

COB8S39Z
EOB8S39X
EOB8S39Z

KOBBS39X



SQ Udhëzimet për përdorim	2	MK Упатство за ракување	520
BG Ръководство за употреба	48	PL Instrukcja obsługi	568
CS Návod k použití	97	PT Manual de instruções	616
ET Kasutusjuhend	143	RO Manual de utilizare	663
ES Manual de instrucciones	190	SK Návod na používanie	709
FR Notice d'utilisation	237	SL Navodila za uporabo	756
EL Οδηγίες Χρήσης	285	SR Упутство за употребу	802
HU Használati útmutató	333	TR Kullanma Kılavuzu	849
HR Upute za uporabu	379		
LT Naudojimo instrukcija	425		
LV Lietošanas instrukcija	474		



Electrolux

NE MENDOJMË PËR JU

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

Mirë se vini në Electrolux.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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

www.electrolux.com/support



Regjistroni produktin për shërbim më të mirë:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KUJDESI DHE SHËRBIMI NDAJ KLIENTIT

Përdorni gjithmonë pjesë këmbimi origjinale.

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

Ky Informacioni mund të gjendet në pllakën e klasifikimit.

⚠ Paralajmërim / Të dhëna rreth sigurisë dhe kujdesit

📄 Të dhëna të përgjithshme dhe këshilla

📄 Të dhëna rreth ambientit

Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	3	3.2 Aksesore.....	9
1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme.....	4	4. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN...10	
1.2 Siguria e përgjithshme.....	4	4.1 Paneli i kontrollit.....	10
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	5	4.2 Ekrani.....	11
2.1 Instalimi.....	5	5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	12
2.2 Lidhja elektrike.....	6	5.1 Pastrimi fillestar	12
2.3 Përdorimi.....	7	5.2 Lidhja e parë.....	13
2.4 Kujdesi dhe pastrimi.....	8	5.3 Ngrohja paraprake fillestare.....	13
2.5 Gatimi me avull.....	8	5.4 Si ta programoni: Fortësia e ujit.....	13
2.6 Ndriçimi i brendshëm.....	8	6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	14
2.7 Shërbimi.....	8	6.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtësisë.....	14
2.8 Hedhja.....	9	6.2 Mënyra e vendosjes: Steamify - Funksioni i ngrohjes me avull.....	15
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	9		
3.1 Pasqyra e përgjithshme.....	9		

6.3 Si ta programoni: Gatim i asistuar.....	17	11.4 Kujtuesi i pastrimit.....	33
6.4 Funksonet e nxehtësë.....	17	11.5 Si ta përdorni: Heqja e çmërsit.....	33
6.5 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë.....	20	11.6 Kujtuesi i heqjes së çmërsit.....	34
7. FUNKSIONET E ORËS.....	20	11.7 Si ta përdorni: Shpëlarje.....	35
7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës.....	20	11.8 Kujtuesi i tharjes.....	35
7.2 Si ta programoni: Funksonet e orës.....	21	11.9 Mënyra e përdorimit: Tharja.....	35
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	23	11.10 Si ta përdorni: Zbrazja e depozitës.....	35
8.1 Futja e aksesoreve.....	23	11.11 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera.....	36
8.2 Sensori i ushqimit.....	23	11.12 Mënyra e ndërrimit: Llamba.....	37
9. FUNKSIONET SHITESË.....	25	12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	38
9.1 Si ta ruani: Të preferuara.....	25	12.1 Çfarë duhet bërë nëse.....	38
9.2 Bllokimi i funksionit.....	26	12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve.....	39
9.3 Fikja automatike.....	26	12.3 Të dhënat e shërbimit.....	40
9.4 Ventilatori i ftohjes.....	26	13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	40
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	27	13.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*.....	40
10.1 Rekomandimet e gatimit.....	27	13.2 Kursimi i energjisë.....	41
10.2 Pjekje vent. me lagështirë.....	27	14. STRUKTURA E MENYSË.....	42
10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar.....	28	14.1 Menyja.....	42
10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit.....	28	14.2 Nënmenuja për: Pastrimi.....	43
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	31	14.3 Nënmenuja për: Opsionet.....	43
11.1 Shënime për pastrimin.....	31	14.4 Nënmenuja për: Konfigurimi.....	44
11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafeve.....	32	14.5 Nënmenyja për: Servisi.....	44
11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull.....	32	15. ËSHTË E LEHTË!.....	44
		16. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!.....	46
		17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	47

1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.
- Kjo pajisje është krijuar për përdorim shtëpiak në ambient të brendshëm.
- Kjo pajisje mund të përdoret në: zyra, dhoma hoteli, dhoma bujtine, dhoma hoteli rural, si dhe në vende të ngjashme ku përdorimi nuk tejkalon (mesatarisht) nivelet e përdorimit shtëpiak.
- Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje dhe të ndërrojë kabllon.

- Mos e përdorni pajisjen përpara se ta instaloni në strukturën inkaso.
- Përpara mirëmbajtjes, shkëputeni pajisjen nga rrjeti elektrik.
- Për të shmangur rreziket elektrike, nëse kabloja e energjisë elektrike është e dëmtuar, ajo duhet ndërruar nga prodhuesi, qendra e autorizuar e shërbimit ose persona me kualifikim të ngjashëm.
- **PARALAJMËRIM:** Për të shmangur mundësinë e goditjes elektrike, sigurohuni që pajisja të fiket përpara se të ndërroni llambën.
- **PARALAJMËRIM:** Pajisja dhe pjesët e saj të arritshme nxehen gjatë përdorimit. Duhet pasur kujdes për të shmangur preken e elementëve të ngrohjes ose sipërfaqes së brendësisë së pajisjes.
- Përdorni gjithmonë doreza furre për të hequr ose për të futur 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 elektrikist i kualifikuar.
- Pajisja duhet tokëzuar.

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

2.3 Përdorimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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



PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e 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 aksesoret.
- 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.
- Gjithmonë gatuani me derën e pajisjes të mbyllur.
- Nëse pajisja është instaluar pas një paneli mobilieje (p.sh. një derë), sigurohuni që dera të mos mbyllet asnjëherë kur pajisja është në punë. Pas një paneli të mbyllur mobilieje mund të akumulohet nxehtësi dhe lagështi, të cilat mund të shkaktojnë si rrjedhim dëme në pajisje, banesë apo dysheme. Mos e mbyllni panelin e mobilies derisa pajisja të jetë ftohur plotësisht pas përdorimit.

2.4 Kujdesi dhe pastrimi



PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

- Përpara se të kryeni mirëmbajtjen e pajisjes, çaktivizojeni atë dhe hiqeni nga priza.
- Sigurohuni që pajisja të jetë e ftohtë. Ka rrezik që panelet prej xhami të thyhen.
- Ndërojnë 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 një leckë të butë të lagësht. Përdorni vetëm detergjente neutrale. Mos përdorni produkte gërryese, materiale pastruese të ashpra, tretës ose objekte metalike.
- Nëse përdorni spërkatës për furrën, ndiqni udhëzimet e sigurisë në paketim.

2.5 Gatimi me avull



PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

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

2.6 Ndryçimi 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 ndryçim në ambiente shtëpiake.
- Ky produkt përmban një burim drite të klasit G të efikasitetit të energjisë.
- Përdorni vetëm llamba me të njëjtat specifike.

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja



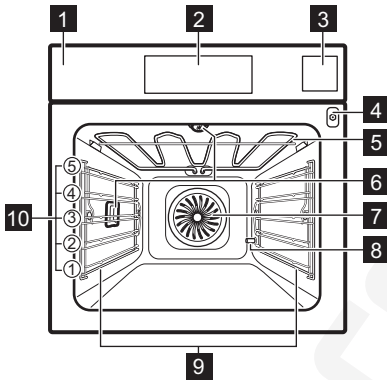
PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

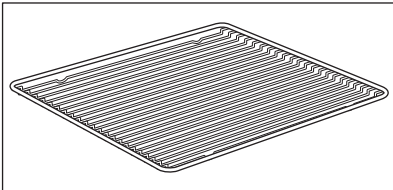


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekрани
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llama
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

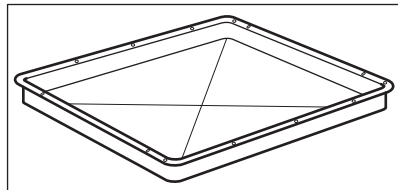
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



Tava e pjekjes

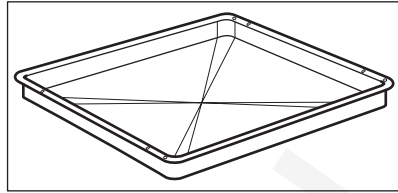
Për kekë dhe kuleçë.



SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

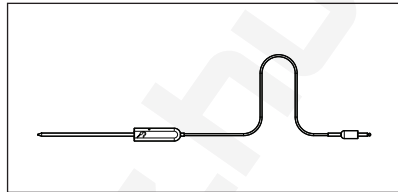
Tava e skarës/pjekjes

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



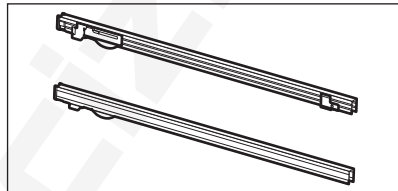
Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik

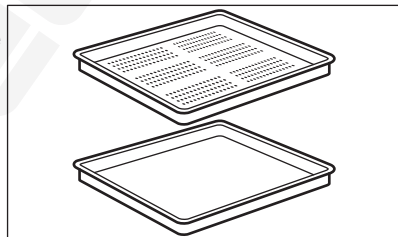
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrejtë.



