui prijungti jums reikės:

- Internetinio belaidžio ryšio.
 - Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.
1. Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: Mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Vardinę lentelę rasite ant prietaiso vidinio priekinio rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
 2. Vadovaukitės programėlės nurodymais.
 3. Įjunkite prietaisą.
 4. paspauskite . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
 5.  – slinkite arba paspauskite, kad įjungtumėte arba išjungtumėte: WiFi ryšys.

Prietaiso belaidis modulis įsijungia per 90 sek.



Siekiant užtikrinti saugumą, nuotolinis valdymas po 24 val išsijungia automatiškai. Jei reikia, registraciją pakartokite.

Dažnis	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
--------	-----------------------------------

Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
------------	-----------------------------------

Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
-----------------	------------------------

„Wi-Fi“ modulis	NIUS-50
-----------------	---------



5.4 Programinės įrangos licencijos

Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

5.5 Pirminis pašildymas

Prieš naudodami pirmą kartą pakaitinkite tuščią prietaisą.

1. Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 1 val.
3. Nustatykite funkciją . Nustatykite didžiausią temperatūrą. Įjunkite prietaisą ir palaukite 15 min.

Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės. Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai.

Pasirūpinkite, kad patalpoje oras cirkuliuotų.

5.6 Nustatymas: Vandens kietumas

Prijungę prietaisą prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

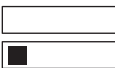



1. Įkiškite testavimo lapelį į vandenį ir palaikykite maždaug 1 sek. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.
2. Nukratykite vandenį nuo testavimo lapelio.
3. Po 1 min patikrinkite vandens kietumą toliau pateiktoje lentelėje.
4. Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Testavimo lapelių spalvos pradės toliau keistis. Per 1 min po testo patikrinkite vandens kietumą dar kartą.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

Vandens kietumas		Tikrinimo la- pelis	Kalcio nuosė- dos (mmol/l)	Kalcio nuosė- dos (mg/l)	Vandens kla- sifikacija
Lygis	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	minkštas
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS



Grilis

Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.



Terminis kepintuvas

Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Apkepams ruošti ir skrudinti.



Karšto oro srautas

Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C žemesnę temperatūrą, nei Apatinis + viršutinis kaitinimas.



Šaldytas maistas

Tobulai tiks pusfabrikačiams ruošti, pvz., gruzdintoms bulvytėms, krocketams ar rytietiškiems suktinukams.



Apatinis + viršutinis kaitinimas

Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.



Picos programa

Geriausiai tinka kepti picą ir kitus patiekalus, kuriems reikalingas kaitinimas iš apačios.



Apatinis kaitinimas

Šią funkciją rinkitės baigę gaminti maistą, kad prireikus labiau apskrudintumėte jo apačią. Skardą statykite žemiausioje padėtyje.

SPECIALIOS FUNKCIJOS










Konservavimas

Konservuodami daržoves ir vaisius, sudėkite konservavimo stiklainius į vandens pripildytą kepimo skardą. Naudokite tokio paties dydžio užspaudžiamus arba užsukamus dangtelius. Naudokite žemiausią lentynos padėtį.












Džiovinimas

Džiovininti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus. Džiovinant rekomenduojama retkarčiais atidaryti orkaitės dureles, kad galėtų pasišalinti drėgmės prisotintas oras ir vaisiai geriau išdžiūtų.

	Jogurto funkcija Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
	Lėkščių pašildymas Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
	Atitirpinimas Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
	Apkepas Patiekalams, tokiems kaip lazanija ar bulvių plokštainis. Apkepams ruošti ir skrudinti.
	Kepimas žemoje temperatūroje Maisto gaminimas žemoje temperatūroje. Puikiai tinka subtiliems patiekalams ruošti (pvz., jautienai, veršienai ar avienai).
	Šilumos palaikymas Palaikyti šiltą maistą. Atminkite, kad palaikant tam tikrų patiekalų šilumą jie ir toliau keps bei ims sausėti. Jei reikia, patiekalus uždenkite.
	Drėgnas konvek. kepimas Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra prietaise gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

	Steamify Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
	Kepimas vakuume "SousVide" Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminiuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „SousVide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.
	Pašildymas garais Jei patiekalus pašildysite garais, jų paviršius neišsausės. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.

	Duona Naudokite šią funkciją duonai ir bandelėms kepti, kad pasiektumėte geriausią traškumą, spalvą ir blizgesį.
	Tešlos kildinimas Paspartininti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
	Virimas garuose Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose.
	Didelė drėgmė Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
	Vidutinė drėgmė Ši funkcija tinka mėsai troškinti ar lėtai virti, duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
	Maža drėgmė Funkcija tinka mėsai, paukštienai, troškiniams ir kitiems patiekalams orkaitėje gaminti. Dėl garų ir karščio mėsa tampa sultinga ir minkšta, o jos paviršius apskrudna.

6.2 Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Patikros pagal: IEC/EN 60350-1.


Gaminant maistą orkaitės duralės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

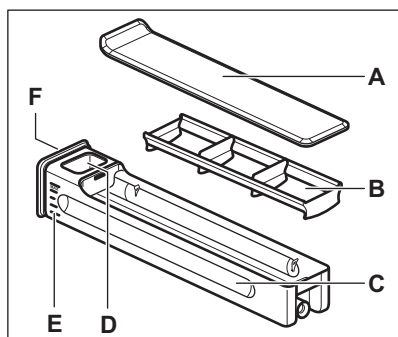
Maisto ruošimo nurodymus rasite skyriuje „Naudingi patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Bendras energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „Energijos vartojimo efektyvumas“ („Energijos taupymas“).

6.3 Nustatymas: Kaitinimo funkcijos

1. Įjunkite prietaisą. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2. Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūrą.
4. Nustatykite temperatūrą. Paspauskite OK.
5. Paspauskite START.
Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada prieš maisto ruošimą ar jo metu. Žr. „Priedų naudojimas“ – „Maisto termometras“.
6. STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.
7. Išjunkite prietaisą.

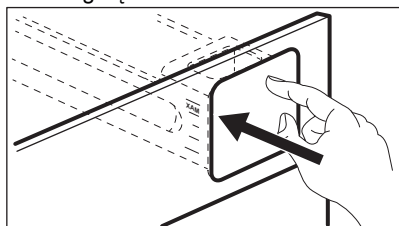
6.4 Stalčius vandeniui



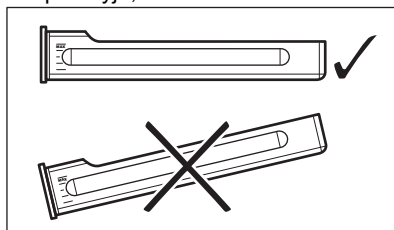
- A. Dangtelis
- B. Vandens stabilizatorius
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Kalkių nuosėdos
- F. Priekinis dangtelis

6.5 Stalčius vandeniui naudojimas

1. Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtelį.



2. Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Yra du vandens išpylimo būdai.
 - a. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.
 - b. Išimkite stalčių vandeniui iš orkaitės ir pripildykite jį vandens iš čiaupo.
3. Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.




4. Įdėkite vandens stalčių į pradinę padėtį.
5. Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.

DĖMESIO

Vandens stalčių laikykite toliau nuo įkaitusių paviršių.

6.6 Nustatymas: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1. Įjunkite prietaisą. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2. Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3. Paspauskite OK. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
4. Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
 - a. **Virimas garuose 50 - 100 °C** – daržovių, kruopų, pupų, jūros gėrybių, vyniotinių ar vieno šaukšto desertų ruošimas garuose.
 - b. **Troškinimas garuose 105 - 130 °C** – mėsos ar žuvies troškinimas, duonos kepimas, paukštienos, sūrio pyragų ir troškinių ruošimas.
 - c. **Lengvas apkepimas garuose 135 - 150 °C** – mėsos, troškinių, įdarytų daržovių, žuvies ir apkepus ruošimas. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus.

Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms maisto gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.

d. Kepimas ir skrudinimas garuose

155 - 230 °C – mėšai, žuviai, paukštienai, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams ruošti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.



5. Paspauskite **OK**.
6. Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7. Įpilkite į vandens stacių šalto vandens iki didžiausio leistino lygio (apie 950 ml). Naudokitės ant vandens stalčiaus esančią gradaciją. Vandens turėtų pakakti maždaug 50 min.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (deminerizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į vandens stalčių nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.


8. Jeigu reikia, nuvalykite vandens stalčiaus išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9. Paspauskite **START**. Garai pasirodys maždaug po 2 min. Prietaisui pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10. Kai vandens stalčiuje baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite vandens stalčių. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventilatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11. Išjunkite prietaisą. Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš vandens stalčiaus. Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Prietaisui atvėsus nususinkite jo vidų minkšta šluoste.

6.7 Nustatymas: Kepimas vakuume "SousVide"

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
3. Paspauskite .
4. Paspauskite **OK**. Ekrane matysite temperatūros nustatymus.
5. Nustatykite temperatūrą ir paspauskite **OK**.
6. Paspauskite . Ekrane matysite laikmačio nuostatas.
7. Nustatykite laikmatį ir paspauskite **OK**.
8. Paspauskite **START**.
9. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę.

Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išsausinkite vidų minkšta šluoste.

6.8 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte meniu.

Meniu elementas	Paskirtis	
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatinio programų sąrašas.	
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.	
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.	
Nustatymai	Kaip sukongigūruoti prietaisą.	
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukongigūruoti prietaisą.
	Serviso duomenys	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

Papildomas meniu, skirtas: Nustatymai

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Užraktas nuo vaikų	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Jis galimas tik kai kurioms kaitinimo funkcijoms.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui jungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.

Papildomas meniu	Aprašymas
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parinka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. ① funkcijos signalų išjungti negalima.
Išėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

Papildomas meniu, skirtas: Serviso duomenys

Papildomas meniu	Aprašymas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.



6.9 Nustatymas: Kepimo vadovas

Kepimo vadovas antrinį meniu sudaro specialiai konkreitiems patiekalams sukurtų papildomų funkcijų ir programų rinkinys. Kiekvienam patiekalui šiame antriniame meniu yra atliktas atitinkamas nustatymas. Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą.

Gamindami maistą galite keisti laiką ir temperatūrą Maisto termometras. Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami Pagal svorį.


1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite . Įveskite Kepimo vadovas.
4. Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5. Sudėkite maistą į prietaisą ir paspauskite START.

Funkcijai pasibaigus patikrinkite, ar maistas tinkamai paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.


7. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

7.1 Mėgstamiausios ☆

Dažniausiai naudojamus nustatymus, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymą, galite išsaugoti. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.


1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite norimą nuostatą.
3. Paspauskite .
4. Pasirinkite: Mėgstamiausios / Išsaugoti esamus nustatymus.
5. Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios.
6. Paspauskite OK.


 – paspauskite nuostatai atkurti.

 – paspauskite nuostatai atšaukti.

7.2 Funkcijų užraktas


Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso funkcijos pakeitimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3. ☆,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.

☆,  – paspauskite vienu metu, kad išjungtumėte funkciją.

7.3 Užraktas nuo vaikų



Ši funkcija apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite .
3. Pasirinkite Nustatymai / Užraktas nuo vaikų.
4. Įveskite kodo raides abėcėlės tvarka. Užraktas nuo vaikų – įjungta. Kartu su šia funkcija atsiranda galimybė naudoti Laikmatis, WiFi ryšys ir apšvietimą.

Norėdami naudotis prietaisu, įveskite kodo raides abėcėlės tvarka.

7.4 Automatinis išsijungimas

Saugumo sumetimais prietaisas po kurio laiko išsijungia automatiškai, jeigu veikia kaitinimo funkcija ir nėra pakeičiamos nuostatos.

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

Jeigu ketinate naudotis kaitinimo funkcija ilgiau nei laikotarpį, po kurio suveikia automatinis išsijungimas, nustatykite gaminimo trukmę. Žr. skyrių „Laikrodžio funkcijos“.

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga.

7.5 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai

išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsite, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

8. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS


8.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Funkcija	Aprašymas
Laikmatis	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Galite pasirinkti, kas įvyks pasibaigus ciklui: Nutraukti veiksmą.
Nutraukti veiksmą	Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – laikui pasibaigus išgirsite signalą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas. Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasibaigus laikui išgirsite signalą ir kaitinimo funkcija išsijungs. Tik iššokanti žinutė – pasibaigus laikui ekrane pamatysite pranešimą. Šią funkciją galite nustatyti bet kada, net jei prietaisas išjungtas.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Maisto gaminimo trukmei pratęsti.
Laikmatis	Prietaiso veikimo trukmei parodyti. Didžiausia reikšmė – 23 val 59 min. Funkciją galite įjungti ir išjungti. Ši funkcija prietaiso veikimui įtakos neturi.

8.2 Nustatymas: Paros laikas

1. Įjunkite prietaisą.
2. Paspauskite: Paros laikas.
3. Nustatykite laiką.
4. Paspauskite **OK**.

8.3 Nustatymas: Laikmatis



1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2. Paspauskite .

3. Nustatykite laiką.
Baigiamąjį veiksmą galite pasirinkti paspaudę






4. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.
Jei reikia, iki maisto gaminimo ciklo pabaigos likus 10 % viso laiko galite jį pratęsti. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.
Norėdami pratęsti maisto gaminimo trukmę, paspauskite **+1min**.

8.4 Nustatymas: Atidėtas paleidimas

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4. Paspauskite .
5. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.
6. Pasirinkite pageidaujama pradžios laiką.
7. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

8.5 Nustatymas: Laikmatis

1. Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.
2. Paspauskite .
3. Paspauskite .
4. Paspauskite: Laikmatis.
5. Paslinkite arba paspauskite , kad pagrindiniame ekrane matytumėte kepimo laiką.
6. Paspauskite **OK**. Kartokite veiksmą, kol ekrane pamatysite pagrindinį langą.

8.6 Laikmačio nuostatų keitimas

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

1. Paspauskite .

2. Nustatykite laikmačio rodmenį.
3. Paspauskite **OK**.

9. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

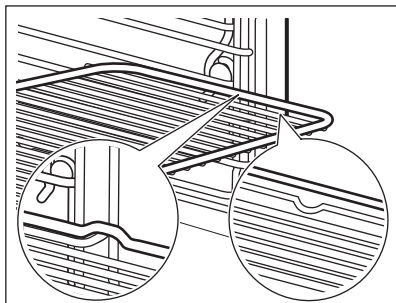
ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

9.1 Priedų naudojimas

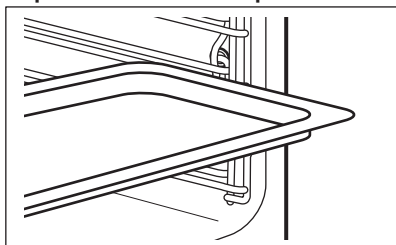
Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukšti lentynos krašteliai neleidžia indui nuslysti.

Grotelės



Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.

Kepimo skarda / Gili kepimo skarda




Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.

9.2 Maisto termometras

Matuoja temperatūrai maisto viduje. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

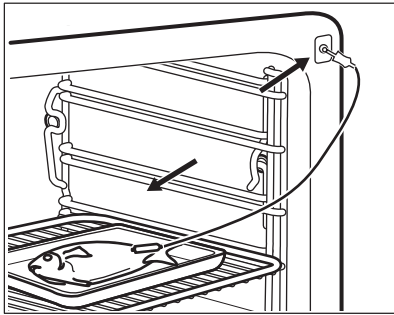
- $^{\circ}\text{C}$ – temperatūra prietaiso viduje: min. 120°C .
-  – maisto vidaus temperatūra. Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:
 - Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.
 - Nenaudokite skystiems patiekalams.
 - Maisto ruošimo metu maisto termometro jutiklis turi būti visas įsmeigtas į patiekalą. Prietaisas apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, kaitinimo funkcijos ir temperatūros.

Maisto ruošimas naudojantis: Maisto termometras

ĮSPĖJIMAS!

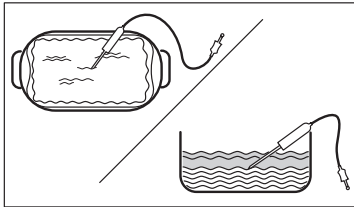
Pavojus nusideginti – maisto termometras ir lentynėlių atramos įkaista. Neliaskite maisto termometro rankenėlės plikomis rankomis. Visuomet mėvėkite orkaitei skirtas pirštines.

1. Įjunkite prietaisą.
2. Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3. Įsmeikite maisto termometrą į patiekalą:
Mėsa, paukštiena ar žuvis
Įsmeikite visą maisto termometro kištuką į stambiausio mėsos ar žuvies gabalo vidurį.




Užkepėlės

Maisto termometro galą kiškite tiksliai į užkepėlės vidurį. Kepimo metu maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Maisto termometrą padėkite taip, kad silikoninė jo rankenėlė atsiremtų į kepimo indo briauną. Maisto termometro galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4. Maisto termometro kištuką įkiškite į lizdą, esantį prietaiso viduje. Žr. skyrių „Gaminio aprašymas“.

Ekране matysite dabartinę maisto termometro temperatūrą.

5.  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujama kepinio temperatūrą.

6. ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:

- [spėjamas] signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
- [spėjamas] signalas ir kepinio sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepinio temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.

7. Pasirinkite ir kelis kartus paspauskite OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį langą.

8. Paspauskite START .

Maistui įkaitus iki nustatytos temperatūros pasigirs signalas. Patikrinkite, ar maistas paruoštas. Jei reikia, pratęskite maisto gaminimo trukmę.

9. Ištraukite maisto termometro kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos

Lentelėse nurodytos temperatūros ir ruošimo laikai yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei galbūt esate įpratę. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkreitiems patiekalams.

Jei nerandate konkretaus recepto nustatymų, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų svetainėje pateiktose maisto gaminimo lentelėse. Jei norite gauti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite prietaiso PNC

numerį, nurodytą techninių duomenų lentelėje, ant vidinio prietaiso rėmo.

Lentelėse naudojami simboliai:

	Maisto tipas
	Kaitinimo funkcija
°C	Temperatūra
	Priedai
	Talpyklė (Gastronorm)
	Svoris (kg)



Lentynos padėtis



Maisto gaminimo trukmė (min)

10.2 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsius ir šviesos neatspindinčius indus bei padėklus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesūs ir šviesą atspindintys indai.

- **Picos skarda** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

- **Kepimo indas** – tamsus, neatspindintis, skersmuo 26 cm
- **Kepimo indeliai** – keramikiniai, skersmuo 8 cm, aukštis 5 cm
- **Kepimo forma** – tamsi, neatspindinti, skersmuo 28 cm

10.3 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausių rezultatų.





		°C		
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	25 - 35
Biskvitinis vyniotinis	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	15 - 25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	3	15 - 25
Sausainiai, 16 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	160	2	25 - 35
Keksiukai, 12 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	20 - 30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	140	2	15 - 25
Tartelėtės, 8 vnt.	kepimo skarda ar riebalų surinkimo indas	180	2	15 - 25

10.4 Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose

		°C		
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2





		°C		
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

		°C		
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle 1)	Karšto oro srautas	150	20 - 30	3
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle 1)	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30	3





1) Įkaitinkite prietaisą.

Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		°C		
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, 1)	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

1) Įkaitinkite prietaisą.

Grilis

		°C		
Skrebutis 1)	Grilis	maks.	1 - 2	5
Jautienos kepsnys 2)	Grilis	maks.	24 - 30	4

1) Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 minutes.






2) Pakaitinkite tuščią prietaisą 5 minutes. Laikui įpusėjus apverskite.

10.5 Informacija bandymų laboratorijoms

Funkcijos Virimas garuose bandymai.

Bandymai pagal IEC 60350 standartą.

Nustatykite 100 °C temperatūrą °C.

				
Brokoliai 1)	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9
Brokoliai 1)	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11
Žirniai, šaldyti 2)	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šaltiausioje vietoje pasieks 85 °C.

1) Padėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje. Įkaitinkite prietaisą.

2) Padėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.

11. PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

Valymo priemonės

- Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
- Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.
- Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
- Dėmes valykite švelniu plovikliu.

Kasdienis naudojimas

- Po kiekvieno naudojimo išvalykite prietaiso vidų. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
- Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo nusausinkite prietaiso vidų naudodami tik mikropluošto šluostę.

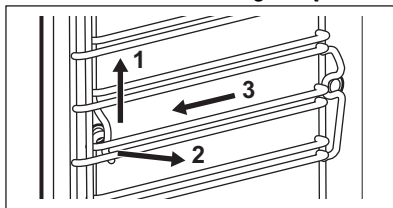
Priedai

- Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Neplaukite priedų indaplovėje.
- Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.

11.2 Lentynų atramų

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite prietaisą.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Lentynų atramas atsargiai pakelkite į viršų ir ištraukite iš priekinių laikiklių.
3. Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.
4. Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.

11.3 Valymas garais

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
3. Orkaitės vidų ir durelių stiklą valykite švelnia šluoste, sudrėkinta šiltu vandeniu ir plovikliu.
4. Pripildykite vandens stalčių iki didžiausio leistino lygio.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Parinktis	Aprašymas
Valymas garais	Lengvas valymas Trukmė: 30 min

Intensyvus
valymas ga-
rais

[prastas valymas
Išpurškite ertmę plo-
vikliu.
Trukmė: 75 min

6. Paspauskite **START**. Vadovaukitės ekrane pateiktai nurodymais.
Valymo ciklui pasibaigus išgirsite signalą.
7. Norėdami išjungti signalą, paspauskite bet kurį simbolį.
8. Išjunkite prietaisą.
9. Prietaisui atvėsus nusausinkite jo vidų minkšta šluoste.
10. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį.
11. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol jos vidus išdžius.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

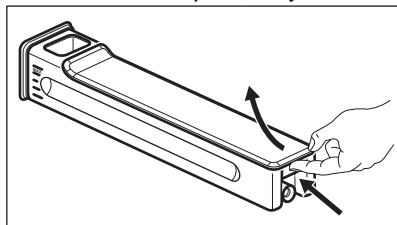
11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus prerinimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

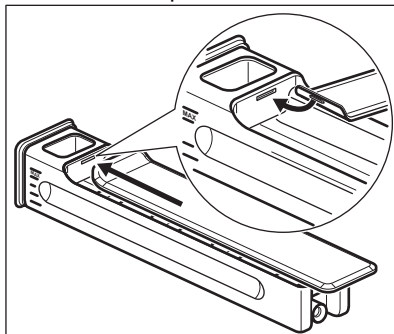
11.5 Vandens stalčiaus valymas

1. Išimkite vandens stalčių iš prietaiso.
2. Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Pakelkite dangtį palei gale esančią iškyšą.
3. Išimkite vandens stabilizatorių. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.



4. Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.
5. Vėl surinkite vandens stalčių.
6. Įdėkite vandens stabilizatorių. Įstumkite jį į stalčiaus korpusą.

7. Uždėkite dangtelį. Pirmiausia įkiškite priekinį spraustuką, tada paspauskite link stalčiaus korpuso.



8. Įdėkite vandens stalčių.
9. Pastumkite vandens stalčių link orkaitės, kol jis užsikabins.

11.6 Kalkių nuosėdų šalinimas

Naudokite jį garinimo sistemos valymui nuo kalkių nuosėdų.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Patikrinkite, ar vandens stalčiukas tuščias.
Pirmojo ciklo trukmė: maždaug 100 min
4. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Kalkių nuosėdų šalinimas.
5. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
6. Į vandens stalčių įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
7. Likusią vandens stalčiaus dalį pripildykite iki didžiausio lygio žymos.
8. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min
9. Pripildykite vandens stalčių. Pasirūpinkite, kad vandens stalčiūje neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite vandens stalčių.
10. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
11. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
12. Orkaitės vidų išvalykite minkšta šluoste.
13. Iš vandens stalčiaus išpilkite likusį vandenį.
14. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

Jeigu po kalkių šalinimo orkaitėje lieka kalkių likučių, ekrane paraginama pakartoti procedūrą.

11.7 Priminimas atlikti kalkių nuosėdų šalinimą

Prietaiso kalkių nuosėdų šalinimui skirti du priminimai. Priminimo dėl kalkių nuosėdų šalinimo išjungti negalima.

- Paprastas priminimas – rekomenduoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą.
- Griežtas priminimas – įpareigoja atlikti prietaiso kalkių nuosėdų šalinimą. Jei gavę griežtą priminimą neatliksite prietaiso kalkių nuosėdų šalinimo, neveiks garų funkcijos.

11.8 Garų sistemos praplovimas

Naudokite, jei dažnai naudojate garų funkcijas.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
4. Į vandens stalčių įpilkite vandens.
5. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.

Trukmė: maždaug 30 min

6. Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais ekrane.
7. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.



Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

11.9 Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais erdmei išdžiovininti.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Išimkite orkaitės priedus.
3. Pasirinkite: Meniu / Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.10 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant garų funkciją, ekrane pamatysite raginimą išdžiovininti prietaisą.

Jei sutinkate, paspauskite „TAIP“

11.11 Durelių išėmimas ir įdėjimas

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

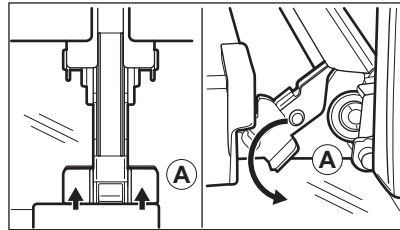
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Durelės sunkios.

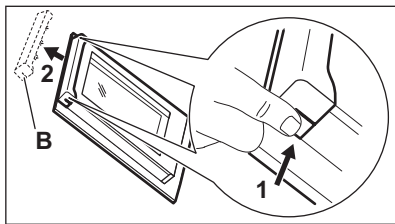
⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

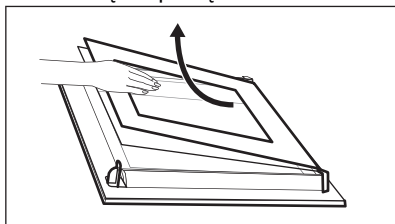
1. Iki galo atidarykite dureles.
2. Iki galo nuspauskite suveržiamąsias dviejų durelių vyrių svirtis **A**.



3. Priverkite orkaitės dureles iki pirmos atidarymo padėties (maždaug: 70°kampu).
4. Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės.
5. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.
6. Laikydami durelių apdailą **B** abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaivintų tarpinė.



7. Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.
8. Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



9. Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo dalių indaplovėje. Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka. Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Įsitinkinkite, kad tinkamai sudėjote stiklo plokštes, antraip durelių paviršius gali perkaisti.