Kompleti i avullit

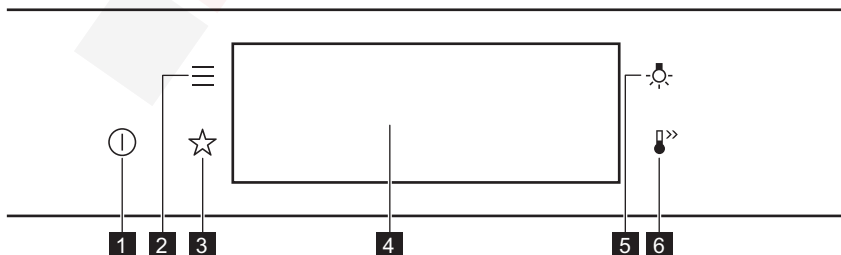
Një enë pa vrima dhe një me vrima për mbajtjen e ushqimit.

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



4. SI TË NDIZNI DHE TË FIKNI PAJISJEN

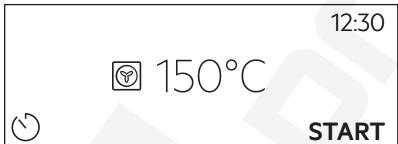
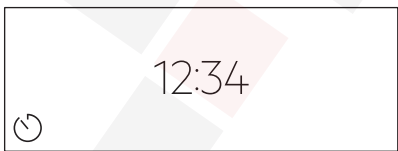
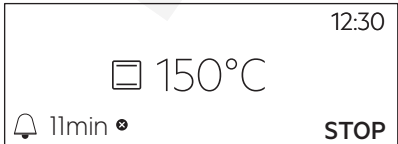
4.1 Paneli i kontrollit



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

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

4.2 Ekrani

	Pas aktivizimit, ekrani shfaq panelin kryesor me funksionin e nxehjes dhe temperaturën e parazgjedhur.
	Nëse nuk e përdorni pajisjen për 2 minuta, ekrani kalon në gjendje gatishmërie.
	Kur gatueri, ekrani shfaq funksionet e caktuara dhe opsione të tjera të disponueshme.

PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.

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

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.

OK Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.	Për të shkuar një nivel pas në menu.	Për të zhbërë veprimin e fundit.	Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.

Bjери alarmit treguesit e funksioneve - kur koha e vendosur e gatimit përfundon, bie sinjali.

Funksioni është i aktivizuar.	Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.	Alarmi i sinjalit është i fikur.

Treguesit e kohëmatësit

Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.	Për të anuluar parametrin.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar

Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3

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

5.2 Lidhja e parë

Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

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

5.3 Ngrohja paraprake fillestare



Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  . Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  . Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.
 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.	

5.4 Si ta programoni: Fortësia e ujit

Kur lidhni furrën për herë të parë me rrymën elektrike duhet të vendosni nivelin e fortësisë së ujit.

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

			
Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
Futni letrën e testimit në ujë për rreth 1 sekondë. Mos e futni letrën e testimit në ujë të rrjedhshëm.	Shkundeni letrën e testimit për të larguar ujin e tepërt.	Pas 1 minute, kontrolloni fortësinë e ujit me tabelën më poshtë.	Vendosni nivelin e fortësisë së ujit: Menyja / Cilësimet / Konfigurimi / Fortësia e ujit.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

 Ngjyrat e letrës së testimit vazhdojnë të ndryshojnë. Mos e kontrolloni fortësinë e ujit më vonë se 1 minutë pas testit.

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

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

Fortësia e ujit		Letra e testimit	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Depozita e kalciumit (mmol/l)	Klasifikimi i ujit
Niveli	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	i butë
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	relativisht i fortë
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	i fortë
4	≥22		≥ 3.9	≥151	shumë i fortë

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

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM

 **PARALAJMËRIM!**
Referojuni kapitujve për sigurinë.

6.1 Si ta programoni: Funksionet e nxehtjes

Hapi 1	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
Hapi 2	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.
Hapi 3	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: OK. Në ekran shfaqet: temperatura.
Hapi 4	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK.

Hapi 5	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.
STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.	
Hapi 6	Fikni furrën.

Përdorni menyne e shpejtë!



6.2 Mënyra e vendosjes: Steamify - Funksioni i ngrohjes me avull

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
Hapi 2	Shtypni . Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
Hapi 3	Shtypni: OK. Ekran shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.
Avull për gatim me avull 50 - 100°C	Për gatimin me avull të perimeve, drithërave, bishtajoreve, frutave të detit, tavave dhe ëmbëlsirave që hahen me lugë.
Avull për gatim me zierje 105 - 130°C	Për gatimin të ziera apo të fërguara mishi/peshku, buke/shpezësh, si dhe kekëve me qumështor dhe tavave.
Avull për gatim kërcëllitës 135 - 150°C	Për mish, tava, perime të mbushura, peshk dhe gratina. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante. Nëse caktoni kohëmatësin, funksioni i pjekjes aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatesë me pjekje të butë.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Avull për pjekje dhe rosto 155 - 230°C	Për gatime të pjekura mishi, peshku, shpezësh, ëmbëlsirash me sfoliatë të mbushura, tartave, kek në kupa, gratina, perime dhe gatime furre. Nëse caktoni kohëmatësin dhe e fusni ushqimin në nivelin e parë, funksioni i nxehtësisë së poshtme aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatim me fund krokant.
Hapi 5	Shtypni: OK.
Hapi 6	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur.
Hapi 7	Mbusheni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 950 ml) derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin. Kjo sasi uji është e mjaftueshme për rreth 50 minuta. Mos e mbushni sirtarin e ujit mbi kapacitetin e tij maksimal. Ekziston rreziku i rrjedhjes e derdhjes së ujit dhe dëmtimit të mobilies.  PARALAJMËRIM! Përdorni vetëm ujë të ftohtë rubineti. Mos përdorni ujë të filtruar (demineralizuar) apo të distiluar. Mos përdorni lëngje të tjera. Mos vendosni lëngje të djegshme ose alkoolike në sirtarin e ujit.
Hapi 8	Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.
Hapi 9	Shtypni: START . Avulli shfaqet pas rreth 2 minutash. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.
Hapi 10	Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
Hapi 11	Fikni furrën.
Hapi 12	Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit. Shikoni kapitullin "Kujdesi dhe pastrimi", Zbraza e depozitës.
Hapi 13	Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.

Përdorni menynë e shpejtë!



6.3 Si ta programoni: Gatim i asistuar

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

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit

Niveli i gatimit të një gjelle:

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

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

Përdorni menyë e shpejtë!



6.4 Funksionet e nxehjes

STANDARD

Funksionet e nxehjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.

PËRDORIMI I PËRDITSHËM

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 Tharja	Për të tharë frutat e prera në feta, zarzavatet dhe kërpudhat.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zarzavate dhe fruta). Koha e shkrijes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lasanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Gatim i ngadaltë	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 Mbaj ngrohtë	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

AVULL

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Steamify	Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.
 Krijim avulli	Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.
 Pjekja e Bukës	Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.

FUNKSIONET E ORËS

Funksionet e nxehtjes	Përdorimi
 Ardhja e brumit	Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.
 Avull i plotë	Për gatimin me avull të perimeve, garniturave, peshkut
 Lagështi e lartë	Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e enëve delikate si kustardë, puding, tava balte dhe peshk.
 Lagështi e ulët	Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbajtje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.

6.5 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

Ky funksion është përdorur për të qenë në pajtim me klasin e efikasitetit energjetik dhe kërkesat e ekodizajnit sipas BE 65/2014 dhe BE 66/2014. Testet sipas EN 60350-1.

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

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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

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

7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

Funksioni i orës	Aplikimi
Koha e gatimit	Për të vendosur kohëzgjatjen e gatimit. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta.
Përfundo veprimin	Për të vendosur se çfarë ndodh kur përfundon numërimi i kohëmatësit.
Shtyrja e programit	Për të shtyrë fillimin dhe/ose përfundimin e gatimit.
Kohë shtesë	Për të zgjatur kohën e gatimit.

Funksioni i orës	Aplikimi
Kujtesë	Për vendosjen e një numërimi mbrapsht. Maksimumi është 23 orë e 59 minuta. Ky funksion nuk ndikon në funksionimin e pajisjes.
Kohëmatësi me rritje	Monitoron kohëzgjatjen e funksionit. Kohëmatësi me rritje - mund ta aktivizoni dhe çaktivizoni.

7.2 Si ta programoni: Funksionet e orës

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

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

Përdorni menyën e shpejtë!



Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehtësie dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni: ⌚.
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ●.

FUNKSIONET E ORËS

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

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

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

Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit	
Hapi 1	Shtypni:  .
Hapi 2	Vendosni vlerën e kohëmatësit.
Hapi 3	Shtypni: OK.
Mund ta ndryshoni kohën e caktuar gjatë gatimit në çdo moment.	

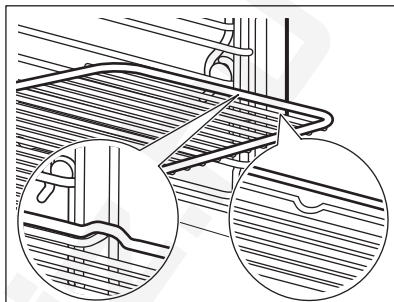
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

8.1 Futja e aksesoreve

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

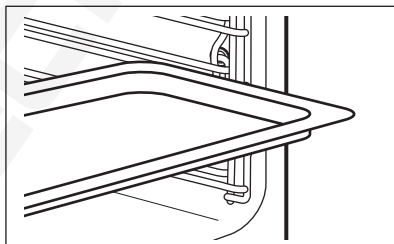
Rafti me rrjetë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



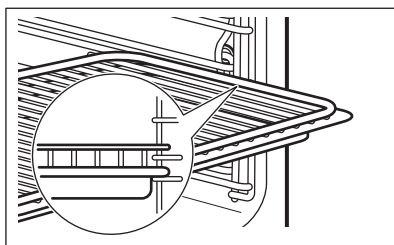
Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



Rafti me rrjetë, Tava e pjekjes / Tigan i thellë:

Shtyni tavën ndërmjet shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit dhe raftin me rrjetë në shufrat udhëzuese më sipër.



8.2 Sensori i ushqimit

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

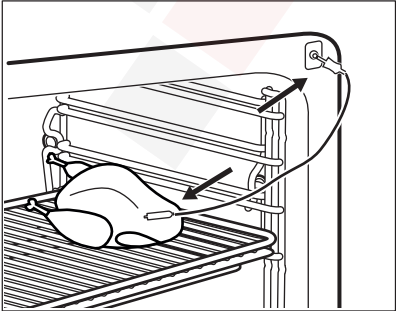
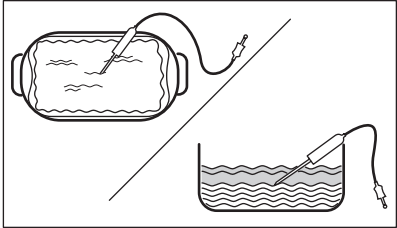
MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:	
°C temperatura e furrës: minimumi 120 °C.	 Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:		
Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.	mos e përdorni për gatime të lëngshme.	gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

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

Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

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

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

Përdorni menynë e shpejtë!



9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Si ta ruani: Të preferuara

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

Hapi 1	Ndizni pajisjen.
Hapi 2	Zgjidhni cilësimin e preferuar.
Hapi 3	Shtypni:  . Zgjidhni: Të preferuara.
Hapi 4	Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.

Hapi 5	Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni OK.
 - shtypni për të rivendosur cilësimin.  - shtypni për të anuluar cilësimin.	

9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehjes.

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

9.3 Fikja automatike

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

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

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

9.4 Ventilatori i ftohjes

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit



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

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

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

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

10.2 Pjekje vent. me lagështirë

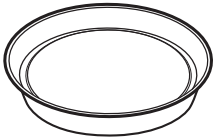
Për rezultate optimale ndiqni sugjerimet e listuara në tabelën më poshtë.

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

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

10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesoret e rekomanduar

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

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

10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit

Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.

 PJEKJA NË NJË NIVEL. Pjekja në forma				
		 (°C)	 (min)	
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	140 - 150	35 - 50	2
Pandispanjë pa yndyrë	Gatim tradicional	160	35 - 50	2

**PJEKJA NË NJË NIVEL. Pjekja në forma**

		 (°C)	 (min)	
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Ventilator i plotë	160	60 - 90	2
Ëmbëlsirë me mollë, 2 tava Ø20 cm	Gatim tradicional	180	70 - 90	1

**PJEKJA NË NJË NIVEL. Biskota****Përdorni nivelin e tretë të furrës.**

		 (°C)	 (min)
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 40
Amareta / Ripa paste, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	160	20 - 30
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 35
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30



PJEKJE NË SHUMË NIVELE. Biskota

		 (°C)	 (min)	
Amareta / Ripa paste	Ventilator i plotë	140	25 - 45	1 / 4
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	23 - 40	1 / 4
Pandispanjë pa yndyrë	Ventilator i plotë	160	35 - 50	1 / 4



SKARA



Ngrohni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.



Piqni në skarë me temperaturë maksimale.

		 (min)	
Bukë e thekur	Skara	1 - 3	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4

Informacion për institutet e testimit

Testet për funksionimin: Avull i plotë.

Testet sipas IEC 60350.



Vendoseni temperaturën në 100°C.

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

11. KUJDESI DHE PASTRIMI



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



**Agjentët e
pastrimit**

Pastroni sipërfaqen e pajisjes me një copë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.

KUJDESI DHE PASTRIMI



Përdorimi i përditshëm

Pastrojeni hapësirën e brendshme pas çdo përdorimi. Grumbullimi i yndyrës ose mbetjeje të tjera mund të shkaktojë zjarr.

Mos e ruani ushqimin në pajisje për më shumë se 20 minuta. Thajeni brendësinë me një copë me mikrofibra pas çdo përdorimi.



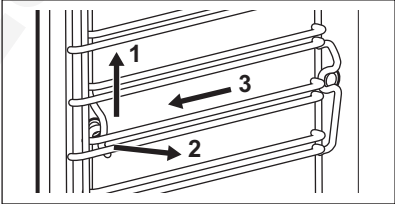
Aksesorët

Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatlarëse.

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

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

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

11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull

Përpara fillimit:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.	Pastroni pjesën e poshtme të brendësisë me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
Hapi 1	Mbushni sirtarin e ujit deri në nivelin maksimal, derisa të bjerë sinjali ose ekrani të shfaqë mesazhin.	

Hapi 2	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.	
Funksioni	Përshkrimi	Kohëzgjatja
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë	30 minuta
Pastrim me avull Plus	Pastrimi normal Spërkateni pjesën e brendshme me detergjent.	75 minuta
Hapi 3	Shtypni START . Ndiqni udhëzimin në ekran. Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.	
Hapi 4	Shtypni një simbol çfarëdo për të fikur sinjalin.	
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.		

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

11.4 Kujtuesi i pastrimit

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

11.5 Si ta përdorni: Heqja e çmërsit

Përpara se të filloni:		
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesoret.	Sigurohuni që sirtari i ujit të jetë bosh.
Kohëzgjatja e pjesës së parë: rreth 100 minuta		
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.	

KUJDESI DHE PASTRIMI

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

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

11.6 Kujtuesi i heqjes së çmërsit

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

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

11.7 Si ta përdorni: Shpëlarje

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

11.8 Kujtuesi i tharjes

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

11.9 Mënyra e përdorimit: Tharja

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

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

11.10 Si ta përdorni: Zbrazja e depozitës

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

Përpara se të filloni:	
Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.	Hiqni të gjithë aksesoret.

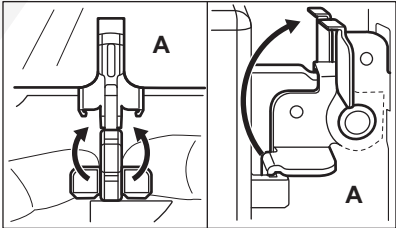
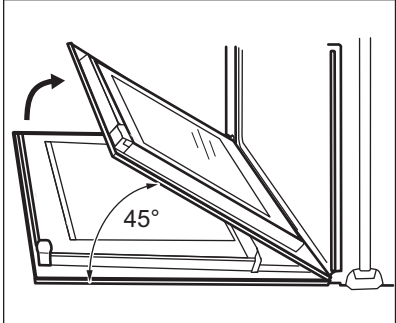
Hapi 1	Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.
Hapi 2	Zgjidhni: Menyja / Pastrimi / Zbrazja e depozitës. Kohëzgjatja: 6 min
Hapi 3	Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran.
Hapi 4	Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.
 Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.	

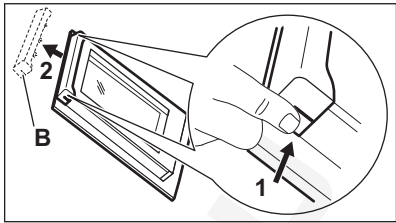
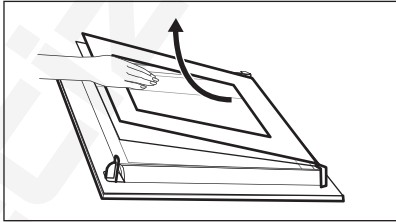
11.11 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

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

	PARALAJMËRIM! Dera është e rëndë.

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

Hapi 1	Hapni derën plotësisht.	
Hapi 2	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.	
Hapi 3	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 45°). Mbajeni derën me një dorë në secilën anë dhe tërhiqni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtrihen derën nga pjese a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	

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

11.12 Mënyra e ndërrimit: Llamba



PARALAJMËRIM!

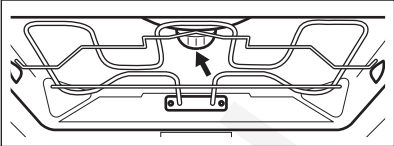
Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpara se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

Llamba e sipërme

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

Llambë anësore

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

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

	PARALAJMËRIM! Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...

 Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet	
 Shkaku i mundshëm	 Ndreqja
Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.	Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

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

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

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

12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

Kur ndodh një gabim softueri, ekrani shfaq mesazhin e gabimit.

Në këtë pjesë, do të gjeni listën e problemeve që mund t'i zgjidhni vetë.

 Kodi dhe përshkrimi	 Ndreqja
F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.	Fusni plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.

 Kodi dhe përshkrimi	 Ndreqja
F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.	Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.
F908 - sistemi i pajisjes nuk mund të lidhet me panelin e kontrollit.	Ndizni dhe fikni pajisjen.