11.12 Lemputės keitimas

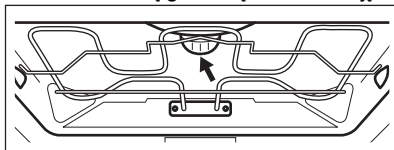
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Elektros smūgio pavojus.
Lemputė gali būti karšta.

1. Išjunkite prietaisą ir palaukite kol atvės.
2. Atjunkite prietaisą nuo elektros tinklo.
3. Padėkite ant orkaitės dugno šluostę.

Viršutinė lemputė

1. Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2. Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.
3. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
4. Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė


1. Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2. Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3. Išvalykite stiklinį gaubtelį.
4. Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5. Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6. Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

Problemos apibūdinimas	Priežastys ir problemų šalinimo priemonės
Prietaiso nepavyksta įjungti arba valdyti.	Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.
Prietaisas neįkaista.	Nenustatytas laikrodis. Dėl laikrodžio nustatymų žr. „Laikrodžio funkcijos“. Nevisiškai uždarytos durelės. Perdegę saugiklis. Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Užraktas nuo vaikų – įjungta.
Lemputė išjungta.	Perdegę lempučių. Pakeiskite lempučių. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
Vandens stalčiukas prietaise nesi- laiko.	Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių. Pabandykite vandens stalčiuką įkišti giliau.
Iš vandens stalčiaus teka vanduo.	Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas ban- gų slopintuvas. Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slo- pintuvą.
Sunku išvalyti vandens stalčių.	Prieš valydami vandens indą nuimkite jo dangtį ir ištraukite vandens stabili- zatorių.
Po kalkių šalinimo procedūros gri- lio / kepimo inde neiliko vandens.	Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas. Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.
Po kalkių šalinimo procedūros vi- duje liko nešvaraus vandens.	Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje. Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.
Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.	Prietaisui valyti naudojote per daug ploviklio. Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.
Prasti plovimo rezultatai.	Valymo procedūrą pradėjote prietaisui neatvėsus. Palaukite, kol prietaisas atvės. Pakartokite valymo procedūrą. Prieš valymo procedūrą iš prietaiso neišėmėte visų priedų. Išimkite visus priedus ir pakartokite valymą.
 Atjungus maitinimą valymas visada sustabdomas. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.	
Nėra belaidžio tinklo ryšio.	Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.
Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.	Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.
Silpnas belaidžio tinklo ryšys.	Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.
Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.	Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdy- mo. Mikrobangų krosnelės trikdo „Wi-Fi“ signalą.

12.2 Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Galimų gedimų sąrašą rasite toliau pateiktoje lentelėje.

Kodas ir aprašas	Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – ekrano jutikliniai laukeliai neveikia arba veikia netinkamai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F601 – yra problemų suWiFi ryšys signalu.	Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.	Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmąkart“, „Belaidis ryšys“.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F131 – per aukšta garų jutiklio temperatūra. 1)	Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.
F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio. 1)	Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl pripildykite.
F508 – Stalčius vandeniui neveikia arba veikia netinkamai. 1)	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.
F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas. 1)	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

1) Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Vardinę lentelę rasite ant priekinio prietaiso rėmo. Ją pamatysite atidare durėles. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.) :

Gaminio numeris (PNC):

Serijos numeris (S.N.):

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas

Electrolux

Modelio identifikatorius	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius priedavimus, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.


Drėgnas konvek. kepimas


Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl

įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. 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.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на electrolux.com/support



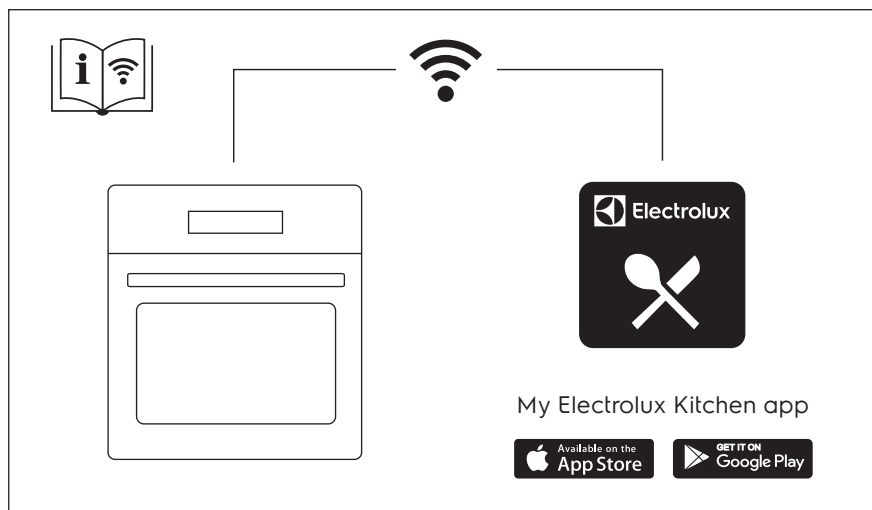
За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	198
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	200
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	203
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	203
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	204
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	206
7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	211
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	212
9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ.....	214
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	215
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	218
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ.....	222
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	224
14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	225



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој мора да биде заменет од страна на производителот, негов овластен центар за сервисирање или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да биде монтиран само од квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм

Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	1027 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, изгореници и струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.

- Секогаш користете стакло и тегли одобрени за конзервирање.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреда, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржувањето, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од главниот штекер.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со влажна мека крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунѓери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

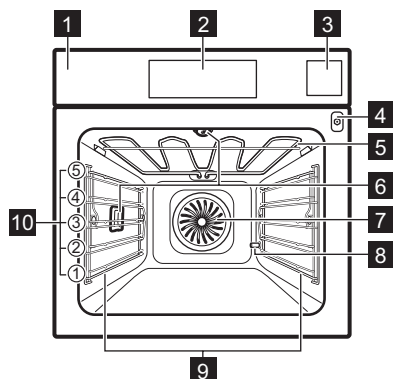
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед



- 1 Контролна плоча
- 2 Екран
- 3 Фиока за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Отстранување бигор од одводната цевка
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

- **Решетка**
За плехови за колачи, огноотпорни садови, садови за печење, садови за готвење/садови.
- **Плех за печење**
За влажни колачи, печена храна, леб, големи парчиња печено месо, замрзнати јадења и за фаќање на течности што капат, на пр., маснотии при печење храна на решетка.
- **Тава за скара/печење месо**
За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.
- **Сензор за храна**
За мерење на температурата во храната.
- **Телескопски шипки**
За ставање и вадење плехови и решетки полесно.
- **Комплет за пареа**
Еден перфориран и еден неперфориран контейнер за храна. Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа. Употребете го за подготовка на зеленчук, риба, пилешки гради. Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста.

4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Преглед на контролната плоча



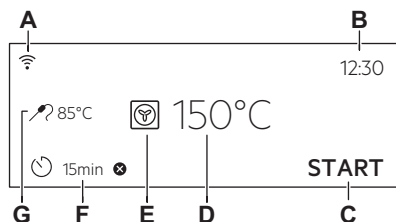
- | | | |
|---|----------------------|--|
| 1 | Вклучено / Исклучено | Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот. |
| 2 | Мени | Ги наведува функциите на апаратот. |
| 3 | Омилен и | Ги листа омилените поставки. |
| 4 | Екран | Ги прикажува тековните поставки на апаратот. |

5 Промена на светло
За вклучување и исклучување на светлото.

6 Брзо загревање
За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

4.2 Екран

Екран со поставени клучни функции.



- A. Wi-Fi
- B. Време во денот
- C. ПОЧЕТОК / КРАЈ
- D. Температура
- E. Функции на греење
- F. Тајмер

G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показатели за екранот

- OK За потврда на изборот / поставката.
- < За враќање назад едно ниво во менито.
- ↶ За да ја поништите последната акција.
- ☀ За вклучување и исклучување на опциите.
- 🔔 Функцијата за звучен аларм е вклучена.
- 🔔 STOP Функцијата за звучен аларм и прекин на готвењето е вклучена.
- 🔔 Само појавна порака е вклучена.
- 🕒 Одложено активирање е активирана.
- ⊗ За откажување на поставката.
- 📶 Wi-Fi поврзувањето е вклучено.
- 📶 Работење на далечина е вклучен.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење

1. Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.
2. Исчистете го апаратот и додатоците само со крпа од микровлакна, топла вода и благо средство за чистење.
3. Ставете ги додатоците и држачите на решетките кои се вадат назад на својата почетна положба.

5.2 Прво поврзување



Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновы На Копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Тврдост на водата, Време во денот.

5.3 Безжично поврзување

За да го поврзете апаратот ви треба:

- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
 - Мобилен уред поврзан со истата безжична мрежа.
1. За да ја преземете My Electrolux Kitchen апликацијата: Скенирајте го QR-кодот кој се наоѓа на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

- Следете ги упатствата за вклучување на апликацијата.
 - Вклучете го апаратот.
 - Притиснете . Изберете: Нагодувања / Врски.
 -  - лизгајте или притиснете за да вклучите или исклучите: Wi-Fi.
- Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 сек.



Заради безбедносни причини, работењето на далечина автоматски се исклучува по 24 ч. Повторете го вклучувањето, доколку е потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лиценца за софтвер



Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.

За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фолдер NIUS).

5.5 Прво предзагревање

Загрејте го празниот апарат пред првата употреба.

- Издадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.

- Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 1 ч.
- Поставете ја функцијата . Поставете ја максималната температура. Оставете го апаратот да работи околу 15 мин.

Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Апаратот може да испушта миризиба и чад. Проверете дали протокот на воздух во просторијата е доволен.

5.6 Поставување: Тврдост на водата

Кога го поврзувате апаратот со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата.

Употребете ја приложената хартија за тестирање со комплетот за параа.

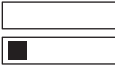



- Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 сек. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.
- Истресете ја хартијата за тестирање за да ја отстраните преостанатата вода.
- Почекајте 1 мин, проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.
- Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Проверете ја тврдоста на водата во рок од 1 мин по тестирањето.

Можете да го смените нивото на тврдоста на водата во мениот: Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на талог на калциум и класификацијата на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.

Кога нивото на тврдоста на водата е 4, наполнете ја фиоката за вода со негазирана флаширана вода.

Тврдост на водата		Хартија за тестирање	Талог на калциум (mmol/l)	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата
Ниво	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	малку тврда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	многу тврда

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Функции на греење

СТАНДАРД



Скара

За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.



Турбо-печење

За печење големи парчиња месо или живина со коски на едно ниво на решетката. За запекнување и потпекување.



Готвење Со Вентилатор

За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата на рерната за 20°C - 40°C пониско отколку за Конвенционално готвење.



Замрзната храна

Совршено за готови јадења (на пр., пржени компирчиња, крокети или пржени пролетни ролнички).



Конвенционално готвење

За печење храна и месо на едно ниво на полицата.



Функција за пица

Најдобро за печење пица и други јадења за кои е потребна поголема топлина одоздола.



Долен Грејач

Изберете ја оваа функција по процесот на готвење за да ја запечете храната повеќе на дното доколку е потребно. Користете го најниското ниво на решетката.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ



Конзервирање

За да ги зачувате зеленчукот и овошјето, ставете тегли за конзервирање во плехот за печење исполнет со вода, користејќи тегли со бајонет или капачиња со иста големина. Користете ја најниската позиција на решетката.



Сушење

За сушење исецкано овошје, зеленчук и печурки. За да се дозволи воздухот заситен со влага да излезе и овошјето подобро да се исуши, препорачливо е повремено да ја отворате вратата на рерната за време на процесот на сушење.



Функција Јогурт

За правење кисело млеко. Светлото кај оваа функција е исклучено.



Топлење на чинии

За предзагревање порција пред сервирање.



Одмрзнување

За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.



Потпечено

За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекување и потпекување.



Бавно Готвење

Процес на готвење на ниска температура. Совршено за да се зготви деликатна храна (на пр., говедско, телешко или јагнешко месо).



Одржување На Топлина

За чување на храната топла. Треба да знаете дека некои јадења можеби ќе продолжат да се готват и да се сушат додека се чуваат топли. Покријте ги јадењата доколку е потребно.



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста на апаратот може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА



Steamify

Користете пареа за готвење на пареа, чорби, нежна крцкавост, печење храна и месо.



Готвење SousVide

Називот на функцијата се однесува на методот на готвење во пластични вакуум-вреќички при ниски температури. Видете во поглавјето „Готвење SousVide“ и поглавјето подолу „Помош и совети“ со табели за готвење за да најдете повеќе информации.



Подгревање На Пареа

Подгревањето на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.



Печење На Леб

Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри професионални резултати во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.



Киснато Тесто

За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.



Пареа со полна сила

За готвење зеленчук, гарнир или риба на пареа.



Висока влажност

Функцијата е погодна за готвење деликатни јадења како кремове, флан-колачи, терини и риба.



Средна влажност

Функцијата е соодветна за готвење на динстано и варено месо, како и за леб и слатко тесто со квасец. Поради комбинацијата на пареа и топлина, месото станува сочно и меко, додека пак печивата од тесто со квасец добиваат крцкава и сјајна површина.



Ниска влажност

Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења во рерна и ѓувеч/ потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото станува сочно и меко и добива крцкава површина.

6.2 Забелешки за: Печете со влажен воздух


Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според: IEC/EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

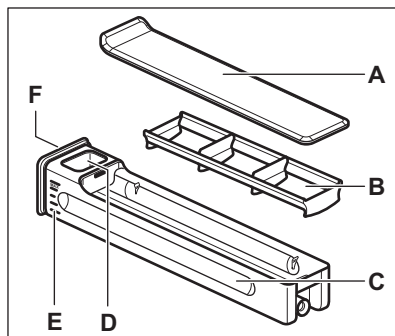
Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатството за готвење, видете во поглавјето „Напомени и корисни совети“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за штедење на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Штедење енергија.

6.3 Поставување: Функции на греење

1. Вклучете го апаратот. На екранот се прикажува стандардната функција за греење и температура.
2. Притиснете го симболот на функцијата на греење  за да влезете во подменито.
3. Изберете ја функцијата за греење и притиснете **OK**. Екранот ја покажува температурата.
4. Поставете ја температурата. Притиснете **OK**.
5. Притиснете **START**.
Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето. Видете во поглавјето „Користење на додатоките“, Сензор за храна.
6. **STOP** - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.
7. Исклучете го апаратот.

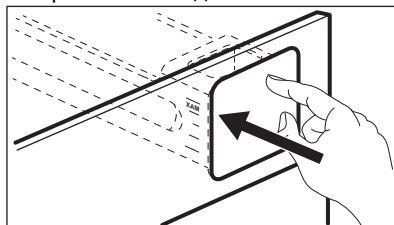
6.4 Фиока за вода



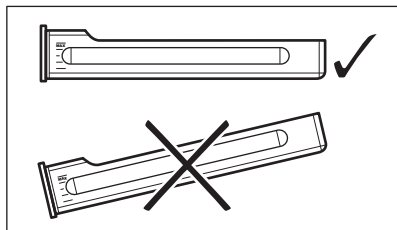
- A. Капак
- B. Прекинувачот на бранови
- C. Фиока
- D. Дупка за полнење со вода
- E. Мерна скала
- F. Преден капак

6.5 Со користење: Фиока за вода

1. Притиснете го предниот капак од фиоката за вода.



2. Наполнете ја фиоката за вода до највисоко ниво. Постојат два начина на истурање на водата:
 - a. Оставете ја фиоката за вода во рерната и ставете ја водата од садот.
 - b. Извадете ја фиоката за вода од рерната и наполнете ја со вода од чешма.
3. Носете ја фиоката во хоризонтална положба за да избегнете истурање.




4. Вметнете ја фиоката за вода во истата положба.
5. Испразнете ја фиоката за вода по секоја употреба

ВНИМАНИЕ!

Чувајте ја фиоката за вода подалеку од жешки површини.

6.6 Поставување: Steamify - Функции на греење на пареа

1. Вклучете го апаратот. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
2. Притиснете  . Поставете ја функцијата на греење на пареа.
3. Притиснете **OK**. На екранот се прикажани поставките за температурата.
4. Поставете ја температурата. Типот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура:
 - a. **Пареа за варење на пареа** 50 - 100 °C - за готвење на пареа на зеленчук, житарици, зрнеста храна, морска храна, терини и десерти за лажица.
 - b. **Пареа за долго варење** 105 - 130 °C - за готвење на варена и динстана храна како месо или риба, леб и живина, како и торти од сирење и ѓувеч/потпечени јадења.
 - c. **Пареа за умерено потпекување** 135 - 150 °C - за месо, ѓувеч/потпечени јадења, полнет зеленчук, риба и потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и подгревање, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина. Ако поставите timer, скарата се вклучува

автоматски во последните минути на готвењето за да му даде на јадењето крцкава површина.

- d. **Пареа за печење** 155 - 230 °C - за пржени и печени јадења како месо, риба, живина, лиснато тесто, тартови, мафини, потпечени јадења, зеленчук и печени јадења. Ако сте го посатвиле тајмерот и сте ја ставиле храната на првото ниво на дното, се вклучува автоматски функцијата на греење во последните минути на готвењето за јадењето да добие крцкав долен дел.

5. Притиснете **OK**.
6. Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите и да го извадите.
7. Наполнете ја фиоката за вода со ладна вода до максималното ниво (околу 950 ml). Употребете ја мерната скала од фиоката за вода. Доводот со вода е доволен за околу 50 мин.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деменирализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.

8. Избришете ја надворешната страна од фиоката за вода со мека крпа, доколку е потребно. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
9. Притиснете **START**.
Пареата се појавува после околу 2 мин. Кога ќе се постигне одредената температура на јадењето, се огласува акустичен звучен сигнал.
10. Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода. На крајот од готвењето, вентилаторот за ладење работи побрзо за да ја извади пареата.
11. Исклучете го апаратот.
Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење.


Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога апаратот ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.7 Поставување: Готвење SousVide

1. Вклучете го апаратот.
2. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
3. Притиснете .
4. Притиснете **OK**. На екранот се прикажани поставките за температурата.
5. Поставете ја температурата и притиснете **OK**.
6. Притиснете . На екранот се прикажани поставките на тајмерот.
7. Поставете го timer и притиснете **OK**.
8. Притиснете **START**.
9. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Преостаната вода може да се акумулира во кесите на вакуум и во внатрешноста. Користете чинија и крпа за да ги извадите кесите на вакуум.

Кога печката е ладна извадете ја водата од дното на внатрешноста со сунѓер. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.8 Мени

Притиснете  за да влезете во менито.

Ставка во мени	Примена
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.
Чистење	Ги листа програмите за чистење.
Омилени	Ги листа омилените поставки.
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.

Ставка во мени	Примена
Нагодувањата	Врски За конфигурација на мрежата.
	Поставка За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Сушење	Процедура за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Чистење со пареа	Чистење на светлото.
Чистење Со Пареа Плус	Темелно чистење.
Отстранување На Бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење	Чистење на колото на генераторот на пареа. Плакнете после често готвење на пареа.

Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на греење.
Потсетник За Чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување На Време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на работење на далечина. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновина Копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Тврдост на водата	Ја поставува тврдоста на водата.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.



6.9 Поставување: Готвење со помош

Готвење со помош подменито се состои од збир на дополнителни функции и програми кои се наменети за специјални јадења. Секое јадење во ова подмени е обезбедено со соодветна поставка. Можете да ги прилагодите времето и температурата за време на готвењето.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Сензор за храна. Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено
- Средно
- Добро Печено

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со Автоматска тежина.

1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете .
3. Притиснете на . Внесете Готвење со помош.
4. Одберете јадење или тип храна.
5. Ставете ја храната внатре во апаратот и притиснете на START.

Кога ќе заврши функцијата, проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.




7. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

7.1 Омилени ☆

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење,





температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

1. Вклучете го апаратот.
2. Одберете ја омилената поставка.

3. Притиснете .
 4. Изберете: Омилени / Зачувај моментални наредувања.
 5. Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени.
 6. Притиснете ОК.
-  - притиснете за да ја ресетирате поставката.
-  - притиснете за да ја откажете поставката.


7.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата на апаратот.

1. Вклучете го апаратот.
 2. Поставете функција на греење.
 3. ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
- ,  - притиснете истовремено за да ја исклучите функцијата.

7.3 Блок. за безбедност на децата

Оваа функција спречува ненадејно вклучување на апаратот.



1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете .
3. Одберете Опции / Блок. за безбедност на децата.
4. Притиснете ги кодираните букви во азбучен ред.

Блок. за безбедност на децата е вклучена. Кога оваа функција е вклучена, пристап до: Тајмер, Wi-Fi и светилката се достапни.

За да овозможите употреба на апаратот, притиснете ги кодираните букви во азбучен ред.

7.4 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, ако функцијата за греење е вклучена и не се сменат поставките, апаратот автоматски ќе се исклучи по одреден временски период.

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

Ако имате намера да ја вклучите функцијата за греење за времетраење што го надминува времето на автоматско исклучување, поставете ја должината на готвењето. Видете во поглавјето „Функции на часовникот“.

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење.

7.5 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

8.1 Опис на функции на часовникот


Функција	Опис
Тајмер	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин. Можете да поставите што ќе се случи кога ќе истече времето со поставување на претпочитаното: Заврши го дејството.

Функција	Опис
Заврши го дејството	Звучен аларм - кога ќе истече времето, се огласува звучен сигнал. Можете да поставите функција кога било, дури и кога апаратот е исклучен. Звучен аларм и запрете со готвењето - кога времето завршува се огласува сигнал и се исклучува функцијата на греење. Само појавна порака - кога времето завршува се појавува порака на екранот. Можете да поставите функција кога било, дури и кога апаратот е исклучен.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително Време	За да се продолжи времето на готвење.
Време на работење	За да покаже колку долго работи апаратот. Максимумот е 23 ч 59 мин. Можете да ја вклучите и исклучите функцијата. Оваа функција нема ефект на работата на апаратот.

8.2 Поставување: Време во денот


1. Вклучете го апаратот.
2. Притиснете: Време во денот.
3. Поставете го времето.
4. Притиснете **OK**.

8.3 Поставување: Тајмер



1. Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
2. Притиснете .
3. Поставете го времето.
Можете да го изберете претпочитаното
Заврши го дејството со притискање
● ● ● .
4. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.
Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е

подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење. За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1min**.

8.4 Поставување: Одложено активирање


1. Поставете ја функцијата за греење и температура.
2. Притиснете .
3. Поставете го времето на готвење.
4. Притиснете ● ● ● .
5. Притиснете: Одложено активирање.
6. Изберете го саканото време за почеток.
7. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

8.5 Поставување: Време на работење

1. Поставете ја функцијата за греење и температура.
2. Притиснете .
3. Притиснете ● ● ● .
4. Притиснете: Време на работење.
5. Пролизгајте со прст или притиснете  за да го видите времето на печење на главниот екран.
6. Притиснете на **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

8.6 Промена на поставките на тајмерот

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

1. Притиснете .
2. Поставете ја вредноста на тајмерот.
3. Притиснете **OK**.

9. КОРИСТЕЊЕ НА ДОДАТОЦИТЕ

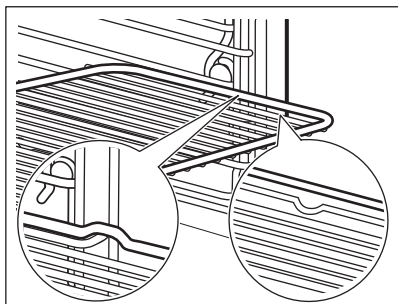
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

9.1 Вметнување на додатоци

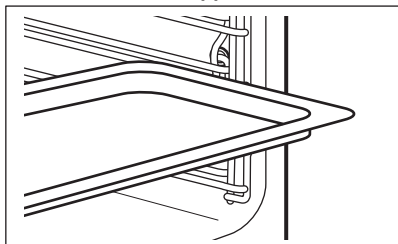
Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу решетката ги спречува садовите за готвење да се излизгаат.

Решетка



Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.

Плех за печење / Длабока тава




Турнете ја тавата меѓу водилките на држачот за решетката.

9.2 Сензор за храна

Ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:

- °C - температурата во внатрешноста на апаратот: минимум 120 °C.
-  - температура во средината на храната.

За најдобри резултати при готвењето:

- Состојките треба да се на собна температура.
- - не користете го со течни јадења.
- За време на готвењето, иглата на сензорот за храна мора да биде целосно ставена во јадењето.

Апаратот пресметува приближно време на завршување на готвење. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на греење и температурата.

Готвење со: Сензор за храна

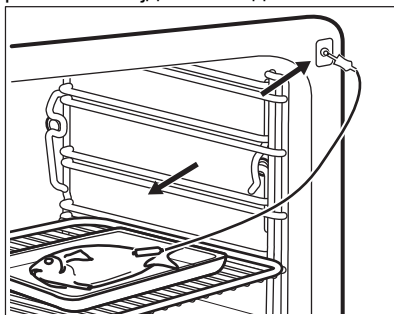
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постојат ризици од изгореници бидејќи сензорот за храна и држачите за решетки се вжештуваат. Не допирајте ја рачката на сензорот за храна со голи раце. Секогаш користете нараквици за рерна.

1. Вклучете го апаратот.
2. Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
3. Вметнете го сензорот за храна во јадењето:

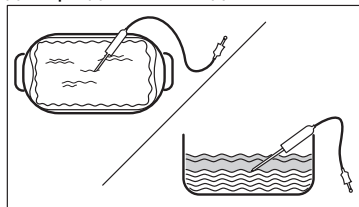
Месо, живина и риба

Ставете ја целата игла на сензорот за храна во центарот на месото или рибата на најдебелиот дел.



Ѓувеч

Поставете го врвот на сензорот за храна во центарот на ѓувечот. Сензорот за храна треба да се стабилизира на едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја попрете силиконската дршка на сензорот за храна. Врвот на сензорот за храна не треба да го допира дното на садот за готвење.



4. Приклучете го Сензорот за храна во приклучницата што се наоѓа во внатрешноста на апаратот. Погледнете во поглавјето „Опис на производот“.

На екранот е прикажана моменталната температура на сензорот за храна.

5. - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
6. ● ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
 - Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
 - Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.
7. Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати **OK** за да одите на главниот екран.
8. Притиснете **START**.
Кога храната ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Проверете дали храната е готова. Продолжете го времето за готвење, доколку е потребно.
9. Исклучете го сензорот за храна од приклучницата и извадете го јадењето од апаратот.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење

Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.

Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале претходно. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиции на решетки за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагудувањата за конкретниот рецепт, побарајте нешто слично.