12.3 Të dhënat e shërbimit

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

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

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

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacion i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit*

Emri i furnizuesit	Electrolux
Identifikimi i modelit	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Indeksi i Eficiencës së Energjisë	61.9
Klasi i efikasitetit energjetik	A++
Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi tradicional	1.09 kWh/cikli

Konsumi i energjisë me ngarkesë standarde, regjimi me ventilim të detyruar	0.52 kWh/cikli	
Numri i zgavrave	1	
Burimi i nxehtësisë	Elektriciteti	
Volumi	70 l	
Lloji i furrës	Furrë e integruar	
Sasi	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Për Bashkimin Evropian sipas Rregulloreve të BE-së 65/2014 dhe 66/2014.
Për Republikën e Bjellorusisë sipas STB 2478-2017, Shtojca G; STB 2477-2017, Aneksat A dhe B.
Për Ukrainën sipas 568/32020.

Kategoria e efikasitetit të energjisë nuk aplikohet për Rusinë.

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

13.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

Nëse aktivizohet një program me përzgjedhje të kohës Kohëzgjatja ose Përfundimi 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.

Përdoreni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja

Shtypni  për të hapur Menyja.

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

14.2 Nënmenuja për: Pastrimi

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

14.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenyja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Bllokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. Kur funksioni është aktiv, në ekran shfaqet teksti "Bllokimi për fëmijët" kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Hyrja në kohëmatës, funksionimi në distancë dhe llambë është e mundur me Bllokimin për fëmijët të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

14.4 Nënmenuja për: Konfigurimi

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

14.5 Nënmenyja për: Servisi

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

15. ËSHTË E LEHTË!

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

Familiarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:					
① AKTIV / JOAKTIV	≡ Menyja	☆ Të preferuara	⌚ Kohëmatësi	🔑 Sensori i ushqimit	START / STOP

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

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

Gatimi me avull - Steamify			
Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.			
Avull për gatim me avull	Avull për gatim me zierje	Avull për gatim kërcëllitës	Avull për pjekje dhe rosto
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

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

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

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

16. PËRDORNI MENYNË E SHPEJTË!

Këtu mund të shikoni të gjitha shkurtoret e dobishme. Mund t'i gjeni ato gjithashtu në kapitujt e dedikuar në manualin e përdorimit.

Mënyra e vendosjes: Funksionet e nxehjes



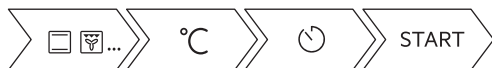
Mënyra e vendosjes: Steamify - Gatimi me funksionin e nxehjes me avull



Mënyra e vendosjes: Gatim i asistuar



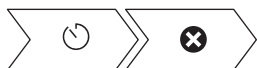
Mënyra e vendosjes: Koha e gatimit



Si të shtyhet: Nisja dhe përfundimi i gatimit



Si të anulohet: Vendosja e kohëmatësit



Si ta përdorni: Sensori i ushqimit



17. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание—Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	49	3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	56
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение.....	50	3.1 Общ преглед.....	56
1.2 Обща безопасност.....	50	3.2 Аксесоари.....	56
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	52	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА.....	57
2.1 Инсталация.....	52	4.1 Контролен панел.....	57
2.2 Електрическо свързване.....	53	4.2 Екран.....	58
2.3 Използване.....	53	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	59
2.4 Грижа и почистване.....	54	5.1 Първоначално почистване	59
2.5 Готвене на пара.....	55	5.2 Първо свързване.....	60
2.6 Вътрешно осветление.....	55	5.3 Начално предварително затопляне.....	60
2.7 Обслужване.....	55		
2.8 Изхвърляне.....	55		

5.4 Как да настроите: Твърдост на водата.....	60	11.3 Как да се използва: Почистване С Пара.....	80
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	61	11.4 Напомняне за почистване.....	81
6.1 Как да настроите: Функции нагряване.....	61	11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък.....	81
6.2 Как да настроите: Steamify - Функция на затопляне с пара.....	62	11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък.....	82
6.3 Как да настроите: Помощ при готвене.....	64	11.7 Начин на използване: Изплакване.....	83
6.4 Функции за затопляне.....	65	11.8 Напомняне за изсушаването.....	83
6.5 Бележки относно: Печене с влажност.....	67	11.9 Начин на използване: Сушене.....	83
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	68	11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера.....	84
7.1 Описание на функциите на часовника.....	68	11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	84
7.2 Как да настроите: Функции на часовника.....	68	11.12 Как да подмените: Лампа.....	86
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	70	12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	87
8.1 Поставяне на аксесоари.....	70	12.1 Как да постъпите, ако.....	87
8.2 Термосонда.....	71	12.2 Начин на управление: Кодове за грешка.....	88
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	73	12.3 Данни за сервизно обслужване.....	88
9.1 Как да запазите: Предпочитани.....	73	13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	89
9.2 Заклучване на функция.....	74	13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*.....	89
9.3 Автоматично изключване.....	74	13.2 Енергоспестяваща.....	90
9.4 Охлаждащ вентилатор.....	75	14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	91
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	75	14.1 Меню.....	91
10.1 Препоръки за готвене.....	75	14.2 Подменю за: Почистване.....	91
10.2 Печене с влажност.....	75	14.3 Подменю за: Опции.....	92
10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	76	14.4 Подменю за: Настройка.....	92
10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	76	14.5 Подменю за: Сервиз.....	93
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	79	15. ЛЕСНО Е!.....	93
11.1 Бележки относно почистването.....	79	16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....	95
11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата.....	80	17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	96

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на

неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за

настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
Ширина на отвора за вграждане	560 мм
Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
Височина в предната част на уреда	594 мм
Височина в задната част на уреда	576 мм
Ширина в предната част на уреда	595 мм
Ширина в задната част на уреда	559 мм
Дълбочина на уреда	567 мм
Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
Дълбочина при отворена врата	1027 мм
Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
Монтажни винтове	4x25 мм

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.

- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара



ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



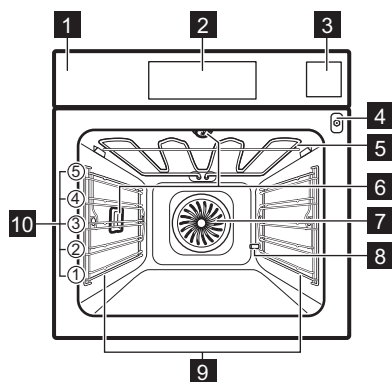
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

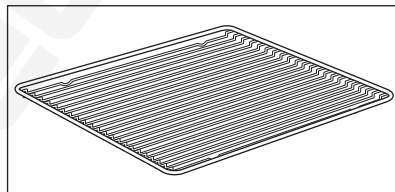


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагряващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

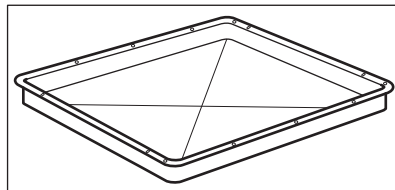
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



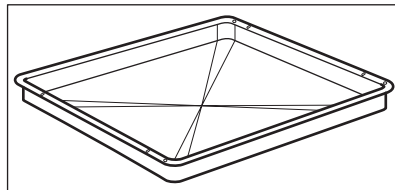
Тава за печене

За торти и бисквити.



Съд за грил / печене

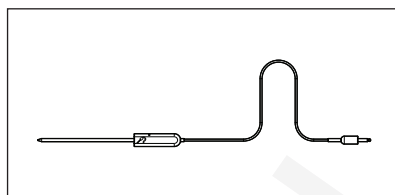
За печене или като съд за събиране на мазнина.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

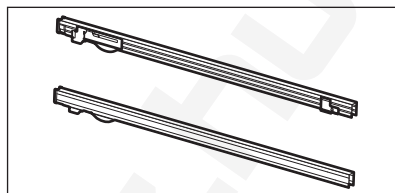
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

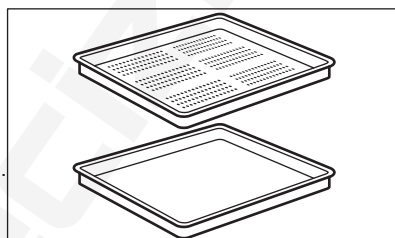
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



Комплект за готвене с пара

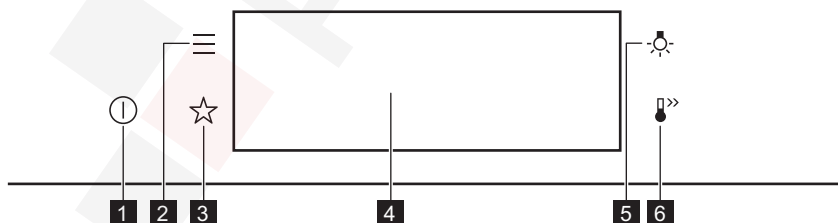
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

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



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

4.1 Контролен панел



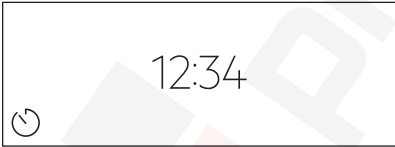
1	ВКЛ. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.

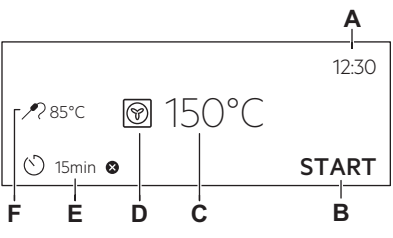
КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ УРЕДА

4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.
5	Превключвател за лампичката	За включване и изключване на лампата.
6	Бързо нагряване	За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

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

4.2 Екран

	След включване се показва основният екран с функцията за нагряване и температура по подразбиране.
	Ако не използвате уреда за 2 минути, екранът преминава в режим на готовност.
	По време на готвене, екранът показва зададените функции и други налични опции.

 Diagram illustrating the control panel layout and functions: F: 85°C (Temperature) E: 15min (Timer) D: 150°C (Temperature) C: (Function) B: START (Start/Stop) A: 12:30 (Clock)	Екран със зададени функции на бутоните. A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели)

Индикатори на екрана			
Основни индикатори - за навигиране по екрана.			
OK За потвърждаване на избора / настройката.	 За връщане едно ниво назад в менюто.	 За отмяна на последното действие.	 За включване и изключване на опции.
Звукова аларма индикатори за функции - когато зададеното време за готвене свърши, се чува сигнал.			
 Функцията е включена.	 Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.	 Звуковата аларма е изключена.	
Индикатори на таймера			
 За настройване на функцията: Забавен старт.	 За отмяна на настройката.		

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

	ВНИМАНИЕ! Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

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

5.2 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

5.3 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.



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

5.4 Как да настроите: Твърдост на водата

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

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

			
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3	Стъпка 4

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

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

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

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



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

Стъпка 1	Включете фурната. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.	
Стъпка 2	Натиснете  . Задайте функцията на затопляне с пара.	
Стъпка 3	Натиснете: OK . Дисплеят показва настройките на температурата.	
Стъпка 4	Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.	
Пара за запарване 50 – 100°C		За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
Пара за задушаване 105 – 130°C		За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.

Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
Пара за печене и запичане 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огретени, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагряване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
Стъпка 5	Натиснете: OK.
Стъпка 6	Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.
Стъпка 7	Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.  ВНИМАНИЕ! Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.
Стъпка 8	Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.
Стъпка 9	Натиснете: START. Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.
Стъпка 11	Изключете фурната.

Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера.
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.3 Как да настроите: Помощ при готвене

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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.4 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ

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

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 Консервиране	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 Сушене	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 Затопляне на чиния	За подгряване на чинии преди сервиране.
 Размразяване	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 Огретен	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 Бавно готвене	За приготвяне на крехко, сочно печено.
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагряване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 Steamify	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 Възстановяване с пара	Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.
 Печене на хляб	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 Втасване на тесто	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.
 Само пара	За приготвяне на пара на зеленчуци, гарнитюри, риба
 Висока влажност	Функцията е подходяща за готвене на деликатни ястия като крем, фланове, терини и риба.
 Ниска влажност	Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна консистенция с хрупкава коричка.

6.5 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана за спазване на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн според ЕС 65/2014 и ЕС 66/2014. Тестове съгласно EN 60350-1. Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

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

7.2 Как да настроите: Функции на часовника

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

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



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

Как да отложите началото на готвенето	
Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK . Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене

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

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

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1	Натиснете:  .
Стъпка 2	Настройте стойността на таймера.
Стъпка 3	Натиснете: OK .
Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.	

8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

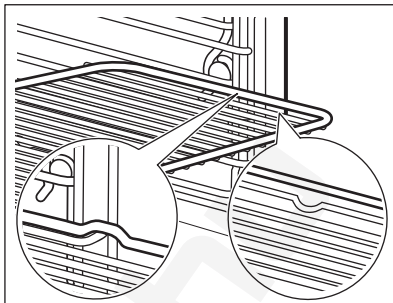
8.1 Поставяне на аксесоари

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

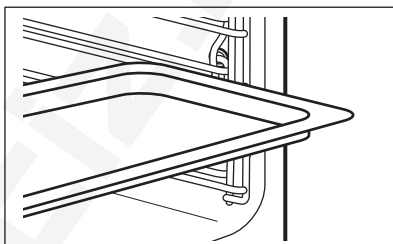
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



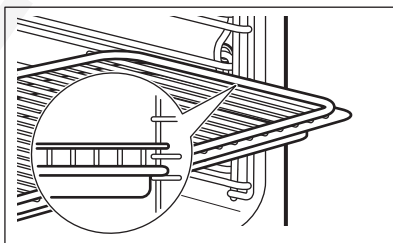
Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:

Плъзнете тавата между водачите на опорните релси, а решетъчната скара на водачите отгоре.



8.2 Термосонда

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

Трябва да се настройт две температури:

°C

Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

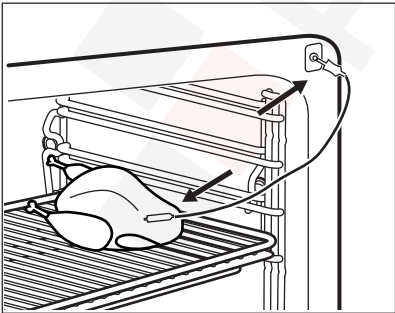
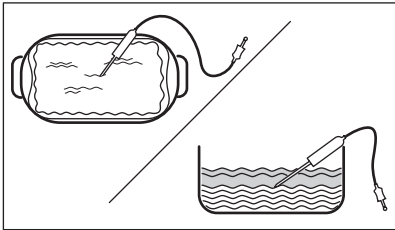
КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.	Не използвайте за течни ястия.	По време на готвене трябва да остане в чинията.

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

Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.	
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.	
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.	
Месо, домашни птици и риба		Касерола
Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е вътре в ястието.		Поставете върха на Термосонда точно в средата на касерола. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на съда за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да достига дъното на съда за печене.
		
Стъпка 4	Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.	

Стъпка 5	 – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
Стъпка 6	• • • – натиснете, за да зададете предпочитаната опция: • Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал. • Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
Стъпка 7	Изберете опцията и натиснете няколко пъти: OK, за да отидете до основния екран.
Стъпка 8	Натиснете: START. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.
Стъпка 9	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

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

Стъпка 1	Включете уреда.
Стъпка 2	Изберете предпочитаната функция.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

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

9.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

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

9.3 Автоматично изключване

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

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

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

9.4 Охлаждащ вентилатор

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

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

10.1 Препоръки за готвене



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

10.2 Печене с влажност

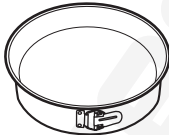
За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

		 (°C)		 (мин)
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава

		 (°C)	 (мин)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	35 - 50	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Горещ въздух/вентилир	160	60 - 90	2
Ябълков пай, 2 тави Ø20 см	Традиционно печене	180	70 - 90	1



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Използвайте позицията на третия рафт.

		 (°C)	 (мин)
Масленки / Сладкиши на пръчици	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 40
Масленки / Сладкиши на пръчици, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	160	20 - 30
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	20 - 35
Малки кейкове 20 броя/табла, подгрейте празната фурна	Традиционно печене	170	20 - 30



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

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



ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

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

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350.



Настройте температурата на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm)	 (кг)		 (мин)	
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 пер- фориран	0.3	3	8 - 9	Сложете тава- та за печене на първото ниво на фур- ната.
Броколи, подгрейте празната фурна	1 x 2/3 пер- фориран	макс.	3	10 - 11	Сложете тава- та за печене на първото ниво на фур- ната.
Грах, замра- зен	2 x 2/3 пер- фориран	2 x 1,5	2 и 4	Докато темпе- ратурата в най-сту- деното място не достигне 85° C.	Сложете тава- та за печене на първото ниво на фур- ната.

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



**Препарати
за почиства-
не**

Почиствайте предната част на уреда с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.

Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността с микрофибърна кърпа след всяка употреба.



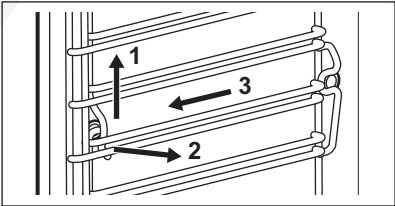
Акcesoари

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

Не почиствайте незалепащите аксесоари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

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

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

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

Стъпка 1	Напълнете водосъдържателя до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.		
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване.		
Функция		Описание	Времетр.
Почистване С Пара		Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара Plus		Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин
Стъпка 3	Натиснете START . Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.		
Стъпка 4	Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.		
 Когато тази функция работи, лампата изгасва.			

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

11.4 Напомняне за почистване

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

11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

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

Времетраене на първата част: около 100 мин.	
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.
Стъпка 3	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 4	Изберете: Меню / Почистване.
Стъпка 5	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.
Стъпка 6	След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.
Времетраене на втората част: около 35 мин.	
Стъпка 7	Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.
Стъпка 8	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
i Когато тази функция работи, лампата изгасва.	

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

11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

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

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

11.7 Начин на използване: Изплакване

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

11.8 Напомняне за изсушаването

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

Натиснете ДА, за да подсушите фурната.

11.9 Начин на използване: Сушене

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

Стъпка 1	Уверете се, че фурната е студена.