За повеќе препораки за готвење, видете во табелите за готвење кои се достапни на нашата веб-страница. За да ја најдете книгата со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации која се

наоѓа на предната рамка во внатрешноста на апаратот.

Симболи користени во табелите:

	Вид на храна
	Функција на греене
	Температура
	Додаток
	Сад (Gastronorm)
	Тежина (кг.)
	Позиции на полици
	Време на готвење (мин)

10.2 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци





Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината од светлата боја и садовите кои ја одбиваат светлината.

- **Тавче за пица** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 28см
- **Тавче за печење** - темно, кое не одбива светлина, дијаметар 26см

- **Керамичко тавче** - керамичко, дијаметар 8см, висина 5 см
- **Плех за основа за колач** - темен, кој не одбива светлина, дијаметар 28см

10.3 Печете со влажен воздух





За најдобри резултати следете ги препораките дадени во табелата подолу.

		°C		
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 кг.	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

10.4 Информации за тестирање





Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови

		°C		
Посен пандишпан	Готвење Со Вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Готвење Со Вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø 20 см	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1





		°C		
Леб	Готвење Со Вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2

Печење на едно ниво - бисквити

		°C		
Мали колачиња, 20 парчиња по плех 1)	Готвење Со Вентилатор	150	20 - 30	3
Мали колачиња, 20 парчиња по плех 1)	Конвенционално готвење	170	20 - 30	3





1) Загрејте го празниот апарат.

Печење на повеќе нивоа - бисквити

		°C		
Леб	Готвење Со Вентилатор	140	25 - 45	2 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, 1)	Готвење Со Вентилатор	150	25 - 35	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење Со Вентилатор	160	45 - 55	2 / 4
Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см)	Готвење Со Вентилатор	160	55 - 65	2 / 4

1) Загрејте го празниот апарат.

Скара

		°C		
Тост 1)	Скара	макс.	1 - 2	5
Говедски стек 2)	Скара	макс.	24 - 30	4

1) Претходно загрејте го празниот апарат 5 минути.






2) Претходно загрејте го празниот апарат 5 минути. Завртете на половина време.

10.5 Информации за тестирање

Тестови за функцијата: Пареа со полна сила.

Тестови според IEC 60350.

Поставете ја температурата на 100°C.

				
Брокули 1)	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9
Брокули 1)	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11
Грашок, замрзнат 2)	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Додека температурата во најстудената точка не достигне 85 °C.

- 1) Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката. Загрејте го празниот апарат.
2) Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето

Средства за чистење

- Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење.
- Исчистете го дното на внатрешноста со неколку капки оцет за да го отстраните остатокот од бигор.
- Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.
- Чистете ги дажките со благ детергент.

Секојдневна употреба

- Исчистете ја внатрешноста на апаратот по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.
- Не чувајте храна во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста на апаратот само со крпа од микровлакна после секоја употреба.

Додатоци

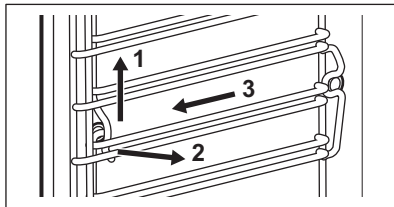
- Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машината за миење садови.

- Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или предмети со остри рабови.

11.2 Држачи на решетки што се вадат

Извадете ги држачите за решетки за да го исчистите апаратот.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Внимателно извлекете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.
3. Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.
4. Извлекете ги потпорите од задната дршка.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

Иглите за потпирање на телескопските шини мора да бидат насочени кон предната страна.

11.3 Чистење со пара

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете ги сите додатоци и држачите за решетките кои може да се извадат.
3. Исчистете го bottom на внатрешноста на рерната и внатрешната стаклена врата со мека крпа натопена со топла вода и благо средство за чистење.
4. Наполнете ја фиоката за вода со вода до максимално ниво.
5. Изберете: Мени / Чистење.

Опција	Опис
Чистење со пара	Лесно чистење Времетраење: 30 мин
Чистење Со Пара Плус	Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент. Времетраење: 75 мин

6. Притиснете на **START**. Следете ги упатствата на екранот. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.
7. Притиснете кој бил симбол за да го исклучите сигналот.
8. Исклучете го апаратот.
9. Кога апаратот ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.
10. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.
11. Оставете ја вратата на рерната отворена и почекајте додека внатрешноста на рерната не се исуши.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.4 Потсетник За Чистење

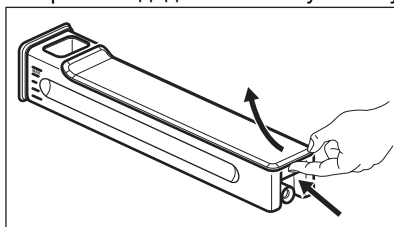
Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

Користете ја функцијата: Чистење Со Пара Плус.

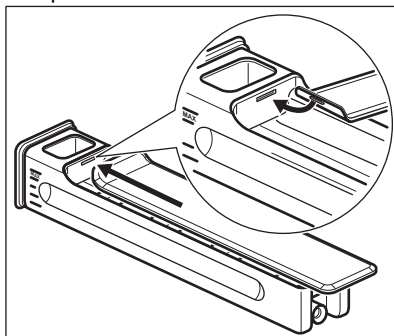
11.5 Чистење на фиоката за вода

1. Извадете ја фиоката за вода од апаратот.

2. Извадете го капакот од фиоката за вода. Подигнете го капакот во склад со испакнувањето во задниот дел.
3. Отстранете го прекинувачот на бранови. Повлечете го од куќиштето на фиоката додека не се слушне звук.



4. Измијте ги деловите на фиоката за вода со вода и сапун. Немојте да користите абразивни сунѓери и не ја чистете фиоката за вода во машина за миење на садови.
5. Склопете ја повторно фиоката за вода.
6. Вметнете го прекинувачот на бранови. Ставете го во куќиштето на фиоката.
7. Склопете го капакот. Најпрво вметнете го предниот прицврстувач и потоа притиснете го на куќиштето на фиоката.



8. Вметнете ја фиоката за вода.
9. Притиснете ја фиоката за вода кон рерната додека не се зацврсти.

11.6 Отстранување На Бигор

Користете го за отстранување бигор од системот за пара.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете го дополнителниот прибор.
3. Проверете дали фиоката за вода е празна.

Времетраење на првиот дел: околу 100 мин

4. Изберете: Мени / Чистење / Отстранување На Бигор.
5. Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
6. Ставете 250 ml средство за отстранување на бигор во фиоката за вода.
7. Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво.
8. Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот. Започнува првиот дел од отстранувањето на бигорот.

Времетраење на вториот дел: околу 35 мин

9. Наполнете ја фиоката за вода со вода. Потрудете се да не остане средство за чистење бигор во внатрешноста на фиоката за вода. Вметнете ја фиоката за вода.
10. Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
11. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
12. Чистете ја внатрешноста на рерната со влажна мека крпа.
13. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.
14. Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

Ако остатоците од бигор останат во рерната после отстранувањето на бигор, екранот ве потсетува да ја повторите постапката.

11.7 Потсетник за отстранување на бигор

Постојат два потсетници што ве потсетуваат да го исчистите апаратот од бигор. Не можете да го исклучите потсетникот за отстранување на бигор.

- Мек потсетник - ви препорачува да го исчистите бигорот од апаратот.
- Тврда потсетник - ве обврзува да изведете чистење на бигор од апаратот. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен тврда потсетник, не можете да ги користите функциите со пареа.

11.8 Плакнење

Користете го за чистење на системот за пареа по честата употреба на функциите за пареа.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете го дополнителниот прибор.
3. Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
4. Наполнете ја фиоката за вода со вода.
5. Изберете: Мени / Чистење / Плакнење.

Времетраење: околу 30 мин

6. Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
7. Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.



Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.9 Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа или чистење на пареа за да ја исушите внатрешноста.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Извадете го дополнителниот прибор.
3. Изберете: Мени / Чистење / Сушење.
4. Следете ги упатствата на екранот.

11.10 Потсетник за сушење

После готвењето со функција на греење на пареа, екранот ве известува да го исушите апаратот.

Притиснете на ДА за да го исушите апаратот.

11.11 Вадење и монтирање на вратата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.



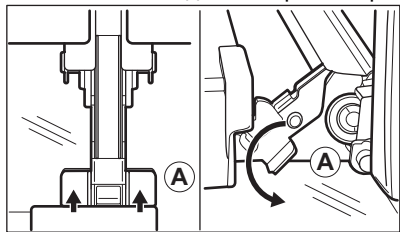
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вратата е тешка.

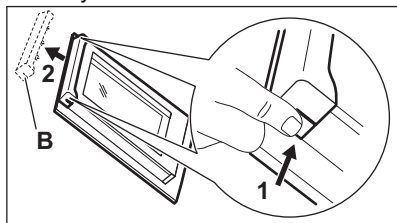
⚠ ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

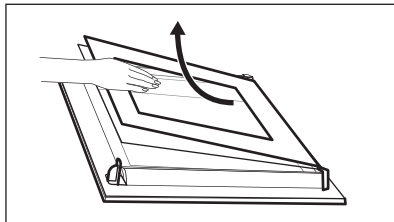
1. Целосно отворете ја вратата.
2. Подигнете ги и притиснете ги стегите **A** на двете шарки на вратата.



3. Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу: 70 °).
4. Држете ја вратата на печката со една рака на секоја страна и повлечете ја од печката под нагорен агол.
5. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.
6. Држете ја облогата на вратата **B** на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.



7. Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
8. Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



9. Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.

После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед. Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата.

Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.12 Замена на светилката

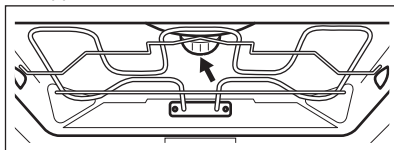
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од електричен шок.
Ламбата може да биде жешка.

1. Исклучете го апаратот и почекајте да се олади.
2. Исклучете го апаратот од електричната мрежа.
3. Ставете ја крпата на подот на рерната.

Горно светло

1. Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



2. Отстранете го металниот прстен и исчистете го стакленото капаче.
3. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
4. Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.

Странична светилка

1. Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.
2. Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.
3. Исчистете го стакленото капаче.
4. Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
5. Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.
6. Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

Опис на проблемот	Причина и решение
Не можете да го вклучите или да ракувате со апаратот.	Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.
Апаратот не се загрева.	Часовникот не е поставен. За да го поставите часовникот погледнете во поглавјето „Функции на часовникот“. Вратата не е добро затворена. Избил осигурувач. Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар. Блок. за безбедност на децата е вклучена.
Светлото е исклучено.	Светилката е прегорена. Заменете ја светилката. За повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“.
Апаратот не ја задржува фиоката за вода откако ќе ја вметнете.	Не сте ја притиснале целосно фиоката за вода. Ставете ја целосно фиоката за вода во апаратот.
Водата излегува од фиоката за вода.	Не сте го ставиле правилно капакот на садот за вода или прекршувачот за бранови. Повторно склопете ги фиоката за вода и прекршувачот за бранови.
Фиоката за вода тешко се чисти.	Проверете дали капакот и прекинувачот за бранови се отстранети пред да започнете со чистење.
Нема вода во плехот за скара-/печење по постапката на чистење бигор.	Фиоката за вода не е полна до максимално ниво. Проверете дали има средство за чистење бигор/вода во кукиштето на садот за вода.
Има нечиста вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.	Плехот за скара / печење е на погрешна позиција на решетката. Избришете ја заостанатата вода и средството за чистење бигор од дното на апаратот. Ставете ја скарата-/длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.

Опис на проблемот	Причина и решение
Има многу вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.	Сте ставиле многу детергент во апаратот пред да почнете со чистење. Следниот пат ставете рамномерно малку детергент на сидовите од внатрешноста.
Процедурата со чистење не дава добри резултати.	Сте започнале со чистење кога апаратот бил многу топол. Почекајте апаратот да се олади. Повторете го чистењето. Не сте ги извадиле сите додатоци од апаратот пред чистење. Отстранете ги сите додатоци и повторете го чистењето.
<p>i Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекинон на електрична енергија.</p>	
Проблем со бежичниот сигнал.	Проверете дали вашиот паметен уред е поврзан со бежичната мрежа. Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.
Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.	За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.	Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.
Бежичниот сигнал е прекинат од микробранова печка која е ставена до апаратот.	Исклучете ја микробрановата печка. Избегнувајте да користите микробранова печка и работење на далечина на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат WiFi сигналот.

12.2 Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка. Ќе најдете листа со проблеми во табелата подолу.

Код и опис	Решение
F111 - Сензор за хранане е точно ставен во приклучокот.	Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со сигналот Wi-Fi.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F131 - температурата на сензорот е многу висока. 1)	Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Повторно вклучете го апаратот.
F144 - сензорот во Фиока за вода не може да го измери нивото на вода. 1)	Испразнете ја Фиока за вода и повторно наполнете ја.

Код и опис	Решение
F508 - Фиока за вода не работи соодветно. ¹⁾	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F602, F603 - Wi-Fi е недостапна. ¹⁾	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

¹⁾ Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации се наоѓа на предната рамка на апаратот. Се гледа кога ќе ја отворите вратата. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.):

Број на производ (PNC):

Сериски број (S.N.):

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот според регулативите за еко-дизајн и енергетско обележување на ЕУ

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Индекс на енергетска ефикасност	61.9	
Класа на енергетска ефикасност	A++	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.99 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle	
Број на вградени	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	70 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOA8S39H	38.5 кг.
	EOABS39WZ	38.5 кг.
	KOABS39WX	38.5 кг.

13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Ако е активирана програма со Траење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот,

екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостанатата топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка


Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.


Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie electrolux.com/support



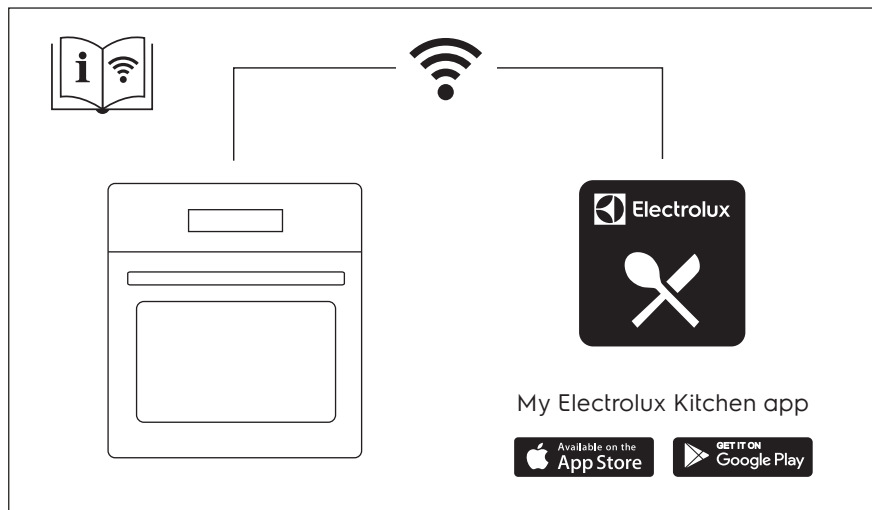
Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	227
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	229
3. OPIS URZĄDZENIA.....	232
4. PANEL STEROWANIA.....	232
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	233
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	235
7. DODATKOWE FUNKCJE.....	240
8. FUNKCJE ZEGARA.....	241
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	242
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	243
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	246
12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW.....	250
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	252
14. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	253



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować 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 i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączonej 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
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Występuje 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 rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu isker lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i stoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.

- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami 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 odłączyć wtyczkę zasilania od gniazda sieciowego.
- 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.
- Urządzenie należy czyścić wilgotną miękką szmatką. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja

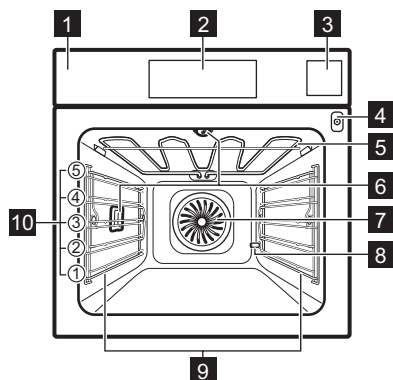
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje



- 1 Panel sterowania
- 2 Ekran
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

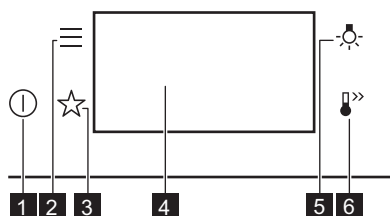
- Ruszt

Do foremek do ciast, naczyń żaroodpornych, brytfann i naczyń do pieczenia.

- **Blacha do pieczenia ciasta**
Do wilgotnych ciast, wypieków, chleba, dużych pieczeni, potraw mrożonych oraz do zbierania kapiących płynów, np. tłuszczu podczas pieczenia potraw na ruszcie.
- **Głęboka blacha**
Do pieczenia cista i mięsa lub do zbierania tłuszczu.
- **Termosonda**
Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.
- **Prowadnice teleskopowe**
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.
- **Zestaw do gotowania na parze**
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność. Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania

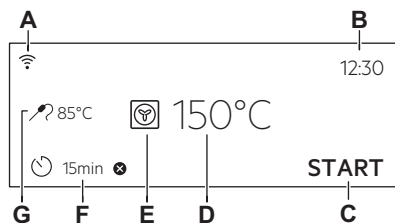


1	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

4.2 Ekran

Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.



- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START / STOP
- D. Temperatura
- E. Funkcje pieczenia

- F. Timer
- G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
	Powrót do poprzedniego poziomu menu.
	Anulowanie ostatniej czynności.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego.
	Włączona jest funkcja alarmu dźwiękowego i zatrzymania pieczenia.
	Tylko wyskakujące okienko jest aktywne.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
	Anulowanie ustawienia.
	Połączenie Wi-Fi jest włączone.
	Operacje zdalne jest wł.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne

- Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
- Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
- Umieścić akcesoria i wyjmowane wsporniki z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.2 Pierwsze połączenie



Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
 - Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.
- Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanuj aparatem smartfona kod QR umieszczony na tabliczce znamionowej.
Tabliczka znamionowa umieszczona jest na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
 - Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.

3. Włącz urządzenie.
4. Naciśnij . Wybierz: Ustawienia / Połączenia.
5.  - przesun lub naciśnij, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.



Ze względów bezpieczeństwa operacje zdalne wyłączają się automatycznie po 24 godz. W razie potrzeby powtórz te czynności przygotowawcze.

Częstotliwość	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moc	EIRP < 20 dBm(100mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencje na oprogramowanie



Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).

5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać puste urządzenie.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.

2. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić urządzenie włączone na 1godz.
3. Ustawić funkcję . Ustawić maksymalną temperaturę. Pozostawić włączone urządzenie na 15 min.

Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie. Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Upewnić się, że pomieszczenie jest odpowiednio wietrzone

5.6 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnij paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.
3. Po upływie 1 min, sprawdź twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciągu 1 min zakończeniu testu sprawdź twardość wody.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) wraz z odpowiadającą mu zawartością wapnia i klasyfikacją wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

Twardość wody		Pasek testowy	Osad wapnia (mmol/l)	Osad wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	na miękko
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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE



Grill

Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.



Turbo grill

Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do pieczenia zapiekanek i przyrumieniania.



Termoobieg

Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.



Potrawy mrożone

Idealny do gotowych dań (np. frytek, kroketów lub sajgonek).



Górna/dolna grzałka

Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.



Funkcja Pizza

Najlepszy do pieczenia pizzy i innych potraw, które wymagają więcej ciepła od dołu.



Grzałka dolna

Funkcję tę należy wybrać po zakończeniu gotowania, aby w razie potrzeby przyrumienić potrawę od spodu. Użyć najniższej półki.

SPECJALNE



Pasteryzowanie

Aby pasteryzować warzywa i owoce, należy umieścić słoiki na blasze do pieczenia ciasta wypełnionej wodą, używając słoików z zakrętką bagnetową lub zakrętkami śrubowymi tego samego rozmiaru. Użyć najniższej położonej półki.



Suszenie

Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. Aby umożliwić wydostanie się wilgotnego powietrza i lepsze wyschnięcie owoców, zaleca się podczas suszenia sporadycznie otwierać drzwi piekarnika.



Funkcja Jogurt

Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w tej funkcji jest wyłączone.



Podgrzewanie talerzy

Do podgrzewania talerzy przed podaniem potraw.



Rozmrażanie

Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.



Zapiekanie

Do potraw, jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do pieczenia zapiekank i przyrumieniania.



Termoobieg (niska temp.)

Proces pieczenia w niskiej temperaturze. Idealnie nadaje się do przygotowywania delikatnych potraw (np. wołowiny, cielęciny lub jagnięciny).



Podtrzymywanie temp.

Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w ciepłe. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.



Termoobieg wilgotny

Funkcja ta pozwala oszczędzać energię podczas pieczenia. Podczas korzystania z tej funkcji temperatura wewnątrz urządzenia może różnić się od ustawionej temperatury. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.



Wyrastanie ciasta

Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.



Gotowanie na parze

Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb.



Duża wilgotność

Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.



Średnia wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.



Mała wilgotność

Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.

PAROWE



Steamify

Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.



Tryb gotowania SousVide

Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.



Regeneracja

Ogrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do ogrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie ogrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.



Chleb

Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

6.2 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny


Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

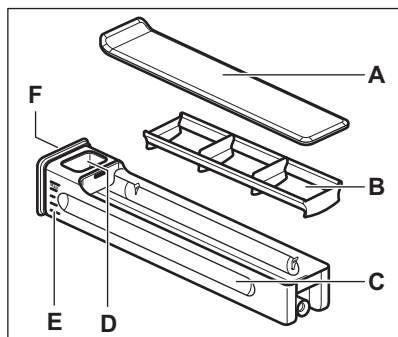
Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna,” Oszczędność energii.

6.3 Ustawienie: Funkcje pieczenia

1. Włączyć urządzenie. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia i jej temperatura.
2. Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
3. Wybierz funkcję pieczenia i naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawi się jej temperatura.
4. Ustawić temperaturę Nacisnąć przycisk OK.
5. Nacisnąć przycisk START.
Termosonda - wtyczkę termosondy można włączyć do gniazdka w dowolnej chwili przed rozpoczęciem pieczenia lub po nim. Patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, Termosonda”.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
7. Wyłączyć urządzenie.

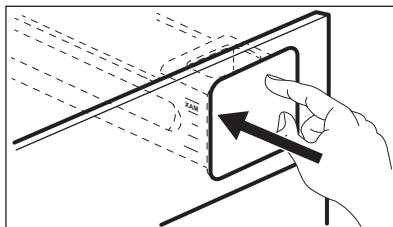
6.4 Szuflada na wodę



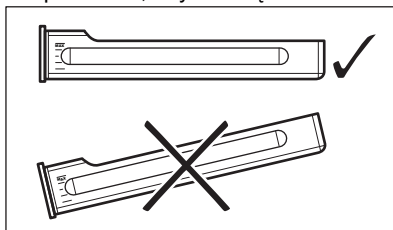
- A. Pokrywa
- B. Rozbijacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Skala
- F. Przednia pokrywa

6.5 Używanie: Szuflada na wodę

1. Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.



2. Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Są dwie metody nalewania wody:
 - a. Pozostaw szufladę na wodę w piekarniku i nalej wody z jakiegoś pojemnika.
 - b. Wyjmij szufladę na wodę z piekarnika i napełnij ją wodą z kranu.
3. Przenosić szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.




4. Wsuń napełnioną wodą szufladę w jej miejsce.
5. Opróżnij szufladę na wodę po każdym użyciu.

UWAGA!

Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.

6.6 Ustawienie: Steamify – funkcja pieczenia parowego

1. Włączyć urządzenie. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
2. Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
3. Naciśnij OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
4. Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury:
 - a. Para do gotowania na parze 50 - 100 °C - do gotowania na parze

warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.

b. Para do duszenia 105 - 130 °C - do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.

c. Para do zapiekania 135 - 150 °C - do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.

d. Para do pieczenia 155 - 230 °C - do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.

5. Nacisnąć **OK**.
6. Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.
7. Napełnij szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml). Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę. Taka ilość wody wystarcza na około 50 min.

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.

8. W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.

9. Nacisnąć START .

Para pojawi się po około 2 min. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



10. Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.

11. Wyłączyć urządzenie.

Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.

W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzyj komorę do sucha miękką szmatką.

6.7 Ustawienie: Tryb gotowania SousVide

1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć **go**, aby przejść do podmenu.
3. Nacisnąć .
4. Naciśnij **OK**. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
5. Ustaw temperaturę i naciśnij **OK**.
6. Naciśnij . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
7. Ustaw timer i naciśnij **OK**.
8. Nacisnąć **START** .
9. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Wyjąć woreczki próżniowe postępując się talerzem i ręcznikami.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

6.8 Menu

Nacisnąć , aby przejść do menu.

Pozycja menu	Zastosowanie
Gotowanie wspomaganie	Wyświetlenie listy programów automatycznych.

Pozycja menu	Zastosowanie	
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawienia	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

Podmenu: Opcje


Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji pieczenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.

Podmenu	Zastosowanie
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Operacje zdalne	Włączanie i wyłączenie funkcji operacji zdalnych. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczny tryb sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla  .
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

Podmenu: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demo	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



6.9 Ustawienie: Gotowanie wspomagane

Gotowanie wspomagane podmenu składa się z zestawu dodatkowych funkcji i programów przeznaczonych do dedykowanych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można regulować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda. Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Automatyka wag..


1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Naciśnij . Wprowadź Gotowanie wspomagane.
4. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
5. Umieścić potrawę w urządzeniu i naciśnij START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłużyć czas pieczenia.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Ulubione ☆

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.


1. Włączyć urządzenie.
2. Wybrać preferowane ustawienie.
3. Nacisnąć .
4. Wybrać opcję: Ulubione / Zapisz aktualne ust..
5. Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione.
6. Nacisnąć przycisk OK.


 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.

 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

7.2 Blokada panelu


Funkcja zapobiega przypadkowej zmianie funkcji urządzenia.

1. Włącz urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia.
3. ☆,  — nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

☆,  - nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

7.3 Blokada uruchomienia

Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.



1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć .
3. Wybierz Opcje / Blokada uruchomienia.
4. Naciskaj litery kodu w kolejności alfabetycznej.

Blokada uruchomienia jest wł. Po włączeniu tej funkcji uzyskuje się dostęp do: Timer, Wi-Fi i lampki.

Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.4 Automatyczne wyłączenie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz rozdział „Funkcje zegara”.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Można ustawić, co się stanie, gdy upłynie ustawiony czas, ustawiając jako preferowane: Zakończ działanie.
Zakończ działanie	Alarm dźwiękowy - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. Alarm dźwiękowy i wyłączenie - gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się. Tylko powiadomienie - po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcję tę można włączyć w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Funkcję tę można włączać i wyłączać. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Ustawienie: Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Naciśnąć: Aktualna godzina.

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec.

7.5 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.

3. Ustawić czas.

4. Naciśnąć przycisk **OK**.

8.3 Ustawienie: Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

2. Naciśnąć .

3. Ustawić czas.

Preferowane działanie Zakończ można wybrać naciskając ●●●.

4. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

Po upływie 10% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie wygląda jeszcze na gotową, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. Aby wydłużyć czas pieczenia, naciśnij **+1min**.

8.4 Ustawienie: Uruchomienie z opóźnieniem

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

2. Naciśnąć .

3. Ustawić czas pieczenia.

4. Naciśnąć ●●●.


5. Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

6. Wybierz żądaną godzinę rozpoczęcia.


7. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pokaże się ekran główny.

8.5 Ustawienie: Stoper

1. Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.


2. Naciśnąć przycisk .

3. Naciśnąć przycisk ●●●.

4. Nacisnąć: Stoper.
5. Przesuń lub naciśnij , aby zobaczyć czas pieczenia na ekranie głównym.
6. Naciśnij **OK**. Powtarzaj tę czynność aż na wyświetlaczu pojawi się ekran główny.

8.6 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć .
2. Ustawić wartość dla timera.
3. Nacisnąć **OK**.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

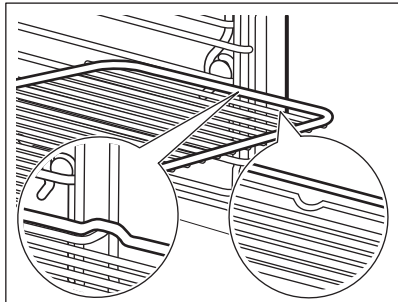
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

9.1 Wkładanie akcesoriów

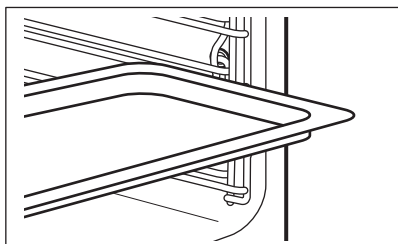
Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Ruszt



Wsunąć ruszt między prowadnice wspornika.

Błacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha




Wsunąć blachę do pieczenia między prowadnice wspornika.

9.2 Termosonda

— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura wewnątrz urządzenia: minimum 120°C .
 -  - temperatura wewnątrz potrawy
- Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Urządzenie obliczy przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji pieczenia i temperatury.

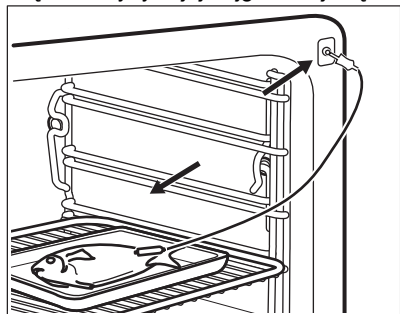
Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwyty termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

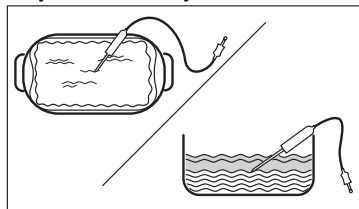
1. Włączyć urządzenie.
2. Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
3. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w środku mięsa lub ryby w jej najgrubszej części.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



4. Włóż wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz „Opis produktu”.

Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury termosondy:

5. — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
6. ● ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
 - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
 - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
7. Wybrać tę opcję i nacisnąć kilkakrotnie OK, aby przejść do ekranu głównego.
8. Nacisnąć START .
Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
9. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.







Symbole użyte w tabelach:



Rodzaj potrawy



Funkcja pieczenia

	Temperatura
	Akcesoria
	Naczynie (Gastronorm)
	Waga(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)

10.2 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria





Należy używać używać foremek do ciasta i pojemników w ciemnym kolorze o matowej

powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

- **Błacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tartę** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg wilgotny




Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.





		°C		
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
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

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta

		°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2





		°C		
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

		°C		
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Termoobieg	150	20 - 30	3
Ciastka, 20 sztuk na blasze 1)	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30	3





1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		°C		
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, 1)	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

1) Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

Grill

		°C		
Tosty 1)	Grill	maks.	1 - 2	5
Befszyk 2)	Grill	maks.	24 - 30	4

1) Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut.






2) Nagrzewać wstępnie puste urządzenie przez 5 minut. Obrócić po upływie połowy czasu.

10.5 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.

Ustawić temperaturę 100°C.

				
Brokuły 1)	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9
Brokuły 1)	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11
Groszek, mrożony 2)	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.

1) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. Nagrząć wstępnie puste urządzenie.

2) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Prząd urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia 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 osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

Akcesoria

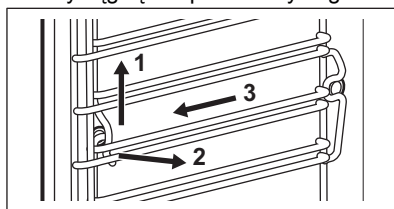
- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Nie używać do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu

ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wymywanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Odciągnąć przednią część wsporników od bocznej ścianki.
4. Wyciągnąć wsporniki z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Kółki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wymij wszystkie akcesoria i wyjmowane wsporniki.
3. Oczyszczyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwiczek miękką szmatką

zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

4. Napełnij szufladę na wodę do poziomu maksymalnego.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Opcja	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Czas trwania: 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. Czas trwania: 75 min

6. Naciśnij **START**. Postępuj zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
7. Naciśnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.
8. Wyłączyć urządzenie.
9. Gdy urządzenie ostygnie, wytrzyj komorę do sucha miękką szmatką.
10. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.
11. Pozostaw drzwi piekarnika otwarte i poczekać, aż wnętrze piekarnika wyschnie.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

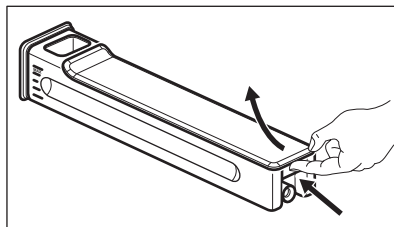
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

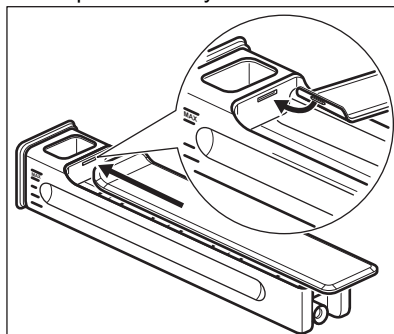
Użyć funkcji:

11.5 Czyszczenie szuflady na wodę

1. Wyjmij szufladę na wodę z urządzenia.
2. Zdejmij pokrywę szuflady na wodę. Podnieś pokrywę zgodnie z występem z tyłu.
3. Wyjmij rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



4. Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.
5. Zmontować szufladę na wodę.
6. Zatrzaśnij w rozbijaczu fal. Wsuń go do korpusu szuflady.
7. Załóż pokrywę. Najpierw włożyć przedni zatrzaśnik, a następnie dociśnij go do korpusu szuflady.



8. Wsuń szufladę na wodę.
9. Wciśnij szufladę na wodę w stronę piekarnika, aż się zatrzaśnie.

11.6 Odkamienianie

Służy do odkamieniania układu parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.
Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min
4. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Odkamienianie.
5. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
6. Wleć 250 ml środka do odkamieniania do szuflady na wodę.

7. Uzupełnij wodę w szufladzie na wodę do poziomu maksymalnego .
8. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
9. Napelnij szufladę na wodę wodą. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Wsuń szufladę na wodę.
10. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
11. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
12. Wytrzyj do czysta wnętrze piekarnika miękką szmatką.
13. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.
14. Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne – zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.8 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
4. Napelnij wodą szufladę na wodę.
5. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.

Czas trwania: około 30 min

6. Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
7. Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.



Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika.
3. Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Osuszanie.
4. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.

11.10 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć urządzenie.

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

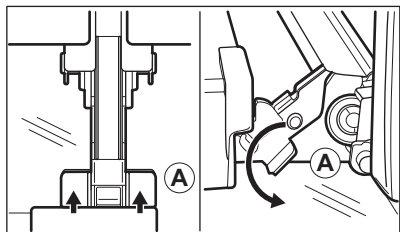
Drzwi są ciężkie.



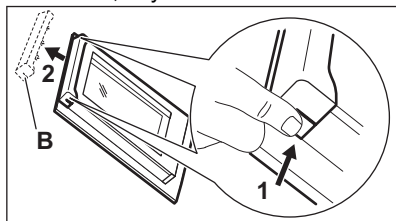
UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

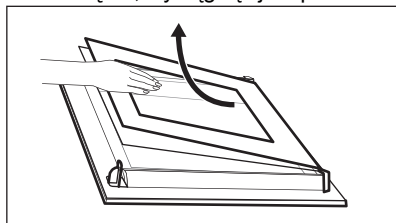
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Dociśnij do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwiczek.



3. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około: 70°).
4. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
5. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
6. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



7. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
8. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



9. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce. Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności. 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 nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.12 Wymiana żarówki

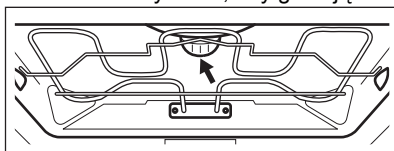
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem. Żarówka może być gorąca.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Umieścić ściereczkę na dnie piekarnika.

Oświetlenie

1. Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



2. Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.
3. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
4. Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

1. Wymontować wsporniki po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
2. Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
3. Wyczyścić szklany klosz.
4. Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
5. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
6. Zamontować wsporniki blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Wstrzymuj i wznowiaj gotowanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, zapoznaj się z rozdziałem „Funkcje zegara”. Drzwi nie są prawidłowo zamknięte. Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić żarówkę. Szczegółowe informacje podano w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”.
Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.	Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika. Całkowicie włóż szufladę na wodę do urządzenia.
Z szuflady na wodę wylewa się woda.	Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal. Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.
Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Przed rozpoczęciem czyszczenia upewnij się, że pokrywa i rozbijacz fal zostały usunięte.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na głębokiej blasze nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu. Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika. Usuń resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieść na pierwszym poziomie urządzenia głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu. Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Oczekaj, aż urządzenie ostygnie. Powtórzyć czyszczenie. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów. Wyjmij wszystkie akcesoria i powtórz czyszczenie.

Opis problemu	Wstrzymuj i wznowiaj gotowanie
<p>i Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.</p>	
<p>Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.</p>	<p>Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.</p>
<p>Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.</p>	<p>Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.</p>
<p>Sygnal sieci bezprzewodowej jest słaby.</p>	<p>Ustaw router jak najbliższej urządzenia.</p>
<p>Sygnal sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia.</p>	<p>Wyłącz kuchenkę mikrofalową. Unikaj jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i operacji zdalnych urządzenia. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.</p>

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
<p>F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.</p>	<p>Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazdka.</p>
<p>F240, F439 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.</p>	<p>Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.</p>
<p>F601 - wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi.</p>	<p>Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.</p>
<p>F604 - nie powiodła się pierwsza próba nawiązania połączenia z Wi-Fi.</p>	<p>Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.</p>
<p>F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.</p>	<p>Włącz i wyłącz urządzenie.</p>
<p>F131 - temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka. 1)</p>	<p>Wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włącz urządzenie.</p>
<p>F144 - czujnik wSzuflada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody. 1)</p>	<p>Opróżnij Szuflada na wodę napełnić ją ponownie.</p>
<p>F508 - Szuflada na wodę nie działa prawidłowo. 1)</p>	<p>Włącz i wyłącz urządzenie.</p>
<p>F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. 1)</p>	<p>Włącz i wyłącz urządzenie.</p>

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

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 informacyjna produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i etykiet sprawności energetycznej

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 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	EOA8S39H 38.5 kg
	EOABS39WZ 38.5 kg
	KOABS39WX 38.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Elektryczne kuchnie, 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 termoobiegami

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu

pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem


Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.


Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. 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.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на electrolux.com/support



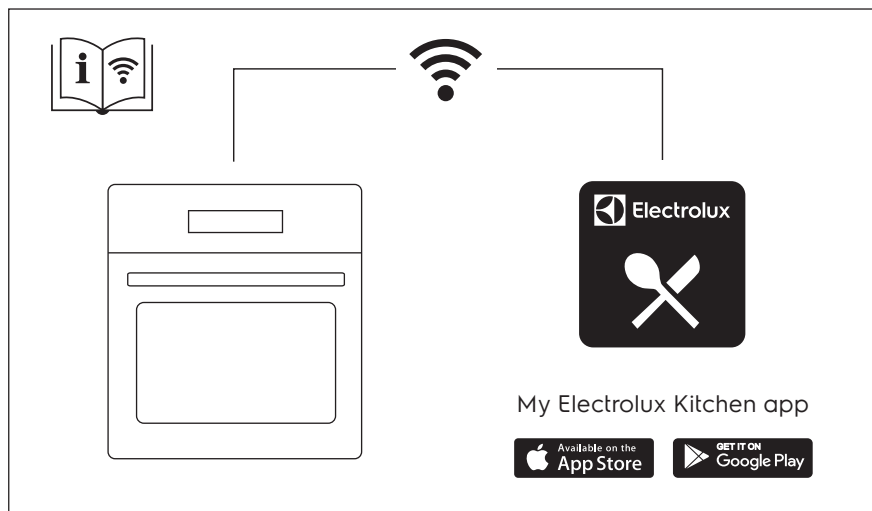
За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	255
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	257
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	260
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	260
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	261
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	263
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	268
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	269
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	270
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	271
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	274
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	278
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	280
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	281



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.

- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
---	--------------

Ширина кухињског елемента	560 mm
---------------------------	--------

Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
---------------------------	--------------

Висина предње стране уређаја	594 mm
------------------------------	--------

Висина задње стране уређаја	576 mm
-----------------------------	--------

Ширина предње стране уређаја	595 mm
------------------------------	--------

Ширина задње стране уређаја	559 mm
-----------------------------	--------

Дубина уређаја	567 mm
----------------	--------

Дубина уграђеног уређаја	546 mm
--------------------------	--------

Дубина са отвореним вратима	1027 mm
-----------------------------	---------

Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
---	-----------

Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
---	---------

Монтажни завртњи	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за 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.

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 врео 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.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни 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 очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни кад отварате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

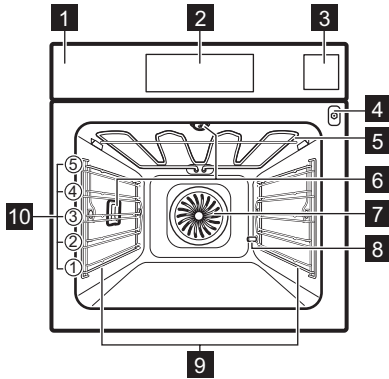
УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања 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.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ



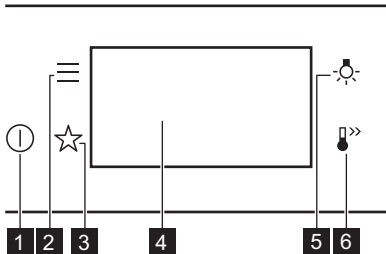
- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цев
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

- **Решеткаста полица**
За плекове за торте, ватросталне посуде, пекаче, посуде за кување/ посуђе.
- **Плех за печење**
За заливане колаче, пецива, хлеб, велика печења, замрзнута јела и за скупљање течности, нпр. масноће приликом печења хране на решеткастој полици.
- **Грил/дубоки тигањ**
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.
- **Температурни Сензор за храну**
За мерење температуре унутар хране.
- **Телескопске вођице**
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткасте полице.
- **Комплет за кување на пари**
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну. Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.

4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Преглед командне табле

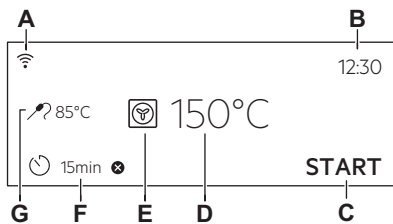


1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљена опција	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.

5	Преки- дач лампи- це	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо за- грева- ње	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

4.2 Дисплеј

Дисплеј са подешеним кључним функцијама.



- A. Wi-Fi
- B. Доба дана
- C. СТАРТ / СТОП
- D. Температура
- E. Функције загревања
- F. Тајмер

G. Температурни Сензор за храну (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

	За потврђивање изабране ставке/подешавања.
	За враћање за један ниво уназад у менију.
	За поништавање последње активности.
	За укључивање и искључивање опција.
	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала.
	Активирана је функција оглашавања звучног сигнала и заустављања кувања.
	Активирана је само искачућа порука.
	Одложено пуштање у погон је активирана.
	За отказивање подешавања.
	Wi-Fi веза је укључена.
	Даљинско управљање је укључен.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

- Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
- Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.
- Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност екрана, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Бежична веза



Да бисте повезали апарат потребно вам је:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

- Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код који се налази на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу.

Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости уређаја. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.

- Следите упутства за повезивање апликације.

- Укључите апарат.
- Притисните . Изаберите: Подешавања / Опције интернет везе.
-  – превуците или притисните да бисте укључили или искључили: Wi-Fi. Бежични модул уређаја ће се покренути у року од 90 сек



Из безбедносних разлога, даљинско управљање се аутоматски искључује после 24 ч. Поновите повезивање, ако је потребно.

Фреквенција	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50



5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.

Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите странице: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIUS).

5.5 Почетно предгревање

Предгрејте празан уређај пре прве употребе.

- Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.
- Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
- Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.

Искључите уређај и сачекајте да се охлади. Уређај може да испушта мирис и дим. Побрините се да проток ваздуха у соби буде довољан.

5.6 Подешавање: Тврдоћа воде

Када повезујете уређај на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

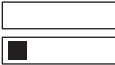



- Ставите тест трачицу у воду око 1 сек. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.
- Протресите тест трачицу да бисте уклонили преосталу воду.
- Након 1 мин проверите тврдоћу воде према табели у наставку.
- Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Боје тест трачица настављају да се мењају. Проверите тврдоћу воде у року од 1 мин након тестирања.

Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

Тврдоћа воде		Тест трачица	Наслаге калцијума (mmol/l)	Наслаге калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умерено тврда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Функције загревања

СТАНДАРДНО



Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење графинираних јела и за запецање.



Печење уз равни вентилатор

За печење на највише три положаја решетки истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40 °C него за функцију Загревање одозго/одоздо.



Смрзнута храна

Савршено за готова јела (нпр. помфрит, крокете или пролећне ролнице).



Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетки.



Функција за пицу

Најбоље за печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо.



Загревање одоздо

Одаберите ову функцију након процеса кувања да бисте по потреби запекли храну са доње стране. Користите најнижи ниво полице.

ДЕЛИКАТЕСИ



Конзервација

Да бисте конзервирали поврће и воће, ставите тегле за конзервирање у плех за печење напуњену водом, користећи тегле са херметичким поклопцем или поклопце са навојем исте величине. Користите најнижи положај решетки.



Дехидратација

За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки. Да би се омогућило да ваздух засићен влагом изађе, а да се воће боље осуши, препоручљиво је повремено отварање врата пећнице током процеса сушења.



Функција за припрему јогурта

За припремање јогурта. Лампица у овој функцији је искључена.



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 печење гратинираних јела и за запецање.



Споро кување

Процес кувања на ниској температури. Савршено је за кување финих јела (нпр. говедина, телетина или јагњетина).



Одржавање топлоте

За одржавање топлоте хране. Имајте у виду да нека јела могу да наставе да се кувају и исушују док се одржавају топлим. Покријте посуде ако је потребно.



Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене 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.



Нарастање теста

За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.



Пара максималне снаге

За поврће кувано на пари, прилоге или рибу.



Висока влажност

Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.



Средња влажност

Функција је погодна за кување крчканог и динстаног меса као и хлеба и слатког квасног теста. С обзиром на комбинацију паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, а пецива од квасног теста добијају хрскаву и сјајну површину.



Ниска влажност

Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и ролов. поврће/грати. јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

ПАРА



Steamify

Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.



Кување у вакууму

Име функције указује на поступак кувања у вакуумираним пластичним кесама на ниским температурама. За додатне информације погледајте одељак „Кување у вакууму“ у наставку и поглавље „Напомене и савети“ са табелама за кување.



Регенерисање паре

Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се расподељује 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.



Печење хлеба

Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.

6.2 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.

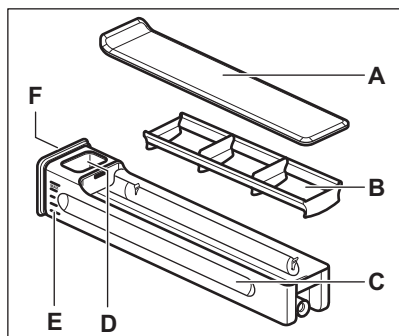
За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте поглавље „Енергетска ефикасност“, Уштеда енергије.

6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Укључите апарат. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања и температура.

2. Притисните симбол функције загревања  да бисте ушли у подмени.
3. Изаберите функцију загревања и притисните **OK**. На дисплеју је приказана температура.
4. Подесите температуру. Притисните **OK**.
5. Притисните **START**.
Температурни Сензор за храну – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања. Погледајте одељак „Коришћење прибора, температурни сензор”.
6. **STOP** - притисните да бисте искључили функцију загревања.
7. Искључите уређај.

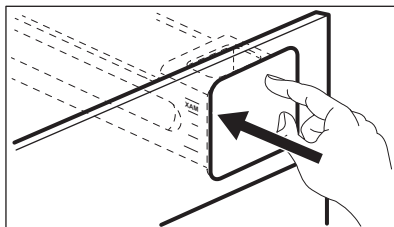
6.4 Фиока за воду



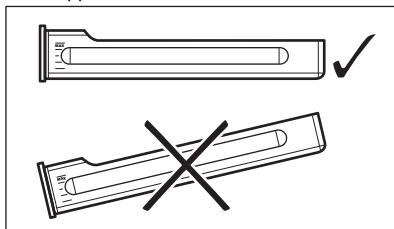
- A. Поклопац
- B. Заштитник од изливања
- C. Фиока
- D. Отвор за пуњење воде
- E. Вага
- F. Предњи поклопац

6.5 Коришћење: Фиока за воду

1. Гурните предњи поклопац фиоке за воду.



2. Напуните фиоку за воду до максимума. Постоје две методе сипања воде:
 - a. Оставите фиоку за воду у пећници и сипајте воду из посуде.
 - b. Извадите фиоку за воду из пећнице и напуните је водом са чesmе.
3. Фиоку за воду носите у хоризонталном положају да бисте избегли просипање воде.




4. Уметните напуњену фиоку за воду у исти положај.
5. Испразните фиоку за воду након сваке употребе.

ОПРЕЗ

Фиоку за воду држите даље од врелих површина.

6.6 Подешавање: Steamify - функције загревања на пари

1. Укључите апарат. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
2. Притисните . Подесите функцију загревања на пари.
3. Притисните **OK**. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
4. Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре:
 - a. **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.

- b. Пара за крчкање на пари** 105 - 130 °C – за кување динстаног и пиријаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
- c. Пара за формирање хрскаве корице** 135 - 150 °C – за месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
- d. Пара за печење пецива и печења** 155 - 230 °C – за печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.

5. Притисните **OK**.
6. Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили и уклонили.
7. Преостали део фиоке за воду допуните хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml). Користите скалу на фиоци за воду. Ова количина воде је довољна за приближно 50 мин.

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.

8. Обришите спољашњи део фиоке за воду меком крпом, према потреби. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.

9. Притисните **START**.

Пара се појављује након отприлике 2 мин. Када уређај достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.



10. Када у фиоци за воду понастане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду. При крају циклуса кувања, вентилатор за хлађење ради брже како би се уклонила пара.

11. Искључите уређај.

Испразните фиоку за воду када се кување заврши.


Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се уређај охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

6.7 Подешавање: Кување у вакууму

1. Укључите апарат.
2. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
3. Притисните .
4. Притисните **OK**. Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
5. Подесите температуру и притисните **OK**.
6. Притисните . Дисплеј приказује подешавања тајмера.
7. Подесите тајмер и притисните **OK**.
8. Притисните **START**.
9. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Преостала вода се може скупљати на вакуум-кесама и у унутрашњости. Употребите тањир и крпу да бисте извадили вакуум-кесе.

Када је пећница хладна, сунђером покупите воду са дна унутрашњости. Осушите унутрашњост меком крпом.

6.8 Мени

Притисните  за улазак у мени.

Ставка у менију

Примена

Помоћ при припреми хране

Приказује аутоматске програме.

Ставка у менију	Примена	
Чишћење	Приказује програме чишћења.	
Омиљена опција	Приказује омиљена подешавања.	
Опције	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.	
Подешавања	Опције интернет везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром Плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Чишћење кола за генерисање паре. Примените испирање након честог кувања на пари.

Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блокада за безбедност деце	Спречава нехотично активирање апарата.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције загревања.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.

Подмени	Примена
Индикатор за време	Укључује и искључује сат.
Изглед дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

Подмени за: Опције интернет везе

Подмени	Опис
Wi-Fi	Да бисте омогућили и онемогућили: Wi-Fi.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Wi-Fi.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на СТАРТ. Опција је видљива тек када укључите: Wi-Fi.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Wi-Fi.
Избриши мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност екрана	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.

Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим рада	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.



6.9 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени се састоји од скупа додатних функција и програма који су намењени наменским јелима. Свако јело у овом подменију је дато у одговарајућем подешавању. Можете да подесите време и температуру током кувања.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Температурни Сензор за храну. Степен до којег се кува јело:

- Слабо печено
- Средње
- Реш печено

Приликом кувања неких јела, можете да користите и Аутоматско мерење тежине.


1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Притисните . Уђите у Помоћ при припреми хране.
4. Изаберите јело или врсту хране.
5. Ставите храну унутар уређаја и притисните **START**.


Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.


7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

7.1 Омиљена опција ☆

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

1. Укључите апарат.
2. Изаберите жељено подешавање.
3. Притисните .
4. Изаберите: Омиљена опција / Сачувај тренутна подешавања.
5. Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљена опција.
6. Притисните **OK**.