Стъпка 2	Премахнете всички принадлежности.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.10 Начин на използване: Изпразване на контейнера

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

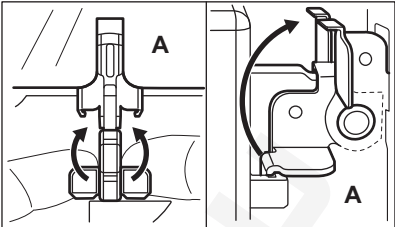
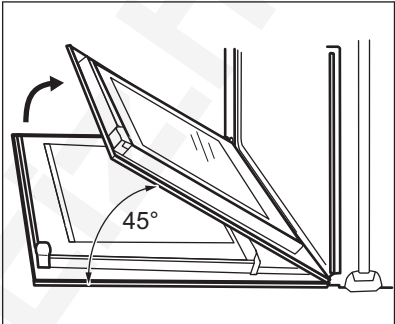
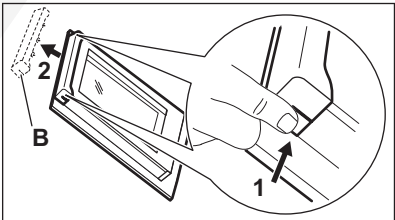
Преди да започнете:	
Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Извадете всички аксесоари.

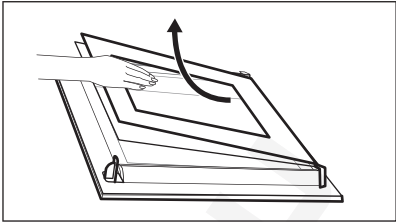
Стъпка 1	Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
Стъпка 2	Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера. Времетраене: 6 мин.
Стъпка 3	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
Стъпка 4	Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.
 Когато тази функция работи, лампата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

11.11 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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

	ВНИМАНИЕ! Вратата е тежка.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

Стъпка 1	Отворете вратата изцяло.	
Стъпка 2	Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (А) на двете панти на вратичката.	
Стъпка 3	Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 45°). Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.	
Стъпка 4	Хванете рамката в горната част на вратата (В) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.	
Стъпка 5	Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.	
Стъпка 6	Хванете стъклениите панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.	

Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклени панели в съдомиялна машина.	
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката. Уверете се, че стъклата са поставени на правилните места, иначе повърхността на вратичката може да прегрее.	

11.12 Как да подмените: Лампа



ВНИМАНИЕ!

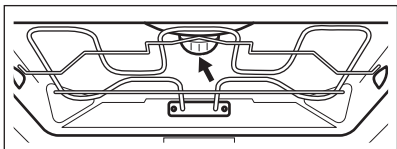
Опасност от токов удар.

Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

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

Странична лампа

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

12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...



Уредът не се включва или не нагрява



Възможна причина



Решение

Уредът не е свързан към електрозахранването или е свързан неправилно.

Проверете дали уредът е свързан правилно към електрозахранването.

Часовникът не е настроен.

Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.

Вратата не е добре затворена.

Затворете плътно вратата.

Предпазителят е изгорял.

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

 Уредът не се включва или не нагрява	
 Възможна причина	 Решение
На уреда е активирана „Защита за деца“.	Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.

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

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

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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

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

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

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

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

Препоръчваме Ви да запишете данните тук:

Модел (MOD.)	
Номер на продукт (PNC)	
Сериен номер (S.N.)	

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Индекс на енергийна ефективност	61.9
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл
Брой кухни	1
Топлинен източник	Електричество
Сила на звука	70 л
Тип фурна	Вградена фурна

Маса	COB8S39Z	36.0 кг
	EOB8S39X	36.0 кг
	EOB8S39Z	36.0 кг
	KOBBS39X	36.0 кг

*За Европейския съюз съгласно Регламенти (ЕС) 65/2014 и 66/2014.
За Република Беларус съгласно STB 2478 – 2017, Приложение G; STB 2477 – 2017, Анекси А и В.
За Украйна съгласно 568/32020.

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

13.2 Енергоспестяваща



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

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

Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването.

Когато е възможно, не подгръвайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете  , за да отворите Меню.

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

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.

Подменю	Приложение
Почистване с Пара Plus	Пълно почистване.
Отстр. на котл. камък	Почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на веригата на парогенератора след честа употреба на функциите за готвене на пара.

14.3 Подменю за: Опции

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

14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.

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

14.5 Подменю за: Сервиз

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

15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба трябва да настроите:					
Език	Яркост на екрана	Звук на бутоните	Сила на звук. сигнал	Твърдост на водата	Час от денонощието

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:					
① ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	≡ Меню	☆ Предпочитани	⌚ Таймер	🔑 Термосонда	START / STOP

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

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

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

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

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент

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

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

Почиствайте уреда с почистване с пара

Стъпка 1

Натиснете:



Стъпка 2

Натиснете:



Стъпка 3

Изберете режим:

Почистване С Пара

За леко почистване.

Почистване с Пара Plus

За пълно почистване.

Отстр. на котл. камък

За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.

Изплакване

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

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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

Как да настроите: **Функции нагряване**



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

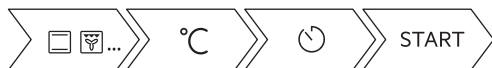


Как да настроите: **Помощ при готвене**



ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

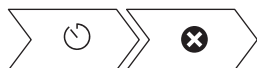
Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето



Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 **Varování / Důležité bezpečnostní informace**

 **Všeobecné informace a rady**

 **Informace o ochraně životního prostředí**

Změny vyhrazeny.

OBSAH

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

5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody.....	108	11.4 Připomínka čištění.....	128
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	109	11.5 Pokyny k použití: Odstraňování	128
6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce.....	109	vod. kamene.....	128
6.2 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí		11.6 Připomínka odstranění vodního	
funkce.....	110	kamene.....	129
6.3 Jak nastavit:		11.7 Pokyny k použití: Proplachování	130
Podporované Vaření.....	111	11.8 Připomínka sušení.....	130
6.4 Pečicí funkce.....	112	11.9 Jak použít: Sušení.....	130
6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch....	115	11.10 Pokyny k použití:	
7. FUNKCE HODIN.....	115	Vyprázdnění zásobníku.....	130
7.1 Popis funkcí hodin.....	115	11.11	
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	116	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka... 131	
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	117	11.12 Jak vyměnit: Osvětlení.....	132
8.1 Vkládání příslušenství.....	117	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	133
8.2 Pečicí sonda.....	118	12.1 Co dělat, když.....	133
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	120	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy....	134
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	120	12.3 Servisní údaje.....	135
9.2 Blokování tlačítek.....	121	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	135
9.3 Automatické vypnutí.....	121	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o	
9.4 Chladicí ventilátor.....	121	výrobku*.....	135
10. TIPY A RADY.....	122	13.2 Úspora energie.....	136
10.1 Doporučení k pečení.....	122	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	137
10.2 Vlhký horkovzduch.....	122	14.1 Nabídka.....	137
10.3 Vlhký horkovzduch –		14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	137
doporučená příslušenství.....	123	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	138
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	123	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	138
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	126	14.5 Podnabídka pro: Obsluha.....	139
11.1 Poznámky k čištění.....	126	15. JE TO SNADNÉ!.....	139
11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky	127	16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	141
11.3 Jak používat: Čištění párou.....	127	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO	
		PROSTŘEDÍ.....	142

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

Tento návod si pečlivě přečtete ještě před instalací spotřebiče a jeho prvním použitím. Výrobce nenese odpovědnost za žádný úraz ani škodu v důsledku nesprávné instalace nebo použití. Návod k použití vždy uchovávejte na bezpečném a přístupném místě pro jeho budoucí použití.

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.
- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.

- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- VAROVÁNÍ: Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků ani vnitřních ploch spotřebiče.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.

- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se jeho dvířka otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
Šířka skříňky	560 mm
Hloubka skříňky	550 (550) mm
Výška přední části spotřebiče	594 mm
Výška zadní části spotřebiče	576 mm
Šířka přední části spotřebiče	595 mm
Šířka zadní části spotřebiče	559 mm
Hloubka spotřebiče	567 mm
Vestavná hloubka spotřebiče	546 mm
Hloubka s otevřenými dvířky	1027 mm
Minimální velikost ventilačního otvoru. Otvor umístěný na spodní zadní straně	560x20 mm
Délka napájecího síťového kabelu. Kabel se nachází v pravém rohu zadní strany	1500 mm
Montážní šrouby	4x25 mm

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přivodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.

- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připevněna tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojujte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.
- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.
- Během provozu nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Po každém použití spotřebič vypněte.
- Pokud je spotřebič v provozu, buďte při otevírání jeho dvířek opatrní. Může uniknout horký vzduch.
- Nepoužívejte spotřebič, máte-li vlhké ruce, nebo když je v kontaktu s vodou.
- Na otevřená dvířka netlačte.
- Nepoužívejte spotřebič jako pracovní nebo odkládací plochu.
- Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Používáte-li přísady obsahující alkohol, může vzniknout směs alkoholu a vzduchu.
- Při otvírání dvířek nesmí být v blízkosti spotřebiče jiskry ani otevřený oheň.
- Do spotřebiče, do jeho blízkosti nebo na spotřebič neumísťujte hořlavé předměty nebo předměty nasáklé hořlavinami.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

- Aby nedošlo k poškození nebo změnám barvy smaltu:
 - Nepokládejte nádoby ani jiné předměty přímo na dno spotřebiče.
 - Nepokládejte hliníkovou fólii přímo na dno vnitřku spotřebiče.
 - Nenalévejte vodu přímo do horkého spotřebiče.
 - Po dokončení přípravy jídla nenechávejte ve spotřebiči vlhké talíře ani jídlo.
 - Při vkládání nebo vyjímání příslušenství buďte opatrní.
- Barevné změny na smaltovaném povrchu nebo nerezové oceli nemají vliv na výkon spotřebiče.
- Při pečení vláčných moučníků použijte hluboký plech. Ovocné šťávy mohou zanechat trvalé skvrny.
- Vždy vařte se zavřenými dvířky spotřebiče.
- Je-li spotřebič instalován za nábytkovým panelem (např. dvířky), dvířka nábytku nesmí být nikdy zavřená, když je spotřebič v provozu. Za zavřeným nábytkovým panelem může docházet k nárůstu horka a vlhka, což může následně poškodit spotřebič, pouzdro nebo podlahu. Nezavírejte nábytkový panel, dokud spotřebič po použití zcela nevychladne.