 – притисните да бисте поништили подешавање.


 – притисните да бисте отказали подешавање.


7.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

1. Укључите апарат.


2. Подесите функцију загревања.

3. ☆,  – притисните истовремено ради укључивања функције.

☆,  – притисните истовремено да бисте укључили функцију.

7.3 Блокада за безбедност деце

Спречава нехотично активирање уређаја.

1. Укључите апарат.
2. Притисните .
3. Изаберите Опције / Блокада за безбедност деце.
4. Притисните слова шифре абецедним редом.



Блокада за безбедност деце је активиран.

Када се ова функција активира, приступите: Тајмер, Wi-Fi и лампа је доступна.

Да бисте омогућили употребу уређаја, изаберите слова шифре по абецедном реду.

7.4 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

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

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које

премашује време аутоматског искључивања, подесите дужину кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни Сензор за храну, Крај.

7.5 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.

8. ФУНКЦИЈЕ САТА


8.1 Опис функција сата

Функција	Опис
Тајмер	За подешавање дужине кувања. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да подесите шта се дешава када време истекне: Крај активности.
Крај активности	Огласи звучни сигнал – када време истекне, оглашава се звучни сигнал. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен. Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када време истекне, оглашава се звучни сигнал и функција загревања се искључује. Самоискључујући прозор – када време истекне, порука се појављује на дисплеју. Ову функцију можете да подесите било када, чак и ако је уређај искључен.
Одложено пуштање у погон	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	Да бисте продужили време кувања.
Тајмер у току рада	Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Можете да укључите и искључите функцију. Ова функција не утиче на рад уређаја.

8.2 Подешавање: Доба дана


1. Укључите апарат.
2. Притисните: Доба дана.
3. Подесите тајмер.
4. Притисните **OK**.

8.3 Подешавање: Тајмер

1. Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
2. Притисните .
3. Подесите тајмер.
Можете да изаберете крај активности притиском на тастер ● ● ● .
4. Притисните **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања. Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

8.4 Подешавање: Одложено пуштање у погон

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните .
3. За подешавање времена кувања.

4. Притисните ●●●.
5. Притисните: Одложено пуштање у погон.
6. Одаберите жељено време почетка.
7. Притисните ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

8.5 Подешавање: Тајмер у току рада

1. Подесите функцију загревања и температуру.
2. Притисните ⌚.
3. Притисните ●●●.
4. Притисните: Тајмер у току рада.

5. Превуците или притисните ⏪ да бисте видели време печења на главном екрану.
6. Притисните ОК. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

8.6 Промена подешавања тајмера

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

1. Притисните ⌚.
2. Подесите вредност тајмера.
3. Притисните ОК.

9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

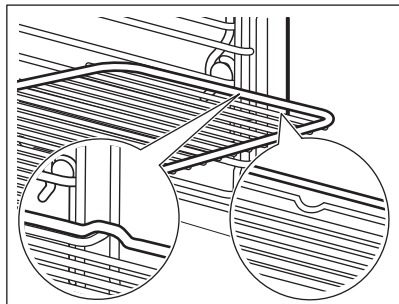
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

9.1 Убацавање прибора

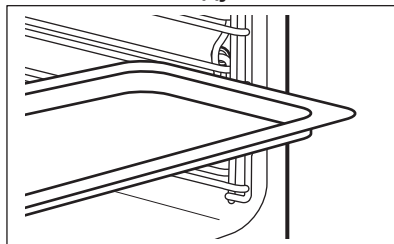
Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Решеткаста полица



Уметните полицу између вођица на носачу решетке.

Плех за печење / Дубоки тигањ



Гурните плех између вођица на носачу решетке.

9.2 Температурни Сензор за храну

То мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја: минимум 120 °C.
- 🍴 – температура у средини печене хране.

За најбоље резултате кувања:

- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

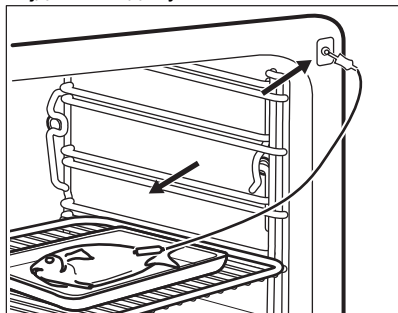
Уређај израчунава приближно време завршетка печења. Зависи од количине хране, подешене функције загревања и температуре.

Кување са: Температурни Сензор за храну

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

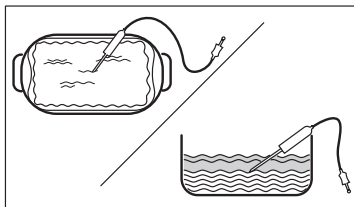
1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру пећнице.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**
Уметните целу иглу температурног сензора у центар меса или рибе у свом најдебљем делу.



Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Сензор за храну треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке.

Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5. – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. ● ● ● – притисните да бисте подесили жељену опцију:
 - Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
 - Огласи звучни сигнал и заустави припрему – када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.
7. Изаберите опцију и више пута притисните **OK** да бисте прешли на главни екран.
8. Притисните **START**.
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.
9. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем








Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.

Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Још препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте ПНС број на плочици са техничким карактеристикама која се налази на предњем оквиру у унутрашњости уређаја.

Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
	Температура
	Прибор
	Контејнер (Gastronorm)
	Тежина (kg)
	Положај решетке



Време кувања (мин)





10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефтујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, нерелефтујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, нерелефтујући, пречника 28cm

10.3 Влажно печење уз вентилатор





За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		°C		
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Славо 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





10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима





		°C		
Немасна бисквит торта	Печење уз равни венти- латор	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоз- до	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни венти- латор	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоз- до	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни венти- латор	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоз- до	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс

		°C		
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни венти- латор	150	20 - 30	3
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Загревање одозго/одоз- до	170	20 - 30	3





1) Предгрејте празан уређај.






Печење на више нивоа – кекс

		°C		
Шкотски колачић	Печење уз равни венти- латор	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по пле- ху, 1)	Печење уз равни венти- латор	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни венти- латор	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетки (Ø 20 cm)	Печење уз равни венти- латор	160	55 - 65	2 / 4

1) Предгрејте празан уређај.

Грил

		°C		
Тост 1)	Гриловање	макс.	1 - 2	5

				
Говеђи котлет 2)	Гриловање	макс.	24 - 30	4

1) Предгревајте празан уређај на 5 минута.






2) Предгревајте празан уређај на 5 минута. Окрените на половини времена.

10.5 Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара максималне снаге.

Тестови према стандарду IEC 60350.

Подесите температуру на 100°C.

				
Броколи 1)	1 x 2/3 перфорирано	0.3	3	8 - 9
Броколи 1)	1 x 2/3 перфорирано	макс.	3	10 - 11
Грашак, смрзнути 2)	2 x 2/3 перфорирано	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85°C.

1) Поставите плех за печење на први положај решетке. Предгрејте празан уређај.

2) Поставите плех за печење на први положај решетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем

Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Очистите дно унутрашњег дела апарата са неколико капи сирћета како бисте уклонили наслаге кречњака.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана

масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

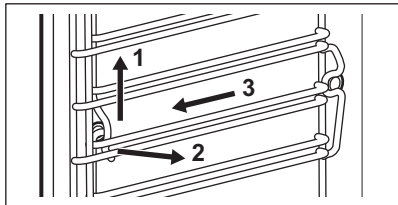
Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.
3. Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.
4. Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.

11.3 Чишћење паром

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите дно унутрашњости пећнице и унутрашње стакло врата топлом водом, меком крпом и благим детерџентом.
4. Напуните фиоку за воду до максималног нивоа.
5. Изаберите: Мени / Чишћење.

Опција	Опис
Чишћење паром	Благо чишћење Трајање: 30 мин
Чишћење паром Плус	Нормално чишћење Попрскајте унутрашњост детерџентом. Трајање: 75 мин

6. Притисните **START**. Пратите упутства на дисплеју.

Када се чишћење заврши, оглашава се звучни сигнал.

7. Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.
8. Искључите уређај.
9. Када се уређај охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

10. Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.

11. Оставите врата пећнице отворена и сачекајте да се унутрашњост пећнице осуши.



Када ова функција ради, лампица је искључена.

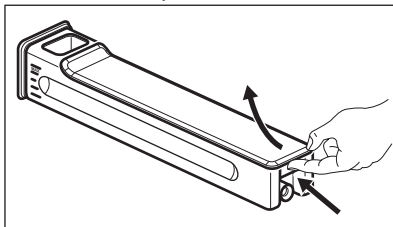
11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

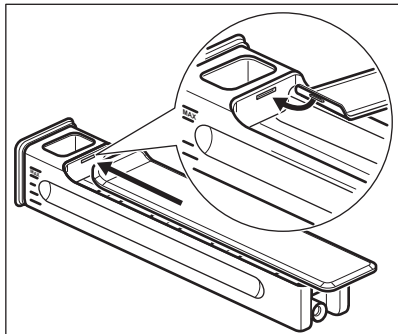
Користите функцију: Чишћење паром Плус.

11.5 Чишћење фиоке са водом

1. Извадите фиоку за воду из уређаја.
2. Склоните поклопац фиоке за воду. Подигните поклопац у односу на избочину на задњој страни.
3. Уклоните прекидач таласа. Повуците га из тела фиоке све док не искочи.



4. Оперите делове фиоке за воду водом и сапуном. Не користите абразивне сунђере и не перите фиоку за воду у машини за судове.
5. Поново саставите фиоку за воду.
6. Притисните прекидач таласа. Гурните да у тело фиоке.
7. Склопите поклопац. Прво убаците предњи језичак и онда га гурните према телу фиоке.



8. Поставите фиоку за воду.
9. Гурните фиоку за воду према рерни све док се не забрави.

11.6 Уклањање каменца

Користите га за уклањање каменца парног система.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Уверите се да је фиока за воду празна.
Трајање првог дела: око 100 мин
4. Изаберите: Мени / Чишћење / Уклањање каменца.
5. Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
6. Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
7. Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа.
8. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
Трајање другог дела: око 35 мин
9. Напуните фиоку за воду водом. Проверите да у фиоци за воду није остало средство за уклањање каменца. Поставите фиоку за воду.
10. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
11. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
12. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом.
13. Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.
14. Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, дисплеј ће приказати обавештење да се процедура понови.

11.7 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника који вас позивају да уклоните каменац са уређаја. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

- Софтверски подсетник – препоручује вам да извршите уклањање каменца са уређаја.
- Хардверски подсетник – обавезује вас да извршите уклањање каменца са уређаја. Ако не уклоните каменац из уређаја када се укључи хардверски подсетник, функције паре су онемогућене.

11.8 Испирање

Користите за чишћење система паре након честог коришћења функција за пару.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
4. Напуните фиоку за воду водом.
5. Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање.
Трајање: око 30 мин
6. Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
7. Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.



Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.9 Сушење

Користите га након кувања помоћу функције загревања на пари или чишћења паром да бисте осушили унутрашњост.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Уклоните сав прибор.
3. Изаберите: Мени / Чишћење / Сушење.
4. Пратите упутства на дисплеју.

11.10 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције за загревање на пари дисплеј тражи да се уређај осуши.

Притисните тастер „YES“ да бисте осушили уређај.

11.11 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

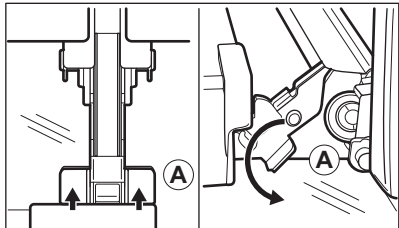
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

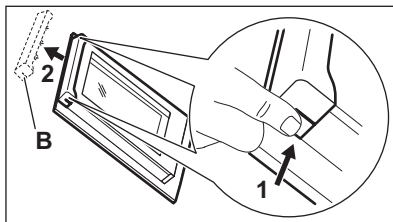
⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

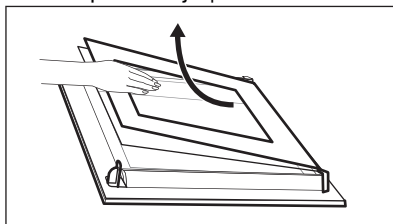
1. Отворите врата до краја.
2. Притисните стезне полуге **A** на обема шаркама врата.



3. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
4. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
5. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.
6. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



7. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.
8. Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извучите нагоре из вођице.



9. Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

Уверите се да су стаклени панели убачени у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.12 Замена лампе

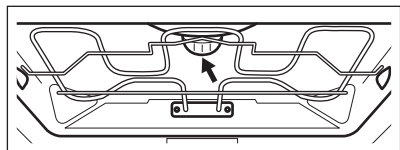
⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Искључите уређај из струје.
3. Ставите крпу на дно пећнице.

Горња сијалица

1. Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



2. Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.
3. Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
4. Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.

Бочна сијалица

1. Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.

2. За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
3. Очистите стаклени поклопац.
4. Замениите сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
5. Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
6. Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

Опис проблема	Узрок и решење
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.
Уређај се не загрева.	Сат није подешен. Да бисте подесили сат, погледајте одељак „Функције сата”. Врата нису правилно затворена. Осигурач је прегорео. Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Лампица је искључена.	Лампица је прегорела. Замениите сијалицу. За детаље погледајте одељак „Нега и чистиње”.
Апарат не задржава фиоку за воду након што је убаците.	Нисте у потпуности притиснули тело фиоке за воду. У потпуности убаците фиоку за воду у апарат.
Вода излази из фиоке за воду.	Нисте правилно инсталирали поклопац фиоке за воду или препреку против таласања воде. Поново саставите поклопац фиоке за воду и препреку против таласања воде.
Фиока за воду се тешко чисти.	Побрините се да поклопац и препрека против таласања воде буду уклоњени пре него што покренете чистиње.

Опис проблема	Узрок и решење
Нема воде у плеху за печење/гриловање након поступка уклањања каменца.	Фиока за воду није била напуњена до максималног нивоа. Проверите да ли има средства/воде за уклањање каменца фиоци за воду.
Прљава вода се налази на дну унутрашњости рерне након циклуса уклањања каменца.	Плех за печење/гриловање је на погрешном положају решетке. Уклоните преосталу воду и средство за уклањање каменца са дна апарата. Следећи пут ставите плех за печење/гриловање на први положај решетке.
Има превише воде на дну унутрашњости рерне након циклуса чишћења.	Ставили сте превише детерџента у апарат пре почетка чишћења. Следећи пут равномерно распоредите танак слој детерџента по зидовима унутрашњости.
Резултати чишћења нису задовољавајући.	Почели сте да чистите када је уређај био превише врућ. Сачекајте да се уређај охлади. Поновите чишћење. Нисте уклонили сву додатну опрему из апарата пре чишћења. Уклоните сав прибор и поновите чишћење.

i Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

Проблем са бежичним мрежним сигналом.	Проверите да ли је ваш мобилни уређај повезан са бежичном мрежом. Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.
Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.	Да бисте поново конфигурирали апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
Сигнал бежичне мреже је слаб.	Померите рутер што ближе апарату.
Микроталасна пећница постављена близу уређаја омета бежични сигнал.	Угасите микроталасну пећницу. Избегавајте истовремено коришћење микроталасне пећнице и даљинско управљање уређајем. Микроталаси ометају WiFi сигнал.

12.2 Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. Листу проблема пронаћи ћете у доле наведеној табели.

Кфд и опис	Решење
F111 – Температурни Сензор за храну није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни Сензор за храну у утичницу.
F240, F439 – поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F601 – постоји проблем са Wi-Fi сигналом.	Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F604 – прво повезивање на Wi-Fi није успело.	Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.
F908 – систем уређаја не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.
F131 – температура сензора паре је превисока. 1)	Искључите апарат и сачекајте док се не охлади. Поново укључите апарат.

Кфд и опис	Решење
F144 – сензор у Фиока за воду не може да измери ниво воде. 1)	Испразните Фиока за воду и поново је напуните.
F508 – Фиока за воду не ради правилно. 1)	Искључите и укључите уређај.
F602, F603 – Wi-Fi није доступан. 1)	Искључите и укључите уређај.

1) Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције уређаја наставиће да раде као и обично.

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 уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате

плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

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 у складу са прописима ЕУ о еко-дизајну и означању енергетске ефикасности

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Индекс енергетске ефикасности	61.9
Класа енергетске ефикасности	A++
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу
Број шупљина у рерни	1
Извор топлоте	Електрична струја
Јачина звука	70 l
Тип рерне	Уградна рерна

Маса	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом


Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.


Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. 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.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na electrolux.com/support



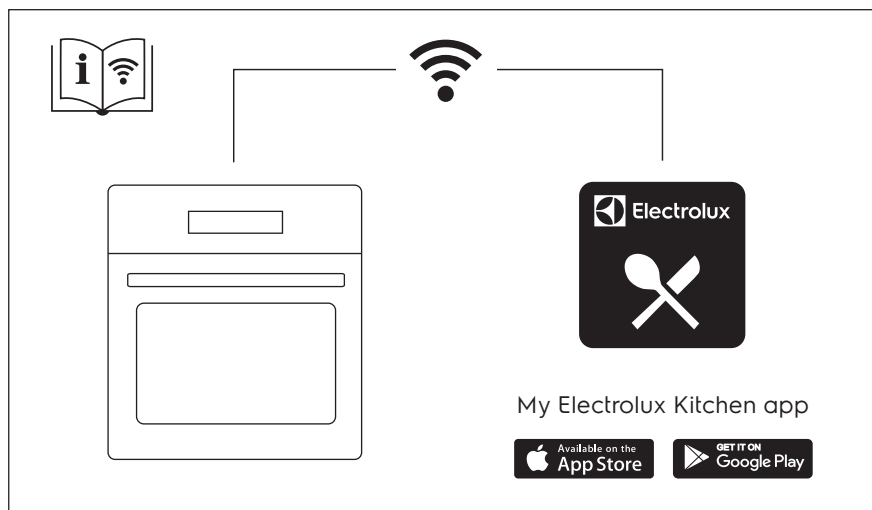
Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	283
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	284
3. OPIS IZDELKA.....	287
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	288
5. PRED PRVO UPORABO.....	288
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	290
7. DODATNE FUNKCIJE.....	295
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	296
9. UPORABA PRIPOMOČKOV.....	297
10. NAMIGI IN NASVETI.....	298
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	300
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	304
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	306
14. SKRIB ZA OKOLJE.....	307



1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnege dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnege dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnimi kablom.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.

- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo 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!

Obstaja nevarnost opeklin in škode na napravi.

- 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 razsvetlavo 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

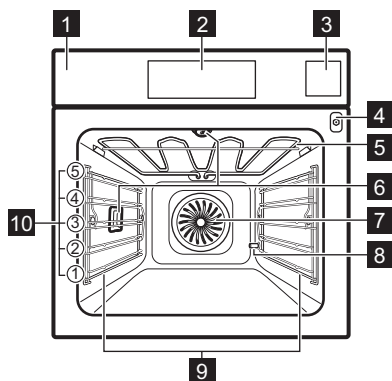
⚠ OPOZORILO!

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.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled



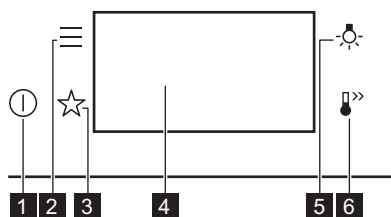
- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Predal za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Pripomočki

- **Mreža za pečenje**
Za modele za torto, ognjevarne jedi, pečene jedi, posodo/jedi.
- **Pekač za pecivo**
Za vlažno pecivo, pečene dobrote, kruh, velike pečenke, zamrznjene obroke in za prestrazanje kapljic, npr. maščobe, ko pečete hrano na mreži za pečenje.
- **Posoda za žar/pekač**
Za peko in praženje ali kot posoda za zbiranje maščobe.
- **Sonda za hrano**
Za merjenje temperature v notranjosti hrane.
- **Teleskopska vodila**
Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.
- **Komplet za paro**
Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano. Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi. Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.

4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

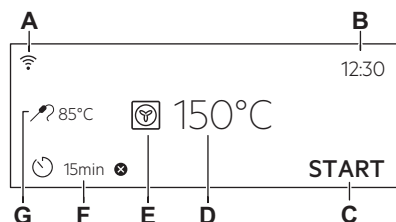
4.1 Pregled upravljalne plošče



1	Vklop / Izklop	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Prijubljene	Naštevja prijubljene nastavitve.
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.

4.2 Prikazovalnik

Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.



- A. Wi-Fi
- B. Ura
- C. ZAČETEK / ZAUSTAVITEV
- D. Temperatura
- E. Funkcije pečice
- F. Časovnik
- G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika

- OK Za potrditev izbire/nastavitve.
- Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.
- Za preklic zadnjega dejanja.
- Za vklop in izklop funkcij.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma.
- Vklopljena je funkcija zvočnega alarma in zaustavitve kuhanja.
- Vklopljeno je samo pojavno sporočilo.
- Zakasnen vklop je aktivirana.
- Za preklic nastavitve.
- Povezava Wi-Fi je vklopljena.
- Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljeno.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

2. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
3. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.

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 Brežžična povezava

Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.
2. Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.
3. Vklopite napravo.
4. Pritisnite . Izberite: Nastavitve / Povezave.
5.  – podrsajte ali pritisnite, da vklopite ali izklopite: Wi-Fi.

Brezžični modul naprave se zažene v 90 sek.



Iz varnostnih razlogov se daljinsko upravljanje samodejno izklopi po 24 h. Po potrebi ponovite namestitve.

Frekvenca	2.4 GHz WLAN 2400 - 2483.5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50



5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.

Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS).

5.5 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno napravo predhodno segrejte.

1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
 2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 1 h.
 3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo.
Pustite, da naprava deluje 15 min.
- Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi. Naprava lahko oddaja neprijetne vonjave in dim. Prepričajte se, da je pretok zraka v prostoru zadosten.

5.6 Nastavitev: Trdota vode

Ko napravo priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode.

Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

1. Testni papir za približno 1 sek postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.
2. Testni papir stresite, da odstranite vso preostalo vodo.
3. Po 1 min preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.
4. Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

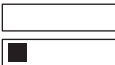



Barve testnega papirja se začnejo spreminjati. Po testiranju v roku 1 min preverite trdoto vode.

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.

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

Trdota vode		Testni listič	Kopičenje kal-cija (mmol/l)	Kopičenje kal-cija (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	(dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mehko
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	srednje trda
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	trda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Funkcije pečice

STANDARD



Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Vroči zrak

Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20 - 40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.



Zamrznjene jedi

Popolno za pripravljene obroke (npr. ocvrta krompirček, kroketi ali spomladanski zvitki).



Gretje zgoraj/spodaj

Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.



Pizza funkcija

Najboljše za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.



Gretje spodaj

To funkcijo izberite po postopku kuhanja, da po potrebi bolj zapečete hrano na dnu. Uporabite najnižji nivo rešetke.

POSEBNOSTI



Ohranjanja

Če želite ohraniti zelenjavo in sadje, položite kozarce za konzerviranje na pekač za pecivo, napolnjen z vodo, pri tem pa uporabite kozarce z bajonetnim ali navojnim pokrovom enake velikosti. Uporabite najnižji položaj rešetk.



Sušenje

Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob. Da bi lahko vlažen zrak uhajal in bi se sadje bolje posušilo, priporočamo, da med sušenjem občasno odprete vrata pečice.








Priprava jogurta

Za pripravo jogurta. Luč pri tej funkciji ne sveti.












Gretje krožnikov

Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.

	<p>Odtaljevanje Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.</p>
	<p>Gratiniranje Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.</p>
	<p>Pečenje z nizko temp. Postopek kuhanja pri nizki temperaturi. Popolno za pripravo občutljivih jedi (npr. govedine, teletine ali jagnjetine).</p>
	<p>Ohrani toploto Za ohranjanje tople hrane. Nekatere jedi se lahko pri ohranjanju toplote še naprej kuhajo in sušijo. Po potrebi pokrijte jedi.</p>
	<p>Vlažno pečenje Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.</p>

PARA

	<p>Steamify Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.</p>
	<p>SousVide kuhanje Ime funkcije se nanaša na postopek kuhanja v vakuumsko zatesnjenih plastičnih vrečkah pri nizkih temperaturah. Za dodatne informacije si oglejte razdelek spodaj Tehnika SousVide in poglavje »Namigi in nasveti« z razpredelnicami za pečenje.</p>
	<p>Pogrevanje s paro Pogrevanje hrane s paro prepreči sušenje 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.</p>
	<p>Peka kruha To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.</p>
	<p>Vzhajanje testa Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.</p>

	<p>Kuhanje v sopari Za kuhanje zelenjave, prilog ali rib s paro.</p>
	<p>Vlaga Visoka Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.</p>
	<p>Vlaga srednja Funkcija je primerna za pripravo dušenega mesa, kot tudi kruha in sladkega kvašenega testa. Zaradi kombinacije pare in toplote je meso sočno in mehko, pecivo iz kvašenega testa pa dobi hrustljivo in sijočo površino.</p>
	<p>Vlaga nizka Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in zloženek. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino.</p>

6.2 Opombe glede: 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.

Za navodila za kuhanje si oglejte poglavje »Namigi in nasveti«, Vlažno pečenje. Za splošna priporočila za varčevanje z energijo si oglejte poglavje »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

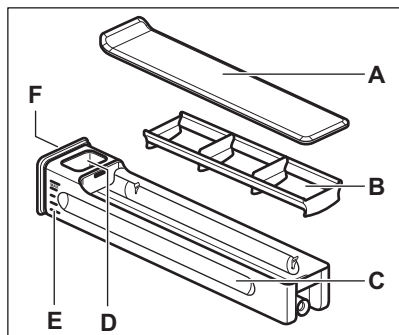
6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Vključite napravo. Na prikazovalniku se prikažeta privzeta funkcija pečice in temperatura.
2. Pritisnite simbol funkcije pečice  za vstop v podmeni.
3. Izberite funkcijo pečice in pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. Nastavite temperaturo. Pritisnite OK.
5. Pritisnite START. Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem. Oglejte si

poglavje "Uporaba dodatne opreme, Sonda za meso".

6. STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.
7. Izklopite napravo.

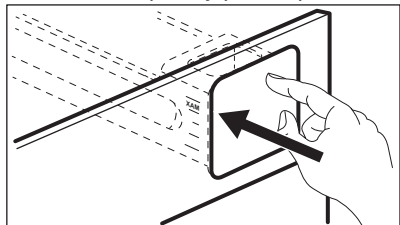
6.4 Predal za vodo



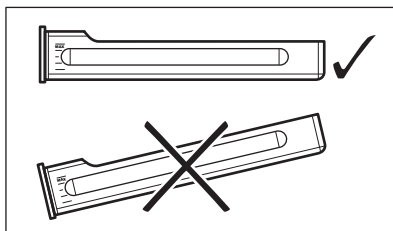
- A. Pokrov
- B. Prelomnik valov
- C. Predal
- D. Odprtina za dolivanje vode
- E. Lestvica
- F. Sprednji pokrov

6.5 Z uporabo: Predal za vodo

1. Pritisnite sprednji pokrov predala za vodo.



2. Predal za vodo napolnite do najvišje ravni. Obstajata dva načina prelivanja vode:
 - a. Predal za vodo pustite v pečici in nalijte vodo iz posode.
 - b. Predal za vodo odstranite iz pečice in ga napolnite pod pipo.
3. Predal z vodo nosite naravnost, da ne zlijete vode.




4. Napolnjen predal za vodo vstavite v prvotni položaj.
5. Predal za vodo izpraznite po vsaki uporabi.

⚠ POZOR!

Predal za vodo hranite stran od vročih površin.

6.6 Nastavitev: Steamify - funkcija gretja s paro

1. Vključite napravo. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. Pritisnite . Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. Pritisnite OK. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
4. Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljenega temperature:
 - a. **Para za kuhanje v sopari** 50 - 100 °C - za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladice na žličo s paro.
 - b. **Para za obaro** 105 - 130 °C - za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.
 - c. **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.
 - d. **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. Pritisnite **OK**.
6. Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete in odstranite.
7. Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni (okrog 950 ml). Upoštevajte lestvico na predalu za vodo. Količina zadošča za približno 50 min.


OPOZORILO!

Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.

8. Zunanost predala za vodo po potrebi obrišite z mehko krpo. Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. Pritisnite **START**.
Para je razpršena po približno 2 min. Ko naprava doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo. Ob koncu pečenja ventilator za hlajenje deluje hitreje, da odstrani paro.
11. Izklopite napravo.
Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.
Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se naprava ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

6.7 Nastavitev: SousVide kuhanje

1. Vklopite napravo.
2. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
3. Pritisnite .
4. Pritisnite **OK**. Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve temperature.
5. Nastavite temperaturo in pritisnite **OK**.

6. Pritisnite . Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve časovnika.
7. Nastavite časovnik in pritisnite **OK**.
8. Pritisnite **START**.
9. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Na vakuumskih vrečkah in v pečici se lahko nabere odvečna voda. Vzemite vakuumske vrečke ven s krožnikom in brisačo.

Ko je pečica hladna, z gobo odstranite vodo z dna. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

6.8 Meni

Pritisnite  za vstop v meni.

Element menija	Aplikacija	
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.	
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.	
Prijljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.	
Možnosti	Za nastavev konfiguracije naprave.	
Nastavitve	Povezave	Za nastavev omrežne konfiguracije.
	Nastavev	Za nastavev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.

Podmeni	Aplikacija
Izpiranje	Čiščenje krogotoka uparjalnika. Po pogostem pečenju s paro uporabite izpiranje.

Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop naprave.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
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.

Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Zapomni si nastavitve časovnika.	Za vklop in izklop daljinskega upravljanja. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje.	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja z napravo.

Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.

Podmeni	Opis
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.

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.



6.9 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz vrste dodatnih funkcij in programov, ki so zasnovani za namenske jedi. Vsaka jed v tem podmeniju ima ustrezen nastavev. Čas in temperaturo lahko nastavite med pečenjem.

Za nekatere jedi lahko kuhate tudi s funkcijo Sonda za hrano. Stopnja priprave jedi:

- Manj pečeno
- Srednje pečeno
- Bolj pečeno

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo Teža - Avtomatika.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite . Vnesite Kuharski pomočnik.
4. Izberite jed ali vrsto hrane.
5. Živila položite v napravo in pritisnite


START.

Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

7. DODATNE FUNKCIJE

7.1 Priljubljene ☆

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.


1. Vključite napravo.
2. Izberite želeno nastavitev.
3. Pritisnite .
4. Izberite: Priljubljene / Shrani trenutne nastavitve.
5. Pritisnite +, da dodate nastavitve na seznam: Priljubljene.
6. Pritisnite OK.


 – pritisnite za ponastavitev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.

7.2 Zaklepanje tipk


Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

1. Vključite napravo.
2. Nastavitev funkcije pečice.
3. ☆,  – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.

☆,  – pritisnite sočasno, da izklopite funkcijo.

7.3 Varovalo za otroke

Ta funkcija preprečuje nenameren vklop naprave.

1. Vključite napravo.
2. Pritisnite .



3. Izberite Možnosti / Varovalo za otroke.
4. Pritisnite kodne črke po abecednem redu. Varovalo za otroke je vklopljeno.

Ko je ta funkcija vklopljena, lahko dostopate do: Časovnik, Wi-Fi in luči.

Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu.

7.4 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

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

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec.

7.5 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.

8. ČASOVNE FUNKCIJE


8.1 Opis časovnih funkcij

Funkcija	Opis
Časovnik	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 h 59 min. Nastavite lahko, kaj se zgodi, ko se čas izteče tako, da nastavite želeno: Končaj.
Končaj	Aktiviraj alarm - ko čas poteče, se oglasi zvočni signal. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena. Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem - ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se izklopi. Prikaz samo pojavnega sporočila - ko se čas izteče, se na prikazovalniku prikaže sporočilo. To funkcijo lahko nastavite kadarkoli, tudi ko je naprava izklopljena.
Zakasnjen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Čas delovanja	Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Funkcijo lahko vklopite ali izklopite. Ta funkcija ne vpliva na obratovanje naprave.

8.2 Nastavitev: Ura

1. Vklomite napravo.
2. Pritisnite: Ura.
3. Nastavite programsko uro.
4. Pritisnite OK.


8.3 Nastavitev: Časovnik

1. Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite programsko uro.
Želeno dejanje Končaj lahko izberete s pritiskom ● ● ● .



4. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice. Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

8.4 Nastavitev: Zakasnjen vklop


1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Nastavite čas kuhanja.
4. Pritisnite ● ● ● .
5. Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. Izberite želeni začetni čas.
7. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

8.5 Nastavitev: Čas delovanja

1. Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. Pritisnite .
3. Pritisnite ● ● ● .
4. Pritisnite: Čas delovanja.
5. Podrsajte ali pritisnite , da si ogledate čas pečenja na glavnem zaslonu.
6. Pritisnite OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

8.6 Spreminjanje nastavitve časovnika

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

1. Pritisnite .
2. Nastavite vrednost programske ure.
3. Pritisnite OK.

9. UPORABA PRIPOMOČKOV

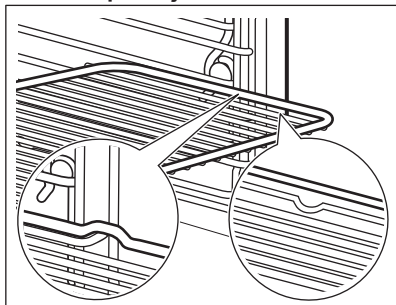
⚠ OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

9.1 Vstavljanje opreme

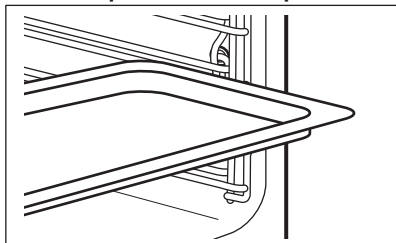
Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje



Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk.

Pekač za pecivo / Globok pekač




Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.

9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- $^{\circ}\text{C}$ - temperatura v napravi: najmanj 120 $^{\circ}\text{C}$.
-  - temperatura jedra hrane.

Za najboljše rezultate kuhanja:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Naprava izračuna približen končni čas pečenja. Odvisen je od količine živil, funkcije pečice in temperature.

Kuhanje z: Sonda za hrano

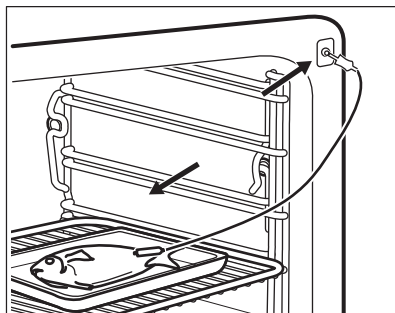
⚠ OPOZORILO!

Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.
3. Vstavite sondo za meso v posodo:

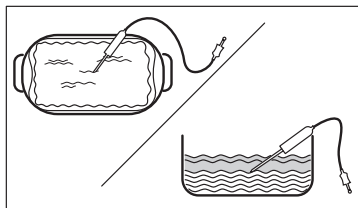
Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za meso vstavite v sredino mesa ali ribe na najdebelejšem delu.



Zloženska

Konico sonde za meso vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za meso mora biti med pečenjem trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Oglejte si »Opis izdelka«.
- Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.
5. – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. ● ● ● – 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. Izberite funkcijo in večkrat pritisnite **OK**, da pridete na glavni zaslon.

8. Pritisnite **START**.

Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

9. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

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.

Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. 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.

Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
°C	Temperatura
	Pribor

	Vsebnik (Gastronorm)
	Teža (kg)
	Položaj rešetke
	Čas priprave (min)





10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Fian osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

10.3 Vlažno pečenje





Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		°C		
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
Piškti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25





10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje





		°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti

		°C		
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Vroči zrak	150	20 - 30	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) ¹⁾	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30	3





¹⁾ Predhodno ogrejte prazno napravo.

Peka na več nivojih – biskviti

		°C		
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), 1)	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

1) Predhodno ogrejte prazno napravo.

Žar

		°C		
Toast 1)	Žar	Največje	1 - 2	5
Goveji zrezek 2)	Žar	Največje	24 - 30	4

1) Prazno napravo 5 minut predhodno segrevajte.






2) Prazno napravo 5 minut predhodno segrevajte. Obrnite na polovici priprave.

10.5 Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350.

Nastavite temperaturo na 100°C.

				
Brokoli 1)	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9
Brokoli 1)	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11
Grah, zamrznjen 2)	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.

1) Pekač postavite na prvi položaj rešetke. Predhodno ogrejte prazno napravo.

2) 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 mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilom.

- Z dna pečice z nekaj kapljic kisa odstranite ostanke apnenca.
- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanke lahko povzročijo požar.
- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

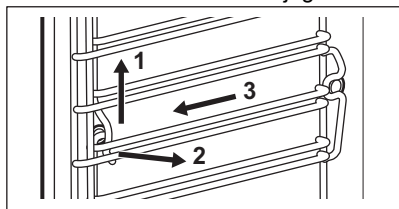
Pripomočki

- 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 ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.
3. Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
4. Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.

11.3 Čiščenje s paro

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.

2. Odstranite vso dodatno opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Dno notranjosti pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
4. Predal za vodo napolnite do najvišje ravni.
5. Izberite: Meni / Čiščenje.

Možnost	Opis
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje Trajanje: 30 min
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom. Trajanje: 75 min

6. Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku.
7. Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.
8. Izklopite napravo.
9. Ko se naprava ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.
10. Iz predala za vodo izlijte preostanek vode.
11. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.



Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

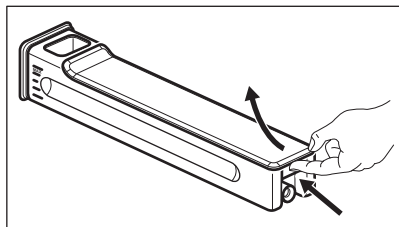
11.4 Opomnik Za Čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

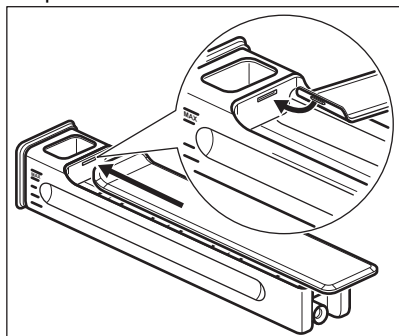
Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

11.5 Čiščenje predala za vodo

1. Odstranite predal za vodo z naprave.
2. S predala za vodo snemite pokrov. Pokrov dvignite skladno z izboklino na zadnji strani.
3. Odstranite prestreznik valov. Povlecite ga stran od ohišja predala, da izskoči.



4. Dele predala za vodo operite z vodo in milom. Ne uporabljajte grobih gobic in ne pomivajte predala za vodo v pomivalnem stroju.
5. Ponovno vstavite predal za vodo.
6. Vstavite prestreznik valov. Potisnite ga v ohišje predala.
7. Namestite pokrov. Najprej vstavite sprednjo zaponko in jo potisnite ob ohišje predala.



8. Vstavite predal za vodo.
9. Predal za vodo potiskajte proti pečici, dokler se ne zaskoči.

11.6 Odstr. vodnega kamna

Uporabite ga za odstranjevanje vodnega kamna iz sistema s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Preverite, ali je predal za vodo prazen.
4. **Trajanje prve faze:** približno 100 min
Izberite: Meni / Čiščenje / Odstr. vodnega kamna.
5. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
6. V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
7. Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni.

8. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.
Trajanje druge faze: približno 35 min
 9. Napolnite predal za vodo z vodo. Prepričajte se, da v predalu za vodo ni ostalo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Vstavite predal za vodo.
 10. Ko se funkcija zaključí, odstranite globok pekač.
 11. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
 12. Notranjost pečice očistite z mehko krpo.
 13. Iz predala za vodo izlijte preostanek vode.
 14. Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.
- Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.

11.7 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

- Lahek opomnik - priporoča odstranjevanje vodnega kamna.
- Močan opomnik - nujno morate izvesti postopek odstranjevanja vodnega kamna. Če iz naprave ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.8 Izpiranje

Uporabite, da očistite parni sistem po večkratni uporabi funkcij s paro.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
4. Predal za vodo napolnite z vodo.
5. Izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje.
6. **Trajanje:** približno 30 min
7. Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
8. Ko se funkcija zaključí, odstranite globok pekač.



Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.9 Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Odstranite pripomočke.
3. Izberite: Meni / Čiščenje / Sušenje.
4. Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.10 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje naprave.

Pritisnite DA, da napravo posušite.

11.11 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

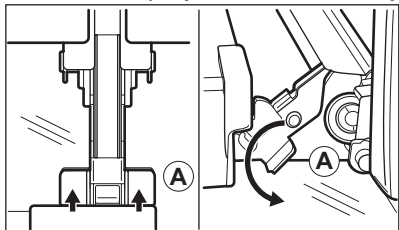
⚠ OPOZORILO!

Vrata so težka.

⚠ POZOR!

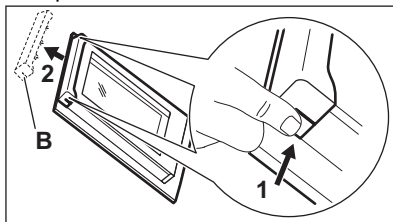
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko počí.

1. Povsem odprite vrata.
2. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.

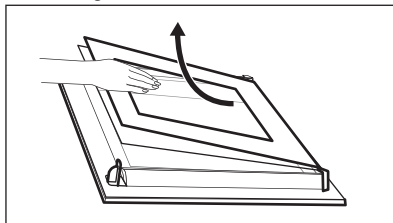


3. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
4. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
5. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

6. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



7. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
8. Steklena plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



9. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.12 Zamenjava žarnice

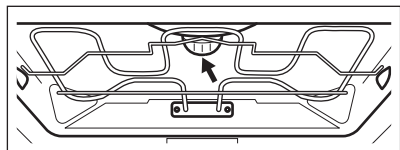
⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara. Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.

Stranska žarnica

1. Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. Očistite stekleni pokrov.
4. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. Namestite levi nosilec rešetk.


12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

Opis težave	Vzrok in rešitev
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.
Naprava se ne segreje.	Ura ni nastavljena. Za nastavitvev ure si oglejte poglavje »Časovne funkcije«. Vrata niso pravilno zaprta. Pregorela je varovalka. Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja. Varovalo za otroke je vklopljena.
Luč ne sveti.	Luč je pregorela. Zamenjajte žarnico. Za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«.
Ko vstavite predal za vodo, ga naprava ne zadrži.	Ohišja predala za vodo niste pritisnili do konca. Predal za vodo vstavite v celoti v napravo.
Voda teče iz predala za vodo.	Pokrova predala za vodo ali prestreznika valov niste pravilno namestili. Namestite pokrov predala za vodo ali prestreznik valov.
Predal za vodo je težko očistiti.	Pred čiščenjem se prepričajte, da ste odstranili pokrov in odklopnik valov.
Po odstranjevanju vodnega kamna se na dnu pečice nahaja umazana voda.	Predala za vodo niste napolnili do najvišje ravni. Preverite, ali je sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna/voda v ohišju predala za vodo.
Po odstranjevanju vodnega kamna se na dnu pečice nahaja umazana voda.	Globok pekač je na napačnem položaju rešetk. Z dna naprave odstranite preostalo vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Naslednjič globok pekač postavite na prvi položaj rešetk.

Opis težave	Vzrok in rešitev
Po čiščenju je na dnu pečice preveč vode.	Pred začetkom čiščenja ste dali v napravo preveč čistilnega sredstva. Naslednjič po stenah pečice enakomerno razporedite tanko plast čistilnega sredstva.
Čiščenje ni zadovoljivo.	Čiščenje ste začeli, ko je bila naprava prevroča. Počakajte, da se naprava ohladi. Ponovite čiščenje. Pred čiščenjem iz naprave niste odstranili vse opreme. Odstranite vso dodatno opremo in ponovite čiščenje.
 Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.	
Težave s signalom brezžičnega omrežja.	Preverite, ali je vaša mobilna naprava povezana z brezžičnim omrežjem. Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.
Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.	Za ponovno konfiguracijo naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
Signal brezžičnega omrežja je šibek.	Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.
Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.	Izklopite mikrovalovno pečico. Ne uporabljajte mikrovalovne pečice in daljinskega upravljanja naprave hkrati. Mikrovalovi motijo signal Wi-Fi.

12.2 Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. Seznam težav boste našli v spodnji razpredelnici.

Koda in opis	Rešitev
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - obstaja težava s signalom Wi-Fi.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z omrežjem Wi-Fi ni uspela.	Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.
F131 - temperatura tipala soparnika je previsoka. 1)	Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi. Napravo ponovno vklopite.
F144 - tipalo v Predal za vodo ne more izmeriti ravni vode. 1)	Izpraznite Predal za vodo in ga ponovno napolnite.
F508 - Predal za vodo ne deluje pravilno. 1)	Za vklop in izklop naprave.

Koda in opis	Rešitev
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo. ¹⁾	Za vklop in izklop naprave.

¹⁾ Ko se spodnje sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen odkarjen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije naprave še naprej delovale kot običajno.

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 naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Indeks energijske učinkovitosti	61,9	
Razred energijske učinkovitosti	A++	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,99 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	EOA8S39H	38.5 kg
	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti tople obroke, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči


Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. SKRBE 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 gospodinjstvi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице electrolux.com/support



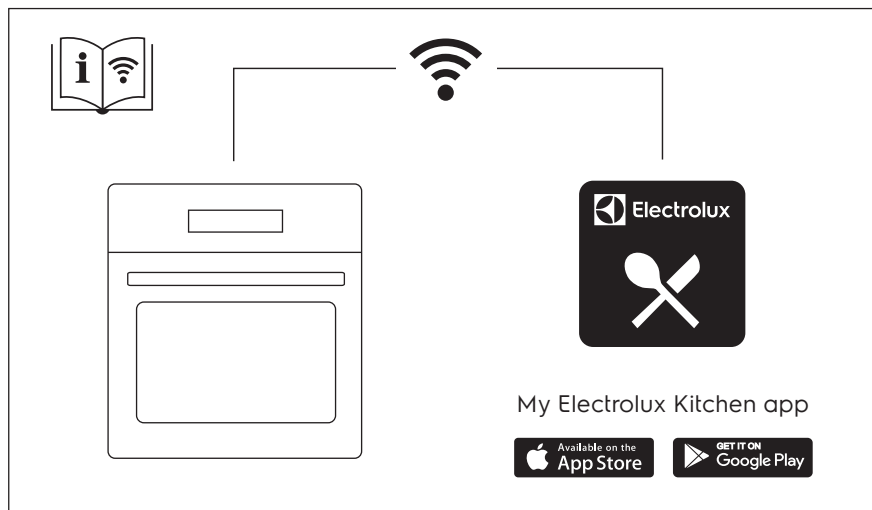
Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	309
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	311
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	314
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	315
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	316
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	318
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	323
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	324
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ.....	325
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	327
11. УХОД И ЧИСТКА.....	330
12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	334
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	336
14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	338



1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	567 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование

спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Всегда используйте только одобренные для консервирования стеклянные емкости и банки.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не

закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения травмы, возгорания или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура 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!
- Регулярно выполняйте очистку прибора во избежание повреждения покрытия.
- Протрите прибор мягкой влажной тканью. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные 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 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

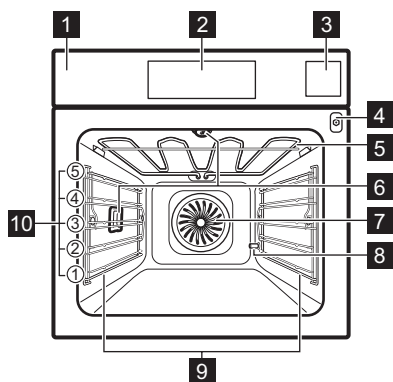
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения травм 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.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор

- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

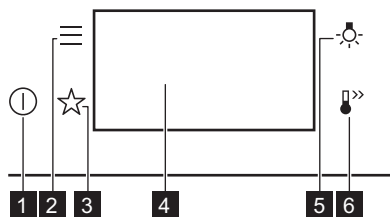
- **Решетка**
Для форм для выпечки, жаростойкой посуды, емкостей для жарки, кухонной посуды / емкостей для приготовления.
- **Эмалированный противень**
Для кондитерских изделий, содержащих большое количество влаги, выпечки, хлеба; для жарки большого объема продуктов; для замороженных блюд; а также для сбора каплюющей жидкости (например, жира) при жарке продуктов на решетке.
- **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. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

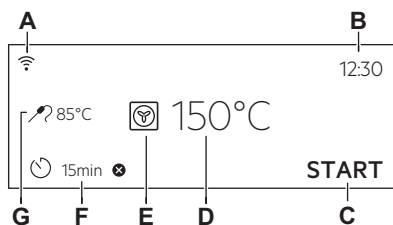
4.1 Общий вид панели управления



1	Вкл / Выкл	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

4.2 Дисплей

Дисплей с набором кнопок.



- A. Wi-Fi
- B. Установка Времени Суток
- C. ПУСК / СТОП
- D. температура
- E. Режимы нагрева
- F. Таймер
- G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

	Подтверждение выбора / параметра настройки.
	Возврат на один уровень в меню.
	Отмена последнего действия.
	Включение и выключение опций.
	Функция звукового сигнала включена.
	Функция звукового сигнала по окончании приготовления включена.
	Включена только функция отображения всплывающего сообщения.
	Функция Отложенный запуск включена.
	Отмена настройки.
	Подключение к сети Wi-Fi выполнено.



5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.
3. Установите аксессуары и съемные направляющие обратно на место.

5.2 Первое подключение

После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.



Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость Дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
 - Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.
1. Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : Отсканируйте QR-код, расположенный на табличке с техническими данными, с помощью камеры мобильного устройства для перехода на главную страницу Electrolux.
Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать

приложение непосредственно из магазина приложений.

2. Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
3. Включите прибор.
4. Нажмите . Выберите: Настройки/ Подключения.
5. Сдвиньте или нажмите  для включения или выключения: Wi-Fi.

В течение 90 сек будет включен модуль беспроводной связи прибора.



В целях безопасности функция удаленного управления автоматически отключается по истечении 24 ч. При необходимости повторите процедуру подключения.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лицензии на программное обеспечение



Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты, разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.

Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии

которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Первый предварительный разогрев

Перед первым использованием выполните предварительный разогрев пустого прибора.

1. Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.
2. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 1 ч.
3. Включите функцию . Установите максимальную температуру. Дайте прибору поработать в течение 15 мин.

Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Из прибора могут появиться неприятные запахи и дым. Необходимо обеспечить достаточную циркуляцию воздуха в помещении.

5.6 Установка: Жесткость воды

При подключении прибора к водопроводной сети необходимо установить уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.





1. Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 сек. Не помещайте полоску под проточную воду.
2. Встряхните индикаторную полоску, чтобы удалить остатки воды.
3. Через 1 мин проверьте жесткость воды по таблице ниже.
4. Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Цвета лакмусовой бумаги продолжают меняться. Уровень жесткости воды необходимо проверить в течение 1 мин после проведения тестирования.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

Таблица содержит диапазон жесткости воды (dH) с указанием соответствующего уровня содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

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	прожаренный
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ



Гриль

Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.



Турбо-гриль

Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление запеканок и подрумянивание.



Горячий воздух

Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Задайте температуру на 20–40 °C ниже, чем при использовании функции Традиционное приготовление.



Замороженные продукты

Идеально подходит для готовых блюд (например, картофеля фри, крокетов или спринг-роллов).



Традиционное приготовление

Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.



Пицца

Лучше всего подходит для выпекания пиццы и приготовления других блюд, требующих более интенсивного нагрева снизу.



Нижний нагрев

Выберите эту функцию после завершения основного процесса приготовления, если необходимо обжарить блюдо снизу. Используйте самый низкий уровень.

ОСОБЫЕ



Консервирование

Для сохранения овощей и фруктов поместите банки на противень, наполненный водой, используя банки с байонетными или завинчивающимися крышками того же размера. Используйте самое нижнее положение противня.



Высушивание

Сушка нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов. Для отвода насыщенного влагой воздуха и более качественного сушки фруктов рекомендуется периодически открывать дверцу духового шкафа во время сушки.



Йогурт

Приготовление йогурта. При использовании этой функции лампа освещения выключена.



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 запеканок и подрумянивание.



Низкотемпературное приготовление

Процесс приготовления при низкой температуре. Идеально подходит для приготовления деликатных продуктов (например, говядины, телятины или баранины).



Поддержание Тепла

Поддержание блюд в теплом состоянии. Обратите внимание, что при поддержании некоторых блюд в теплом состоянии процесс их приготовления продолжается и продукты теряют влагу. При необходимости блюда можно закрыть.



Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри прибора может отличаться от заданной температуры. Используйте остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.



Steamify

Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.



SousVide

Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.



Регенерация

Разогрев продуктов с помощью пара превращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.