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

- Před čištěním nebo údržbou spotřebič vždy vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
- Přesvědčte se, že spotřebič už vychladl. Mohlo by dojít k prasknutí skleněných panelů.
- Poškozené skleněné panely okamžitě vyměňte. Kontaktujte autorizované servisní středisko.
- Při snímání dvířek spotřebiče buďte opatrní. Dvířka jsou těžká!
- Spotřebič čistěte pravidelně, abyste zabránili poškození materiálu jeho povrchu.
- Vyčistěte spotřebič vlhkým měkkým hadrem. Používejte pouze neutrální mycí prostředky. Nepoužívejte prostředky s drsnými částicemi, drátěnky, rozpouštědla nebo kovové předměty.
- Použijete-li sprej do trouby, řiďte se bezpečnostními pokyny uvedenými na jeho balení.

2.5 Vaření v páře



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



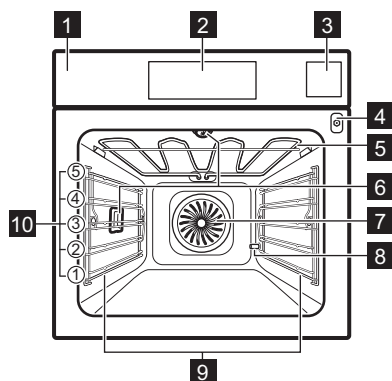
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

- Pro informace ohledně správné likvidace spotřebiče se obraťte na místní úřady.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.
- Odřízněte síťový kabel v blízkosti spotřebiče a zlikvidujte jej.
- Odstraňte dveřní západku, abyste zabránili uvěznění dětí a domácích zvířat ve spotřebiči.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

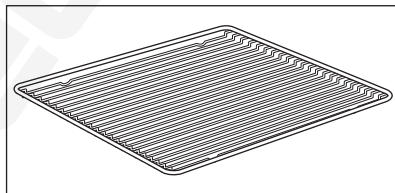


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásobník na vodu
- 4 Zásuvka pro pečící sondu
- 5 Topné těleso
- 6 Osvětlení
- 7 Ventilátor
- 8 Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

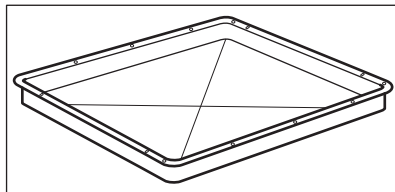
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



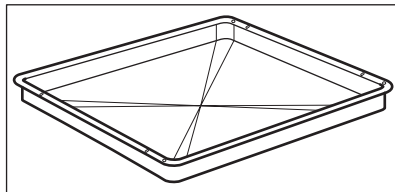
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



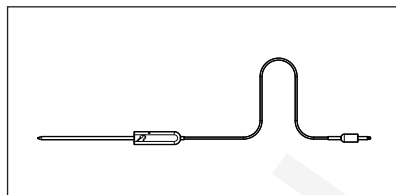
Hluboký pekáč/plech

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



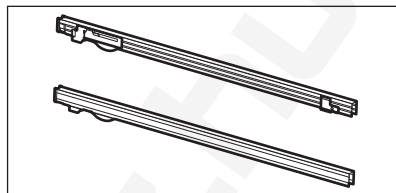
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

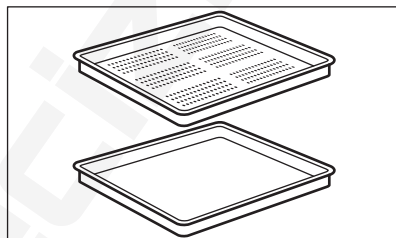


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

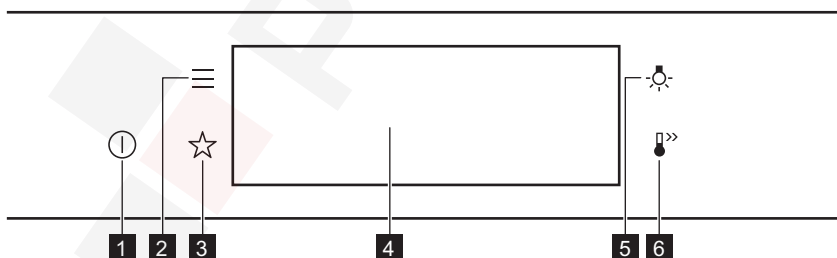
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

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



4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

4.1 Ovládací panel



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

JAK ZAPNOUT A VYPNOUT SPOTŘEBIČ

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

 Mačkejte tlačítko	 Posuňte	 Stiskněte a podržte
Dotkněte se povrchu koneč- kem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři se- kundy.

4.2 Displej

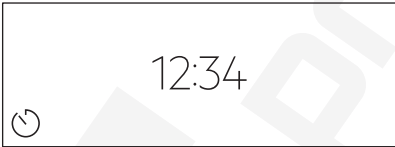
	Po zapnutí se na displeji zobrazí hlavní obra- zovka s pečicí funkcí a výchozí teplotou.
	Pokud spotřebič nepoužijete po dobu 2 minut, displej se přepne do pohotovostního režimu.
	Při pečení se na displeji zobrazí nastavené a další dostupné funkce.

Diagram of the oven display showing various icons and their corresponding functions: - A: 12:30 - B: START - C: 150°C - D: 15min - E: 85°C - F: Pečící sonda	Displej s nastavenými klíčovými funkcemi. A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota D. Pečící funkce E. Časovač F. Pečící sonda (pouze u vybraných modelů)

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

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

	VAROVÁNÍ! Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

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

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

5.3 První přehřátí



Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.

Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci . Nechte troubu pracovat 15 minut.

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

5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

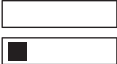
Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.

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

① Barvy na zkušební papíru se budou dále měnit. Nekontrolujte tvrdost vody později než jednu minutu po provedení zkoušky.

Stupeň tvrdosti vody můžete změnit v nabídce: Nastavení / Nastavení / Tvrdost vody.

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

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	měkká
2	8–14		1,4–2,5	51–100	středně tvrdá
3	15–21		2,6–3,8	101–150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá

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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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

STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

Krok 6

troubu vypnete.

Využijte zkratku!



6.2 Jak nastavit: Steamify – Parní pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Zvolte symbol pečicí funkce a stisknutím přejděte do dílčí nabídky.
Krok 2	Stiskněte  . Nastavte parní pečicí funkci.
Krok 3	Stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí nastavení teploty.
Krok 4	Nastavte teplotu. Typ parní pečicí funkce závisí na nastavené teplotě.
Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.

Krok 5	Stiskněte: OK.
Krok 6	Stisknutím krytu zásobníku na vodu ho otevřete.
Krok 7	Zásobník na vodu naplňte studenou vodou na maximální úroveň (asi 950 ml), dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí hlášení. Zásoba vody vystačí přibližně na 50 minut. Nepřeplyňujte zásobník na vodu nad maximální kapacitu. Hrozí nebezpečí úniku vody, přetečení a poškození nábytku.  VAROVÁNÍ! Používejte pouze studenou kohoutkovou vodu. Nepoužívejte filtrovanou (demineralizovanou) nebo destilovanou vodu. Nepoužívejte jiné tekutiny. Do zásobníku na vodu nenalévejte hořlavé či alkoholické tekutiny.
Krok 8	Zatlačte zásobník na vodu do původní polohy.
Krok 9	Stiskněte: START. Pára se objeví přibližně za dvě minuty. Když trouba dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
Krok 10	Když dojde v zásobníku voda, zazní signál. Doplňte zásobník na vodu.
Krok 11	troubu vypněte.
Krok 12	Po každém dokončení pečení zásobník na vodu vyprázdněte. Viz kapitolu „Čištění a údržba“, Vyprázdnění zásobníku.
Krok 13	Uvnitř trouby může docházet ke kondenzaci zbytkové vody. Po dokončení pečení opatrně otevřete dvířka trouby. Jakmile trouba vychladne, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadříku.

Využijte zkratku!



6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření

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

- Automatická váha
- Pečící sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

- Nepropečené nebo Méně
- Středně velké

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

- Dobře propečené nebo Více

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

Využijte zkratku!



6.4 Pečicí funkce

STANDARDNÍ

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

Pečicí funkce	Použití
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.

SPECIALITY

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

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

PÁRA

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

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

6.5 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

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

7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

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

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

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

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

Využijte zkratku!