Хлеб

Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.



Подготовка теста

Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.



Влажный пар

Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару.



Интенсивный пар

Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.



Горячий пар (35%)

Эта функция подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и выпечки из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным, а выпечка из дрожжевого теста — с аппетитной хрустящей корочкой.



Горячий пар (25%)

Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо получается нежным и сочным с хрустящей корочкой.

6.2 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно: IEC/EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

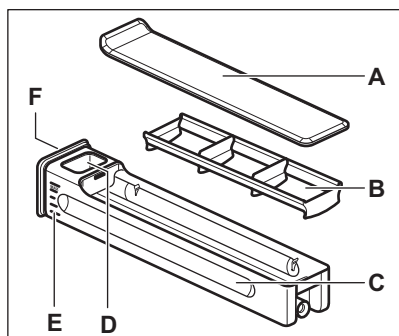
При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в главе «Энергосбережение» раздела «Экономия электроэнергии».

6.3 Установка: Режимы нагрева

1. Включите прибор. На дисплее отображается режим нагрева по умолчанию и температура.
2. Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева
3. Выберите режим нагрева и нажмите ОК. На дисплее отобразится температура.
4. Установите температуру. Нажмите ОК.
5. Нажмите START. Термощуп — шуп можно подключить в любой момент как до начала, так и в течение процесса приготовления. См. главу «Использование аксессуаров, термощуп».
6. Для выключения режима нагрева нажмите STOP.
7. Выключите прибор.

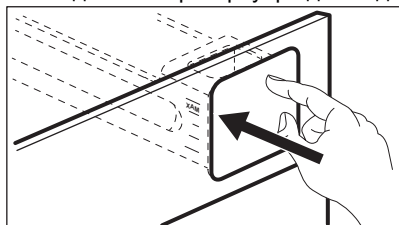
6.4 Выдвижной резервуар для воды



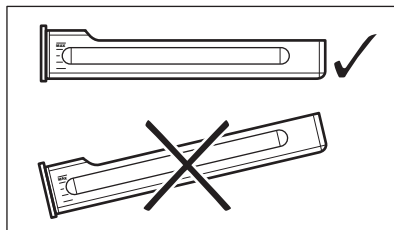
- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Известковый налет
- F. Передняя крышка

6.5 Использование: Выдвижной резервуар для воды

1. Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.



2. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Существует два способа добавления воды:
 - a. Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.
 - b. Извлеките выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налейте в него воду из-под крана.
3. Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.




4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
5. Опорожнять выдвижной резервуар для воды следует после каждого использования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Держите выдвижной резервуар для воды вдали от горячих поверхностей.

6.6 Установка: Steamify - Режимы нагрева с паром

1. Включите прибор. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
2. Нажмите . Выберите режим нагрева с паром.
3. Нажмите **OK**. На дисплее отобразятся настройки температуры.
4. Установите температуру. Тип режима нагрева при обработке паром зависит от заданной температуры:
 - a. **На пару 50 - 100 °C** — для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и мягких десертов в форме.
 - b. **Тушение (с паром) 105 - 130 °C** — для приготовления припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
 - c. **Запекание (с паром) 135 - 150 °C** — для приготовления припущенного, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и запеченных блюд. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается

в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.

d. Жарка и выпечка (с паром) 155 - 230 °C — для жарки и запекания мяса, рыбы, птицы, а также приготовления изделий из слоеного теста, открытых пирогов, тартов, маффинов, запеканок, овощных блюд и хлебобулочных изделий. 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.

5. Нажмите **OK**.
6. Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
7. Залейте холодную воду в выдвижной резервуар для воды до отметки максимального уровня (около 950 мл). Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды. Этот объем воды рассчитан примерно на 50 мин.

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.

8. При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
9. Нажмите **START**. Пар начнет поступать примерно через 2 мин. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.
10. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. По окончании приготовления вентилятор охлаждения



начинает работать быстрее для удаления пара.

11. Выключите прибор.

По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.


Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Дайте прибору остыть, а затем протрите камеру мягкой тканью.

6.7 Установка: SousVide

1. Включите прибор.
2. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
3. Нажмите .
4. Нажмите **OK**. На дисплее отобразятся параметры температуры.
5. Установите температуру и нажмите **OK**.
6. Нажмите . На дисплее отобразятся настройки таймера.
7. Задайте таймер и нажмите **OK**.
8. Нажмите **START**.
9. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце.

Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

6.8 Меню

Нажмите  для входа в меню.

Элемент меню	Применение
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.
Очистка	Список программ очистки.
Любимые программы	Список любимых настроек.

Элемент меню	Применение	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключение	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.

Подменю для: Опции


Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация Времени	Включение и выключение часов.

Подменю	Применение
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение удаленного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эк-сплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забыть сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость Дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопки	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для  .
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

6.9 Установка: Помощь в Приготовлении



Подменю Помощь в Приготовлении состоит из набора дополнительных функций и программ, предназначенных для приготовления определенных блюд. Для каждого блюда в этом подменю установлены соответствующие

параметры. Время и температуру можно изменить во время приготовления.

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: Термошуп. Степень готовности блюда:

- С Кровью
- Средняя
- Хорошо Прожаренная

Для ряда блюд также можно выбрать способ приготовления: По весу.


1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Нажмите . Войдите в меню Помощь в Приготовлении.
4. Выберите тип блюда или продукта.
5. Поместите продукты в прибор и нажмите START.

По окончании работы функции убедитесь, что блюдо готово. При необходимости увеличьте время приготовления.


7. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

7.1 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.

1. Включите прибор.
2. Выберите необходимую настройку.
3. Нажмите .
4. Выберите: Любимые программы/ Сохранить текущие настройки.
5. Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы.
6. Нажмите ОК.


 — нажмите для сброса настройки.


 — нажмите для отмены выбора настройки.

7.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима прибора.


1. Включите прибор.

2. Настройка режима нагрева.
3. ☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

☆,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

7.3 Защита детей

Эта функция предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите .
3. Выберите Опции / Защита детей.
4. Нажмите нужные буквы кода в алфавитном порядке.



Защита детей включена.

Если эта функция включена, имеется доступ к: Таймер, Wi-Fi и лампе освещения.

Чтобы воспользоваться прибором, нажмите буквы кода в алфавитном порядке.

7.4 Автоматическое выключение

В целях безопасности, если режим нагрева включен, а изменение каких-либо настроек пользователем не производится, прибор автоматически выключается через определенное время.

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

Если вы собираетесь включить режим нагрева на время, превышающее время

автоматического отключения, задайте продолжительность приготовления. См. главу «Функции часов».

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термошуп, Окончание.

7.5 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.

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Описание функций часов


Функция	Описание
Таймер	Установка продолжительности приготовления. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Можно установить одно из следующих действий по окончании заданного времени, выбрав соответствующий вариант: Завершить действие.
Завершить действие	Звуковой сигнал. — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен. Звуковой сигнал и отключение — по истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и режим нагрева будет выключен. Только всплывающее окно — по истечении заданного времени на дисплее появится сообщение. Эту функцию можно включить в любое время, даже если сам прибор выключен.
Отложенный запуск	Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция Времени	Увеличение времени приготовления.

Функция	Описание
Таймер прямого отсчета	Отображение продолжительности работы прибора. Максимальное значение — 23 ч 59 мин. Вы можете включать и выключать эту функцию. Данная функция не влияет на работу прибора.

8.2 Установка: Установка Времени Суток

1. Включите прибор.
2. Нажмите: Установка Времени Суток.
3. Установите время.
4. Нажмите **OK**.

8.3 Установка: Таймер

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Установите время.



Вы можете выбрать «Завершить действие» как предпочтительный вариант, нажав ● ● ●.

4. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

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 **+1min**.

8.4 Установка: Отложенный запуск

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
2. Нажмите .
3. Задайте время приготовления.
4. Нажмите .
5. Нажмите: Отложенный запуск.
6. Выберите требуемое время начала.
7. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.


8.5 Установка: Таймер прямого отсчета

1. Выберите режим нагрева и задайте температуру.

2. Нажмите .
3. Нажмите .
4. Нажмите: Таймер прямого отсчета.
5. Сдвиньте или нажмите  для просмотра времени выпекания на главном экране.
6. Нажмите **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

8.6 Изменение настроек таймера

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

1. Нажмите .
2. Задайте значение таймера.
3. Нажмите **OK**.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

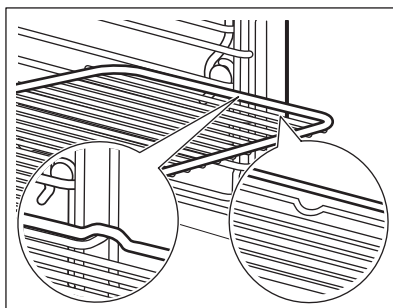
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка принадлежностей

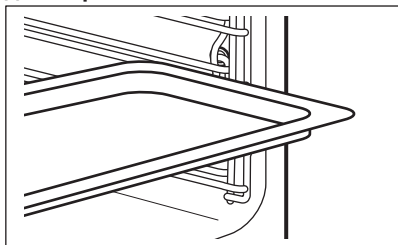
Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий бортик по периметру решетки предотвращает соскальзывание посуды с решетки.

Решетка



Вставьте решетку между направляющими.

Эмалированный противень / Противень для жарки




Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.

9.2 Термощуп

Измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

- °C - температура внутри прибора: минимум 120 °C.
 -  - температуру внутри продукта.
- Для получения наилучших результатов:
- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
 - Не используйте при приготовлении жидких блюд.
 - Во время приготовления игла термощупа должна быть полностью вставлена в блюдо.

Прибор рассчитывает приблизительное время окончания приготовления. Оно зависит от количества продуктов, режима нагрева и температуры.

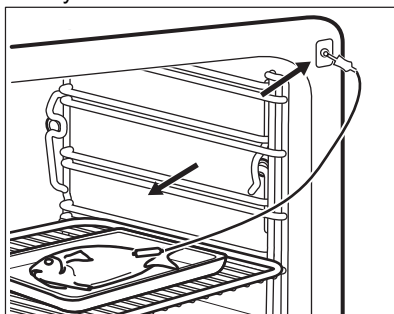
Приготовление при помощи: Термощуп

ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как термощуп и направляющие сильно нагреваются. Не касайтесь рукоятки термощупа голыми руками. Всегда пользуйтесь прихватками.

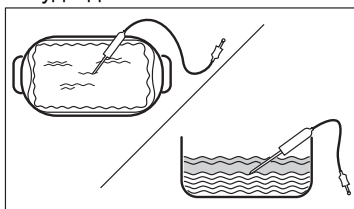
1. Включите прибор.


2. Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
3. Вставьте термощуп в блюдо: **Мясо, птица и рыба**
Вставьте наконечник термощупа в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав его самую толстую часть.



Запеканки

Вставьте наконечник термощупа 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 термощупа воспользуйтесь краем посуды для запекания. Наконечник термощупа не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Вставьте вилку термощупа в гнездо, расположенное внутри прибора. См. «Описание продукта».
На дисплее отобразится текущая температура термощупа:
5. Для установки температуры внутри продукта нажмите .
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.
7. Выберите опцию и несколько раз нажмите **OK** для выхода на главный экран.

8. Нажмите **START**.

Когда температура блюда достигнет заданной температуры, раздастся звуковой сигнал. Проверьте готовность блюда. При необходимости увеличьте время приготовления.

9. Выньте штекер термощупа из гнезда и достаньте блюдо из прибора.

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 выпекать или жарить иначе, чем предыдущий прибор. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удается, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем веб-сайте. Для доступа к «Советам по приготовлению» используйте код изделия, указанный на табличке с техническими данными на передней рамке камеры прибора.

Символы, используемые в таблицах:

	Тип блюда
	Режим нагрева

	Температура
	Аксессуары
	Контейнер (Gastronorm)
	Вес (кг)
	Положение противня
	Время приготовления (мин)





10.2 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** — темная, неотражающая, диаметр 28см
- **Емкость для запекания** — темная, неотражающая, диаметр 26см
- **Горшочки** — керамические, диаметр 8см, высота 5 см
- **Форма для флана** — темная, неотражающая, диаметр 28см

10.3 Влажная конвекция





Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		°C		
Сладкие булочки, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	стандартный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	стандартный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	стандартный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	стандартный противень или поддон	180	2	15 - 25





10.4 Информация для испытательных организаций


Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах

		°C		
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2





Выпекание на одном уровне — печенье

		°C		
Мелкое печенье (20 шт на противне) ¹⁾	Горячий воздух	150	20 - 30	3

		°C		
Мелкое печенье (20 шт на противне) 1)	Традиционное приготовление	170	20 - 30	3





1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		°C		
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), 1)	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

1) Предварительно прогрейте пустой прибор.

Гриль

		°C		
Тосты 1)	Гриль	макс.	1 - 2	5
Говяжий стейк 2)	Гриль	макс.	24 - 30	4

1) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 минут.






2) Предварительно разогрейте пустой прибор в течение 5 минут. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

10.5 Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350.

Установите температуру на 100°C.

				
Брокколи 1)	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9
Брокколи 1)	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11



Горох, замороженный 2)



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.

- 1) Установите эмалированный противень на первый уровень. Предварительно прогрейте пустой прибор.
- 2) Установите эмалированный противень на первый уровень.

11. УХОД И ЧИСТКА



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 удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.
- Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.
- Очищайте пятна мягким моющим средством.

Ежедневное использование

- После каждого использования очищайте внутреннюю поверхность прибора. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.
- Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте внутреннюю часть прибора только салфеткой из микрофибры.

Аксессуары

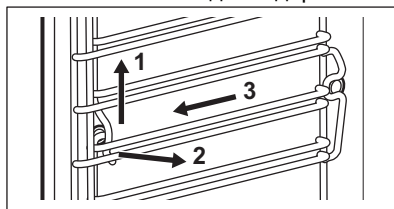
- Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

- Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие направляющих

Для очистки прибора извлеките направляющие.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.
3. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.
4. Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.

11.3 Очистка паром

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все аксессуары и съемные направляющие.

- Очистите дно камеры и внутреннее стекло дверцы духового шкафа мягкой тканью, смоченной в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства.
- Залейте воду в выдвижной резервуар для воды до отметки максимального уровня.
- Выберите: Меню/Очистка.

Опция	Описание
Очистка паром	Легкая очистка Продолжительность: 30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. Продолжительность: 75 мин

- Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее.

По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

- Для отключения сигнала нажмите на любой символ.
- Выключите прибор.
- После остывания прибора протрите камеру изнутри мягкой тканью.
- Удалите оставшуюся воду из выдвижного резервуара для воды.
- Оставьте дверцу открытой, чтобы дать камере духового шкафа полностью высохнуть.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.4 Напоминание О Чистке

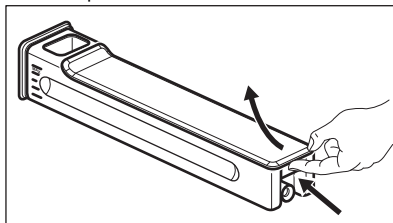
Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

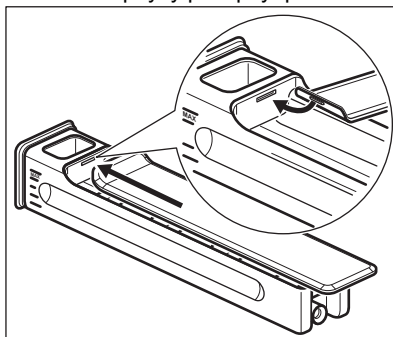
11.5 Очистка выдвижного резервуара для воды

- Выньте выдвижной резервуар для воды из прибора.

- Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку в соответствии с выступом сзади.
- Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.



- Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине.
- Соберите выдвижной резервуар для воды.
- Установите волногаситель. Вставьте его в корпус выдвижного резервуара.
- Соберите крышку. Сначала вставьте передний фиксатор, а затем прижмите его к корпусу резервуара.



- Вставьте выдвижной резервуар для воды.
- Установите выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф и задвиньте его до фиксации на месте со щелчком.

11.6 Удаление накипи

Используйте его для удаления накипи из системы обработки паром.

- Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.

2. Извлеките все принадлежности.
3. Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.
Продолжительность первого этапа: приблизительно 100 мин

4. Выберите: Меню / Очистка / Удаление накипи.
5. Установите сотейник на первый уровень.
6. Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства для удаления накипи.
7. Залейте воду в выдвижной резервуар для воды до отметки максимального уровня.
8. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Продолжительность второго этапа: приблизительно 35 мин

9. Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.
10. По окончании работы функции извлеките сотейник.
11. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
12. Протрите камеру духового шкафа мягкой тканью.
13. Удалите оставшуюся воду из выдвижного резервуара для воды.
14. Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Существует два вида напоминаний о необходимости удаления накипи в приборе. Отключить напоминание о необходимости удаления накипи невозможно.

- Ненавязчивое напоминание — удаление накипи в приборе является рекомендованной процедурой.

- Настоятельное напоминание — удаление накипи в приборе является обязательной процедурой. Если не произвести удаление накипи в приборе при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут отключены.

11.8 Ополаскивание

Используйте его для очистки системы обработки паром после частого применения функции приготовления на пару.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Установите сотейник на первый уровень.
4. Залейте воду в выдвижной резервуар для воды.
5. Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.

Продолжительность: приблизительно 30 мин

6. Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.
7. По окончании работы функции извлеките сотейник.



Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Извлеките все принадлежности.
3. Выберите: Меню / Очистка / Сушка.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

11.10 Напоминание о сушке

После завершения приготовления в режиме нагрева с обработкой паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить прибор.

Нажмите «ДА» для просушки прибора.

11.11 Снятие и установка дверцы

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

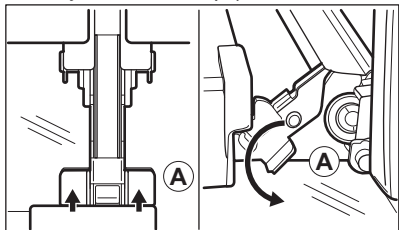
⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

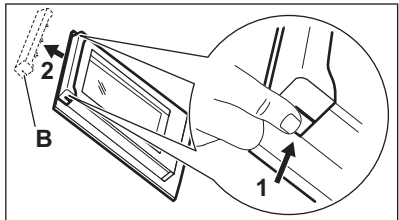
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите на фиксирующие рычаги **A** на двух петлях дверцы.

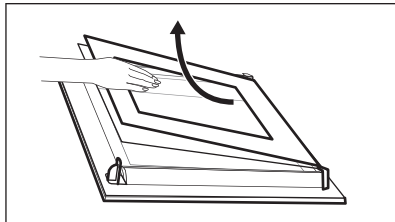


3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку **B** на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

8. Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.

Убедитесь, что стеклянные панели вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

11.12 Замена лампы

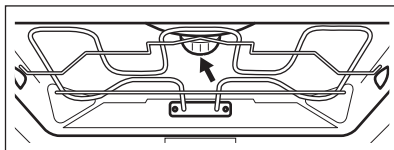
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите прибор и подождите, пока он не остынет.
2. Отключите прибор от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно духового шкафа.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон лампы, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
4. Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.

2. Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.
3. Очистите стеклянную крышку.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
5. Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня.


12. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
Прибор не включается или не работает.	Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.
Прибор не выполняет нагрев.	<p>Не установлено время. Порядок установки часов см. в главе «Функции часов».</p> <p>Дверца не закрыта как следует.</p> <p>Сработал предохранитель. Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.</p> <p>Защита детей включена.</p>
Не горит лампа освещения.	Лампа перегорела. Замените лампу. Подробную информацию см. в главе «Уход и очистка».
Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в приборе.	Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды. Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в прибор.
Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.	Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель. Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.
Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.	Перед началом очистки необходимо снять крышку и извлечь волногаситель.

Описание проблемы	Причина и способ ее устранения
После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки. Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/добавлено средство для удаления накипи.
После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.	Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля. Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.
Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.	Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства. В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.
Неудовлетворительные результаты очистки.	Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим. Дайте прибору остыть. Повторите процедуру очистки. Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности. Извлеките все аксессуары и повторите процедуру очистки.
 Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.	
Проблема с сигналом беспроводной сети.	Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.
Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.	Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».
Слабый уровень сигнала беспроводной сети.	Переместите роутер как можно ближе к прибору.
Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.	Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и функцию удаленного управления прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке. Список проблем приведен в таблице ниже.

Код и описание	Способ устранения
F111 — Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.
F240, F439 — сенсорные поля не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 — проблемы с сигналом Wi-Fi.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

Код и описание	Способ устранения
F604 — сбой первого подключения к сети Wi-Fi.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 — не удается установить соединение между панелью управления и системой прибора.	Включите и выключите прибор.
F131 — превышение температуры датчика парогенератора. 1)	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.
F144 — датчику Выдвижной резервуар для воды не удается измерить уровень воды. 1)	Вылейте воду из Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.
F508 — ошибка функционирования Выдвижной резервуар для воды. 1)	Включите и выключите прибор.
F602, F603 — подключение по Wi-Fi недоступно. 1)	Включите и выключите прибор.

1) Повторное появление сообщения об ошибке на дисплее указывает на то, что неисправная подсистема могла быть отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке прибора.

Она видна при открытии дверцы. Не удаляйте табличку с техническими данными с прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.):

Продуктовый номер (PNC):

Серийный номер (S.N.):

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и лист с информацией об изделии в соответствии с нормами и правилами ЕС по экологизации и энергетической маркировке продукции

Название поставщика	Electrolux
Модель	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Индекс энергоэффективности	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (E _{electric cavity})	0.99 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 (М)	EOA8S39H	38.5 кг
	EOABS39WZ	38.5 кг
	KOABS39WX	38.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы

автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.


Влажная конвекция


Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное

действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на electrolux.com/support



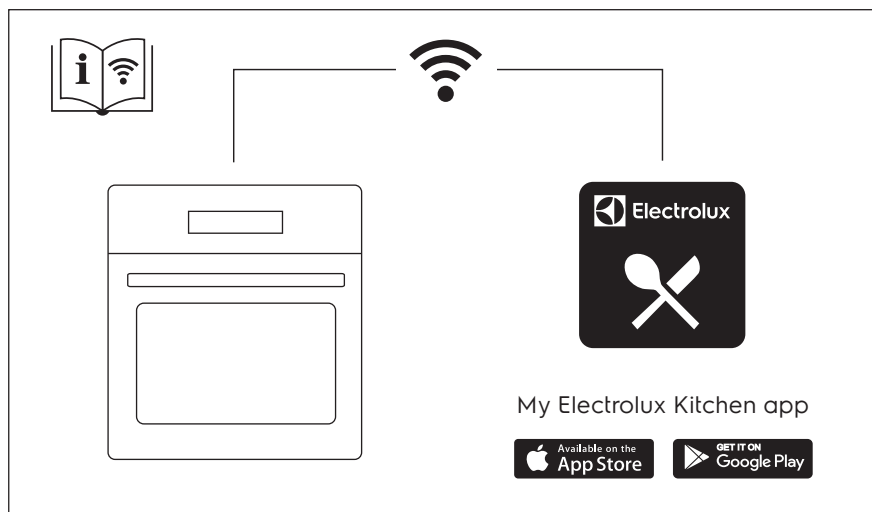
Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	340
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	342
3. ОПИС ВИРОБУ.....	345
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	345
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	346
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	348
7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	353
8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	354
9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ.....	355
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	356
11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ.....	359
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	363
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	366
14. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	367



1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (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!

Встановлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм

Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо

- кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
 - Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання та землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
 - Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
 - Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
 - Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
 - Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
 - Не натискайте на відчинені дверцята.
 - Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
 - Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
 - Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
 - Завжди використовуйте скляні вироби й банки, схвалені для консервування.
 - Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
 - Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в 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 травмування, пожежі або пошкодження приладу.

- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть електричну вилку 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, щоби запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Витріть прилад м'якою вологою 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!

Існує небезпека опіків і 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!

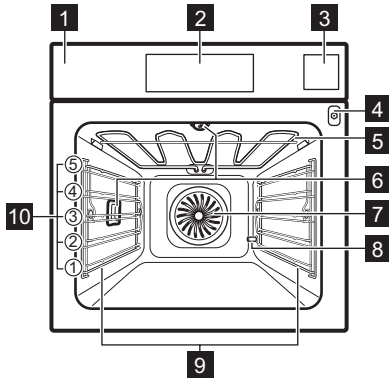
Існує небезпека травмування або задушення.

- 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.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета 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 накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

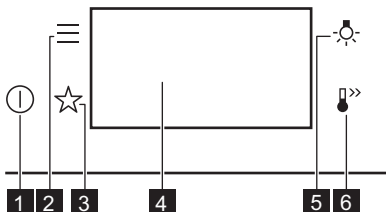
- Комбінована решітка

Для форм для тортів, жаростійкого та іншого посуду, смажених страв.

- **Деко для випічки**
Для вологих тортів, випічки, хліба, великих смажених страв, заморожених страв і збирання крапель рідини, наприклад жиру під час смаження продуктів на решітці.
- **Деко для гриля/смаження**
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.
- **Термощуп**
Для вимірювання температури всередині продукту.
- **Телескопічні спрямовувачі**
Для полегшення вставлення та дістання дек та комбінованої 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. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування

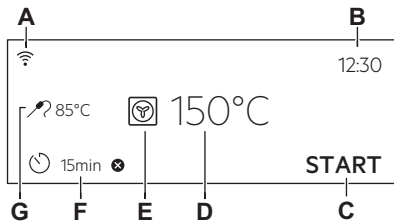


1	Вкл / Виск.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Перелік функцій приладу.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.

5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий Нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий Нагрів.

4.2 Дисплей

Дисплей із встановленими основними функціями.



- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК / ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву

- F. Таймер
- G. Термощуп (лише для деяких моделей)

Індикатори дисплея

	Підтвердження вибору/налаштування.
	Перехід на один рівень назад у меню.
	Скасування останньої дії.
	Вимкнення та увімкнення опцій.
	Активовано функцію звукового сигналу.
	Увімкнено звуковий сигнал і функцію зупинки готування.
	Спливаюче повідомлення активовано.
	Відкладений запуск функція активована.
	Скасування налаштування.
	Wi-Fi підключення увімкнено.
	Дистанційна робота увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення

1. Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
2. Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
3. Встановіть аксесуари та знімні опорні рейки на місце.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- Бездротова мережа з виходом в Інтернет.
 - Мобільний пристрій, підключений до тієї ж бездротової мережі.
1. Щоб завантажити додаток My Electrolux Kitchen : Відскануйте QR-код розташований на табличці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку Electrolux. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

- Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.
 - Увімкніть прилад.
 - Натисніть . Виберіть: Налаштування / З'єднання.
 - проведіть або натисніть, щоб увімкнути або вимкнути: Wi-Fi.
- Модуль бездротового зв'язку приладу ввімкнеться протягом 90 сек.



З міркувань безпеки режим дистанційної роботи автоматично вимикається через 24 год. За потреби повторіть встановлення.

Частота	2.4 ГГц WLAN 2400 - 2483.5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щирі подяки спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.

Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням попередньо прогрійте порожній прилад.

- Вийміть із приладу всі аксесуари та знімні опорні рейки.
- Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 1 год.
- Встановіть функцію . Встановіть максимальну температуру. Дайте приладу попрацювати протягом 15 хв.

Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. З приладу можуть виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що в приміщення надходить достатній потік повітря.

5.6 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення приладу до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

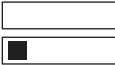



- Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 сек. Не розміщуйте тест під проточною водою.
- Струсіть тестовий папір, щоб видалити залишки води.
- Через 1 хв перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.
- Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Перевірте жорсткість води в межах 1 хв після тестування.

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.

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповніть лоток для води негазованою водою з пляшок.

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

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Функції нагріву

СТАНДАРТНА



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. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Вентилятор

Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для функції Традиційне готування.



заморожені продукти

Ідеально підходить для приготування готових страв (наприклад, картоплі фри, крокетів або рулетів з начинкою).



Традиційне готування

Випікання та смаження на одному рівні полиці.



Функція "Піца"

Найкраще для випікання піци та інших страв, які потребують надходження більшого тепла знизу.



Нижній нагрів

Виберіть цю функцію після процесу готування, щоб за потреби підрум'янити страву знизу. Використовуйте найнижчий рівень полицки.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ



Консервування

Для консервування овочів і фруктів поставте банки для консервації на деко для випічки, наповнене водою, використовуючи банки з кришками на клемці або гвинтовими кришками того ж розміру. Використовуйте найнижчий рівень полицки.



Сушіння

Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. Для видалення насиченого вологою повітря та кращого сушіння фруктів радимо час від часу відкривати дверцята духової шафи під час процесу сушіння.



Функція йогурту

Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.



Підігрівання тарілок

Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.



Розморожування

Для розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.



Страви у панівовці

Для приготування таких страв, як ланзанья або картопляна запіканка. Для випікання запіканок і підрум'янювання.



Повільне готування

Процес готування при низькій температурі. Ідеально підходить для приготування ніжних страв (наприклад, яловичини, телятини або баранини).



Підтримання теплим

Для підтримання страви теплою. Зверніть увагу, що деякі страви можуть продовжувати готуватися та висушуватися, поки вони залишаються теплими. За потреби накрийте посуд.



Волога конвекція

Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура всередині приладу може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА



Steamify

Використовуйте пару для пароварки, тушкування, м'якого запікання до хрусткості, випікання та смаження.



Готування SousVide

Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування.



Регенерація парю

Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.



Випікання хлібу

Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання професійного результату з точки зору хрусткості, кольору та блискучої скоринки.



Вистоювання тіста

Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.



Повна пара

Для приготування на парі овочів, гарнів або риби.



Висока вологість

Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, террини та риба.



Середня вологість

Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з утворенням хрусткої блискучої скоринки.



Низька вологість

Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари та тепла м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури з хрумякою скоринкою.

6.2 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з: IEC/EN 60350-1.


Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

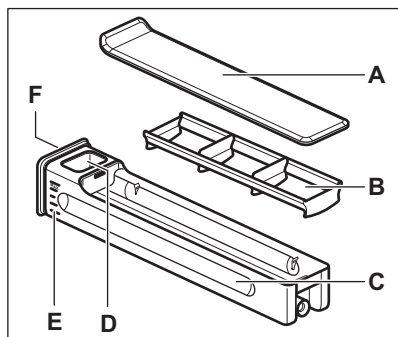
Для отримання інструкцій щодо готування див. розділ «Поради і рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо

енергозбереження див. у розділі «Енергоефективність», «Енергозбереження».

6.3 Налаштування: Функції нагріву

1. Увімкніть прилад. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням і температура.
2. Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
3. Виберіть функцію нагріву та натисніть OK. На дисплеї відображається температура.
4. Установіть температуру. Натисніть OK.
5. Натисніть START. Термощуп - термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. Див. розділ «Використання аксесуарів, термощупа».
6. STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.
7. Вимкніть прилад.

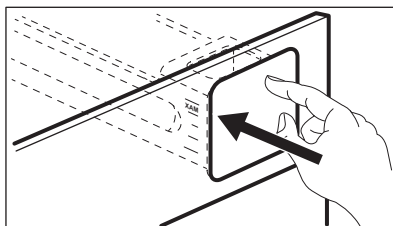
6.4 Лоток для води



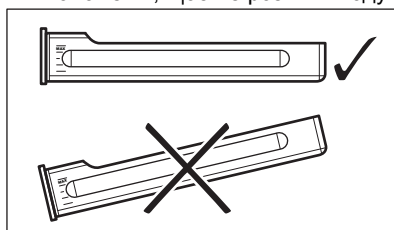
- A. Кришка
- B. Хвилегасник
- C. Шухляда
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.5 Використання: Лоток для води

1. Натисніть передню кришку лотка для води.



2. Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Існує два способи наливання води:
 - a. Залишити лоток для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера.
 - b. Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.
3. Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.




4. Вставте заповнений лоток для води в те саме положення.
5. Після кожного використання спорожніть лоток для води.

УВАГА

Тримайте лоток для води подалі від гарячих поверхонь.

6.6 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

1. Увімкніть прилад. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
2. Натисніть . Встановіть функцію нагрівання паром.
3. Натисніть OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.
4. Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури:

- a. **Пара для пароварки** 50 - 100 °C - для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, теринів та десертів, які їдять ложкою.
- b. **Пара для тушкування** 105 - 130 °C - для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
- c. **Пара для хрусткої скоринки** 135 - 150 °C - для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.
- d. **Пара для запікання м'яса та випічки** 155 - 230 °C - Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.



5. Натисніть **OK**.
6. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.
7. Наповніть лоток для води холодною водою до максимального рівня (близько 950 мл). Скористайтеся шкалою на лотку для води. Цієї кількості води достатньо приблизно на 50 хв.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займісті або спиртвомісні рідини у лоток для води.

8. За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.
9. Натисніть **START**. Пара з'явиться приблизно через 2 хв. При досягненні приладом заданої температури звучить сигнал.
10. Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.
11. Вимкніть прилад. Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою.

6.7 Налаштування: Готування SousVide

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
3. Натисніть .
4. Натисніть **OK**. На дисплеї відображаються налаштування температури.
5. Встановіть температуру і натисніть **OK**.
6. Натисніть . На дисплей виводяться налаштування таймера.
7. Встановіть таймер і натисніть **OK**.
8. Натисніть **START**.
9. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника.

Коли духовка охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Витріть камеру насухо м'якою ганчіркою.

6.8 Меню

Натисніть , щоб увійти в меню.

Пункт меню	Додаток	
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.	
Очищення	Перелік програм очищення.	
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.	
Опції	Налаштування конфігурації приладу.	
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.

Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу.
Швидкий Нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій нагріву.

Підменю	Додаток
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимикання годинника.
Цифровий годинник	Зміна формату індикації часу, що відображається.

Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційної роботи. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок уп-рavl.	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.

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.

6.9 Налаштування: Допомога при готуванні



Допомога при готуванні підменю складається з набору додаткових функцій і програм, призначених для приготування спеціальних страв. Кожна страва в цьому підменю має відповідне налаштування.

Час і температуру можна регулювати протягом готування.

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Термощуп. Ступінь приготування страви:

- Непросмажений
- Середній
- Добре просмажений

Для деяких страв також можна готувати за допомогою Зважувати автоматично.


1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Натисніть . Введіть Допомога при готуванні.
4. Виберіть страву чи тип продукту.
5. Покладіть продукти всередину приладу та натисніть START .


Після закінчення цієї функції перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.


7. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

7.1 Улюблене ☆

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час готування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

1. Увімкніть прилад.
2. Оберіть бажане налаштування.
3. Натисніть .
4. Виберіть: Улюблене / Зберегти поточні налаштування.
5. Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене.
6. Натисніть OK.

 — натисніть, щоби скинути налаштування.


 — натисніть, щоби скасувати налаштування.


7.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції приладу.

1. Увімкніть прилад.


2. Установіть функцію нагріву.

3. ☆,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.

☆,  — натисніть одночасно, щоби вимкнути функцію.

7.3 Захист від доступу дітей

Ця функція запобігає випадковому ввімкненню приладу.

1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть .
3. Виберіть Опції / Захист від доступу дітей.
4. Натисніть букви коду в алфавітному порядку.



Захист від доступу дітей увімкнено. При активації цієї функції, доступ до: Таймер, Wi-Fi і лампа доступна.

Для увімкнення приладу натисніть літери коду в алфавітному порядку.

7.4 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки, якщо функція нагрівання увімкнена і налаштування не

змінюються, прилад автоматично вимикається через певний період часу.

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

Якщо ви плануєте використовувати функцію нагріву протягом часу, що перевищує час автоматичного вимикання, встановіть тривалість готування. Див. розділ «Функції годинника».

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, Таймер закінчення.

7.5 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

8. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

8.1 Опис функцій годинника


Функція	Опис
Таймер	Установлення тривалості готування. Максимум становить 23 год 59 хв. Ви можете встановити, що відбувається, коли час спливає, встановивши бажаний варіант: Закінчення дії.
Закінчення дії	Звуковий сигнал — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено. Звуковий сигнал та зупинка приготування — після закінчення встановленого часу пролунає звуковий сигнал і функція нагрівання вимкнеться. Тільки спливаюче повідомлення - після закінчення встановленого часу на дисплеї з'явиться повідомлення. Цю функцію можна встановити в будь-який час, навіть коли прилад вимкнено.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Для продовження часу готування.

Функція	Опис
Таймер прямого відліку	Відображення тривалості роботи приладу. Максимум становить 23 год 59 хв. Цю функцію можна вмикати та вимикати. Ця функція не впливає на роботу пристрою.

8.2 Налаштування: Час доби



1. Увімкніть прилад.
2. Натисніть: Час доби.
3. Встановіть час.
4. Натисніть **OK**.

8.3 Налаштування: Таймер

1. Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час.
Ви можете вибрати потрібну функцію «Закінчення дії», натиснувши ●●●.
4. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.




Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна продовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву. Щоб продовжити час готування, натисніть **+1min**.

8.4 Налаштування: Відкладений запуск

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.
2. Натисніть .
3. Встановіть час приготування.
4. Натисніть .
5. Натисніть: Відкладений запуск.
6. Виберіть бажаний час початку.
7. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.


8.5 Налаштування: Таймер прямого відліку

1. Встановіть функцію нагріву та температуру.

2. Натисніть .
3. Натисніть .
4. Натисніть: Таймер прямого відліку.
5. Посуньте або натисніть,  щоб побачити час випікання на головному екрані.
6. Натисніть **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

8.6 Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

1. Натисніть .
2. Встановіть значення таймера.
3. Натисніть **OK**.

9. ВИКОРИСТАННЯ АКСЕСУАРІВ

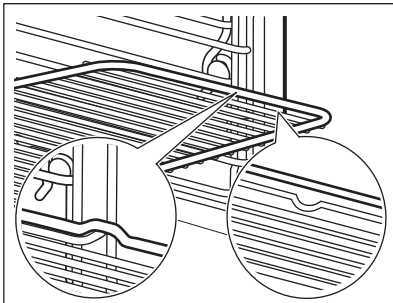
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

9.1 Встановлення аксесуарів

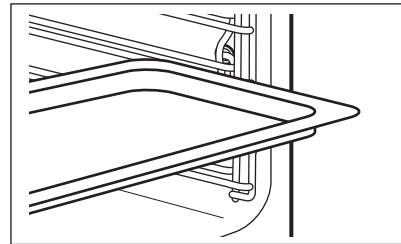
Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

Комбінована решітка



Вставте решітку між напрямними планками опорних рейок.

Деко для випічки / Глибоке деко




Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.

9.2 Термошуп

Вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагріву.

Необхідно встановити два значення температури:

- $^{\circ}\text{C}$ - температура всередині приладу: мінімум 120°C .
 -  - температура всередині продукту.
- Для найкращого результату готування:

- Інградієнти повинні мати кімнатну температуру.
- Не використовуйте для рідких страв.

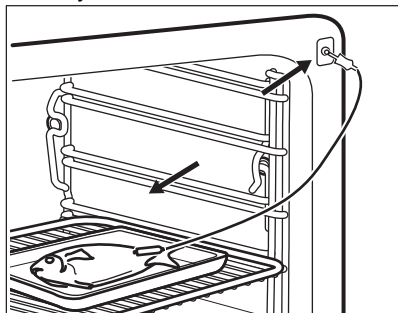
- Під час готування кінчик термощупа необхідно повністю вставити в страву. Прилад розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, функції нагріву та температури.

Готування з: Термощуп

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик опіків, оскільки термощуп і опорні рейки нагріваються. Не торкайтеся ручки термощупа голими руками. Завжди користуйтеся рукавичками для духової шафи.

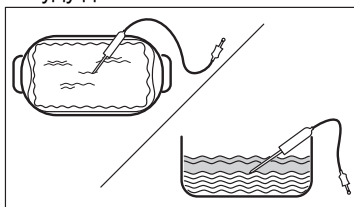
1. Увімкніть прилад.
2. Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.
3. Вставте термощуп у страву:
М'ясо, домашня птиця та риба
Вставте весь кінчик термощупа в центр шматка м'яса або риби у найтовщу частину.



Страва із сирною скоринкою

Вставте кінчик термощупа точно в центр страви із сирною скоринкою. Під час випікання потрібно закріпити термощуп, щоб він не рухався. Для

цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для запікання, щоб підтримати силіконову ручку термощупа. Кінчик термощупа не має торкатися дна посуду для випікання.



4. Вставте штекер термощупа в гніздо, що розташоване всередині приладу. Див. розділ «Опис виробу».
На дисплеї відображається поточна температура термощупа.
5. — натисніть, щоб встановити температуру всередині датчика.
6. ● ● ● — натисніть, щоб встановити бажану опцію:
 - Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
 - Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духовка припиняє роботу.
7. Виберіть опцію та кілька разів натисніть **OK** для переходу на головний екран.
8. Натисніть **START**.
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Перевірте, чи страва готова. Подовжуйте час готування, за потреби.
9. Витягніть штекер термощупа із гнізда та вийміть страву з приладу.

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 або смаження страв за допомогою цього приладу можуть відрізнятися від тих, які ви отримували за





допомогою попереднього приладу. Наведені нижче поради 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, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі всередині приладу.

Символи, що використовуються в таблицях:

	Тип продукту
	Функція нагріву
°C	Температура
	Акcesуар

	Ємність (Gastronorm)
	Вага (кг)
	Рівень полицки
	Час готування (хв)





10.2 Волога конвекція - рекомендовані акcesуари

Використовуйте темні матові форми та ємності. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір і блискучий посуд.

- **Деко для піци** – темне, матове, діаметр 28 см
- **Деко для випікання** – темне, матове, діаметр 26 см
- **Формочки** – керамічні, діаметр 8 см, висота 5 см
- **Форма для флана** – темна, матова, діаметр 28 см

10.3 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.



		°C		
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25

		°C		
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або гли-бока жаровня	180	2	15 - 25





10.4 Інформація для дослідницьких установ

Тестування відповідно до: EN 60350, IEC 60350.

Випікання на одному рівні — випікання у формах





		°C		
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — печиво

		°C		
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Вентилятор	150	20 - 30	3
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон ¹⁾	Традиційне готування	170	20 - 30	3





¹⁾ Попередньо прогрійте порожній прилад.

Випікання на декількох рівнях — печиво

		°C		
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, ¹⁾	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

¹⁾ Попередньо прогрійте порожній прилад.

Гриль

		°C		
Тост 1)	Гриль	макс.	1 - 2	5
Біфштекс 2)	Гриль	макс.	24 - 30	4

1) Попередньо прогрійте порожній прилад протягом 5 хвилин.






2) Попередньо прогрійте порожній прилад протягом 5 хвилин. Переверніть після завершення половини часу.

10.5 Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350.

Встановіть температуру на 100 °C.

				
Броколі 1)	1 × 2/3, перфорована	0.3	3	8 - 9
Броколі 1)	1 × 2/3, перфорована	макс.	3	10 - 11
Горошок, заморожений 2)	2 × 2/3, перфоровані	2 × 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °C.

1) Установіть деко для випічки на перший рівень полицки. Попередньо прогрійте порожній прилад.

2) Установіть деко для випічки на перший рівень полицки.

11. ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо очищення

Засоби для чищення

- Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою ганчірки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу.
- Для очищення дна внутрішньої камери духової шафи від накипу використовуйте декілька крапель оцту.
- Металеві поверхні очищайте за допомогою розчину для чищення.
- Використовуйте м'який мийний засіб.

Щоденне користування

- Очищайте прилад всередині після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.
- Не залишайте готові страви всередині приладу довше ніж на 20 хвилин. Після кожного використання витріть внутрішню поверхню приладу насухо лише за допомогою ганчірки з мікрофібри.

Акcesуари

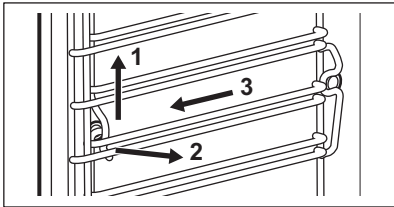
- Після кожного використання очистіть усі акcesуари та дайте їм висохнути. Використовуйте лише ганчірку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого мийного засобу. Не мийте акcesуари у посудомийній машині.

- Не очищуйте аксесуари з антипригарним покриттям з використанням абразивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Знімання опорних рейок

Для очищення приладу вийміть опорні рейки.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Обережно потягніть опорні рейки вгору та зніміть їх з переднього кріплення.
3. Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
4. Витягніть опори із заднього кріплення.



Встановіть опорні рейки у зворотній послідовності.

Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.

11.3 Чищення парою

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари та зніміть опорні рейки.
3. Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
4. Заповніть лоток для води до максимального рівня.
5. Виберіть: Меню / Очищення.

Опція	Опис
Чищення парою	Легке очищення Тривалість: 30 хв

Чищення парою плюс

Звичайне очищення
Поблизькайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.
Тривалість: 75 хв

6. Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.
7. Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.
8. Вимкніть прилад.
9. Коли прилад охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою ганчіркою.
10. Видаліть залишки води з лотка для води.
11. Залиште дверцята духової шафи відчиненими та зачекайте, доки духовка висохне.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

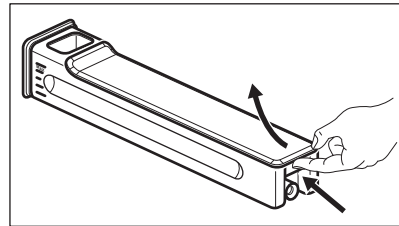
11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

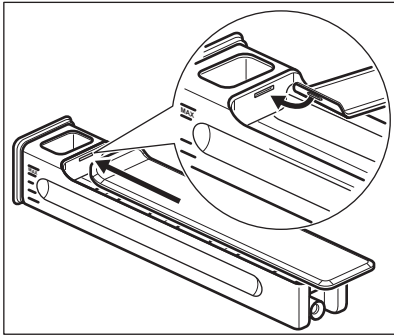
11.5 Очищення лотка для води

1. Вийміть лоток для води з приладу.
2. Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу на задній панелі.
3. Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.



4. Помийте частини лотка для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.

5. Знову зберіть лоток для води.
6. Зафіксуйте хвилегасник. Вставте його в корпус лотка.
7. Зберіть кришку. Спочатку вставте передній затискач, а потім притисніть його до корпусу ящика.



8. Уставте лоток для води.
9. Посуньте лоток для води до духової шафи, доки він не зафіксується.

11.6 Видалення накипу

Використовуйте її для видалення накипу з системи пари.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини:
приблизно 100 хв

4. Виберіть: Меню / Очищення / Видалення накипу.
5. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
6. Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.
7. Заповніть решту лотка для води водою до максимального рівня.
8. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.

Тривалість другої частини:
приблизно 35 хв

9. Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.

10. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
11. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
12. Очистіть внутрішню частину духової шафи м'якою ганчіркою.
13. Видаліть залишки води з лотка для води.
14. Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається валпаний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з приладу. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

- М'яке нагадування — рекомендує видалити накіп з приладу.
- Суворе нагадування — вимагає видалити накіп із приладу. У випадку нездійснення видалення накипу з пристрою, коли активовано суворе нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Полоскання

Використовуйте її для очищення парової системи після частого використання парових функцій.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.
4. Наповніть лоток водою.
5. Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.

- Тривалість:** приблизно 30 хв
6. Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
 7. Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Вийміть усі аксесуари.
3. Виберіть: Меню / Очищення / Сушіння.
4. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.

11.10 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагріву з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити прилад.

Натисніть **ТАК**, щоб просушити прилад.

11.11 Знімання та встановлення дверцят

Дверцята та внутрішню скляну панель можна зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

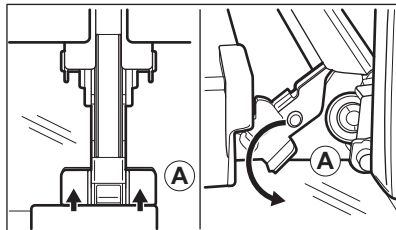
Дверцята важкі.



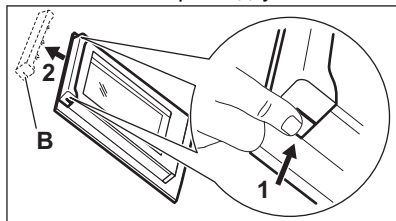
УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

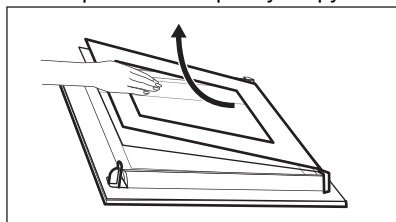
1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Натисніть на стопорні важелі **A** на двох завісах дверцят.



3. Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом: 70°).
4. Тримаючи дверцята однією рукою з кожного боку, зніміть їх у напрямку від духової шафи навскоси вгору.
5. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на нерухому поверхню, застелену м'якою ганчіркою.
6. Візьміться за оздоблення дверцят **B** на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.



7. Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.
8. По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямку в напрямку вгору.



9. Очистіть скляну панель теплою водою з милом. Обережно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.

Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності. Установіть

спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята.

Переконайтеся в тому, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

11.12 Заміна лампи

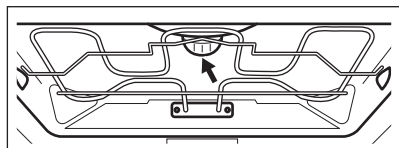
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека ураження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

1. Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне.
2. Від'єднайте прилад від електромережі.
3. Покладіть ганчірку на дно духової шафи.

Верхня лампа

1. Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



2. Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
3. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
4. Приєднайте металеве кільце до плафона та встановіть його.

Бічна лампа

1. Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.
2. Зніміть кришку за допомогою викрутки Тох 20.
3. Очистіть скляний плафон.
4. Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
5. Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
6. Установіть ліву опору для полицок.


12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не вмикається або не працює.	Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Опис проблеми	Причина та способи усунення
Прилад не нагрівається.	<p>Годинник не встановлено. Для встановлення годинника див. розділ «Функції годинника».</p> <p>Дверцята зачинено неправильно.</p> <p>Запобіжник перегорів. Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.</p> <p>Захист від доступу дітей увімкнено.</p>
Лампа вимкнена.	<p>Лампочка перегоріла. Замініть лампу. Для отримання додаткової інформації див. розділ «Догляд та чистка».</p>
Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.	<p>Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води. Повністю вставте лоток для води в прилад.</p>
Із лотка для води витікає вода.	<p>Ви неправильно зібрали кришку лотка для води або хвилегасник. Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.</p>
Лоток для води важко очищувати.	<p>Перед початком очищення переконайтеся, що кришка та хвилегасник зняті.</p>
Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.	<p>Лоток для води не було заповнено до максимального рівня. Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.</p>
Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.	<p>Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки. Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.</p>
Після очищення на дні духовки залишається забагато води.	<p>Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення. Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.</p>
Результат очищення незадовільний.	<p>Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим. Зачекайте, поки прилад охолоне. Повторіть очищення.</p> <p>Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення. Вийміть усі аксесуари та повторіть очищення.</p>
<p> Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.</p>	
Проблеми із сигналом бездротової мережі.	<p>Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі. Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор. Перезавантажте маршрутизатор.</p>
Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.	<p>Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».</p>
Слабкий сигнал бездротової мережі.	<p>Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.</p>
Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.	<p>Вимкніть мікрохвильову піч. Уникайте одночасного використання мікрохвильової печі та Дистанційної роботи приладу. Мікрохвилі порушують сигнал WiFi.</p>

12.2 Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку. Перелік проблем наведено в таблиці нижче.

Код і опис	Спосіб вирішення
F111 - Термошуп неправильно вставлено в розетку.	Вставте повністю вилку Термошуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.
F601 — проблема з Wi-Fi сигналом.	Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F604 — помилка першого підключення до Wi-Fi.	Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.
F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть і увімкніть прилад.
F131 - температура датчика парогенератора занадто висока. 1)	Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.
F144 — датчик у Лоток для води не вимірює рівень води. 1)	Спорожніть Лоток для води і наповніть його знову.
F508 — Лоток для води не працює належним чином. 1)	Вимкніть і увімкніть прилад.
F602, F603 - Wi-Fi недоступний. 1)	Вимкніть і увімкніть прилад.

1) Якщо наступне повідомлення про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

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. Табличка з технічними даними розташована на передній панелі приладу.

Її видно при відчиненні дверцят. Не знімайте табличку з технічними даними з приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.):

Код виробу (PNC):

Серійний номер (S.N.):

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу відповідно до Регламентів ЄС щодо екологічного проектування та маркування енергоспоживання

Назва постачальника	Electrolux	
Ідентифікатор моделі	EOA8S39H 944032139 EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Індекс енергоефективності	61.9	
Клас енергоефективності	A++	
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 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	EOA8S39H	38.5 кг
	EOABS39WZ	38.5 кг
	KOABS39WX	38.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу дисплей показує залишкове тепло.

Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На

дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою


Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.


Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. 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.

electrolux.com

867380058-C-502023



CE