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

Jak odložit začátek přípravy	
Krok 1	Nastavte pečicí funkci a teplotu.
Krok 2	Stiskněte:  .
Krok 3	Nastavte dobu přípravy.
Krok 4	Stiskněte: ● ● ● .
Krok 5	Stiskněte: Odložený start.
Krok 6	Zvolte hodnotu.
Krok 7	Stiskněte: OK. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

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

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

8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

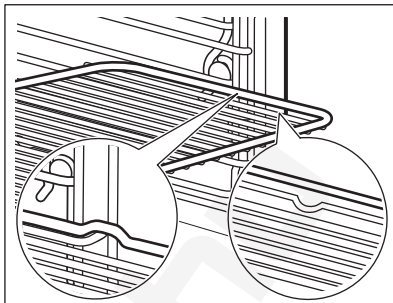
8.1 Vkládání příslušenství

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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

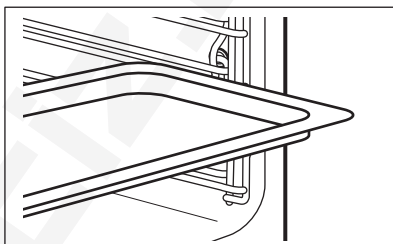
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek rošťů.



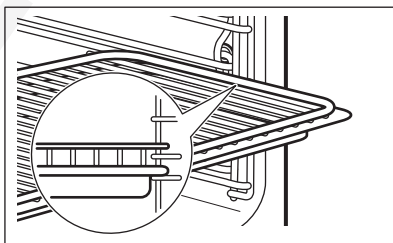
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:

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



8.2 Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:

°C

Teplota trouby: minimálně 120 °C.



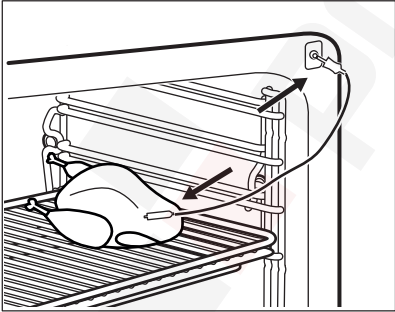
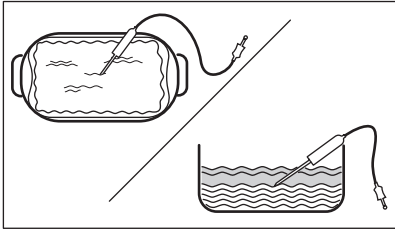
Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příspěvky by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.

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

Pokyny k použití: Pečicí sonda

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

DOPLŇKOVÉ FUNKCE

Krok 6	• • • – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu: • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
Krok 7	Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.
Krok 8	Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.
Krok 9	Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.  VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

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

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

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

9.3 Automatické vypnutí

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

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

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

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení



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

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

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

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

10.2 Vlhký horkovzduch

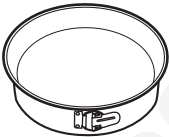
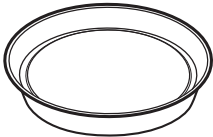
Nejlépších výsledků dosáhnete, budete-li se řídit doporučenou dobou pečení v tabulce níže.

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	3	15 - 25
Sušenky, 16 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Makronky, 24 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	160	2	25 - 35
Muffin, 12 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min)
Sušenky z křehkého těsta, 20 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	140	2	15 - 25
Ovocné dortíky, 8 kusů	plech na pečení nebo pekáč na zachycení tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě				
		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě

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



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky



Použijte třetí polohu roštu.

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



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

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



GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

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

Informace pro zkušební

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

 Nastavte teplotu 100 °C.					
	 Nádoba (Gastronorm)	 (kg)		 (min.)	
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	0.3	3	8 - 9	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Brokolice, předehejte prázdnou troubu	1 x 2/3 děrovaná	max.	3	10 - 11	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.
Hrášek, zmražený	2 x 2/3 děrovaná	2 x 1,5	2 a 4	Dokud teplota v nejchladnějším místě nedosáhne 85 °C.	Vložte plech na pečení do první polohy roštu.

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

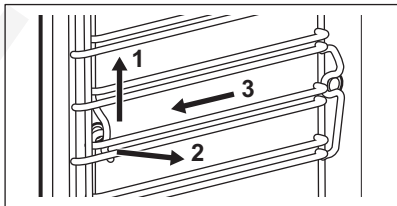
 Čistící prostředky	Přední stranu spotřebiče očistěte hadříkem z mikrovlákna namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.

 Každodenní použití	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vyсуšte vnitřek spotřebiče hadříkem z mikrovlákná.

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

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

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

11.3 Jak používat: Čištění párou

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

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

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

11.4 Připomínka čištění

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

11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

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

Trvání první části: zhruba 100 min

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

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

11.6 Připomínka odstranění vodního kamene

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

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

11.7 Pokyny k použití: Proplachování

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

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

11.8 Připomínka sušení

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

11.9 Jak použít: Sušení

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

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

11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

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

Krok 1	Vložte hluboký plech na první polohu roštu.
Krok 2	Vyberte: Nabídka / Čištění / Vyprázdnění zásobníku. Délka: 6 min
Krok 3	Zapněte funkci a řiďte se pokyny na displeji.
Krok 4	Po dokončení funkce hluboký plech vyjměte.
 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.	

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



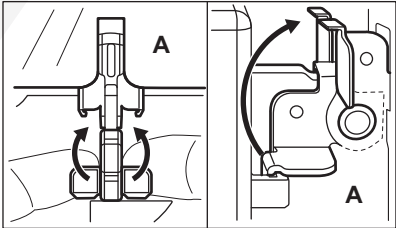
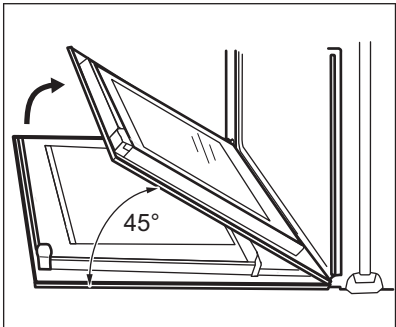
VAROVÁNÍ!

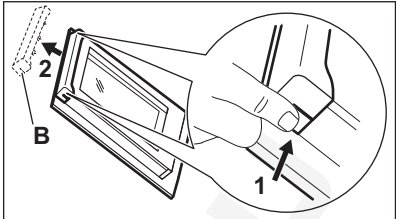
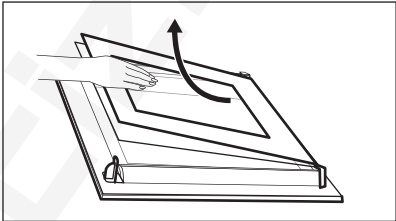
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

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

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

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

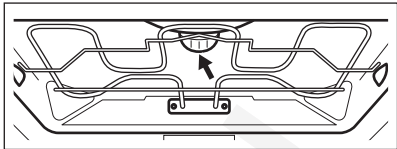


VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

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

Horní žárovka

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

Boční žárovku

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

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.



Řešení

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Hodiny nejsou nastavené.

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

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

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

Je zapnutá dětská bezpečnostní pojistka spotřebiče.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis



Řešení

Spálená žárovka.

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

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

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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

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



Kód a popis



Řešení

F111 – Pečicí sonda není správně zastrčená do zásuvky.

Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.

F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.

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

 Kód a popis	 Řešení
F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

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

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Jméno dodavatele	Electrolux
Označení modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Index energetické účinnosti	61,9
Třída energetické účinnosti	A++
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09 kWh/cyklus
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52 kWh/cyklus
Počet dutin	1

Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	70 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Pro Evropskou unii v souladu se směrnicemi EU 65/2014 a 66/2014.
Pro Běloruskou republiku v souladu s STB 2478-2017, příloha G; STB 2477-2017, dodatky A a B.
Pro Ukrajinu v souladu s 568/32020.

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než

30 minut, topné články se u některých funkcí spotřebiče automaticky vypnou dříve.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím  otevřete Nabídka.

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

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Sušení	Postup pro vysoušení vnitřku trouby od kondenzace zbyvající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.

Dílčí nabídka	Použití
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	Slouží k nastavení jazyka spotřebiče.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.

Dílčí nabídka	Popis
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdost vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.5 Podnabídka pro: Obsluha

Podnabídka	Popis
Režim demo	Aktivační / deaktivační kód: 2468
Verze software	Informace o verzi softwaru.
Zrušit všechna nastavení	K obnovení továrního nastavení.

15. JE TO SNADNÉ!

Před prvním použitím musíte nastavit:					
Jazyk	Displej jas	Tóny tlačítek	Hlasitost zv. signalizace	Tvrdost vody	Denní čas

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

Zahájení používání spotřebiče				
Rychlé spuštění	Zapněte spotřebič a začněte vařit s výchozí teplotou a délkou trvání funkce.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Stiskněte a podržte:  .	 ... – zvolte upřednostňovanou funkci.	Stiskněte: START .

Zahájení používání spotřebiče

Rychlé vypnutí	Spotřebič můžete kdykoliv vypnout na jakémkoliv obrazovce nebo při jakémkoliv zobrazené zprávě.	① – stiskněte a podržte, dokud se spotřebič nevypne.

Zahájení vaření

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

Příprava v páře – Steamify

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

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

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

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

K nastavení doby přípravy použijte rychlé funkce.

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

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

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

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

Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Steamify – Příprava s funkcí pečení v páře



Jak nastavit: Podporované Vaření



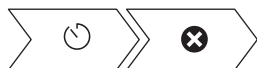
Jak nastavit: Čas pečení



Jak odložit: Začátek a konec přípravy



Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečicí sonda



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

⚠ Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

ℹ Üldine teave ja vihjed

📄 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	144	3. TOOTE KIRJELDUS.....	150
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	145	3.1 Üldine ülevaade.....	150
1.2 Üldine ohutus.....	145	3.2 Lisatarvikud.....	150
2. OHUTUSJUHISED.....	146	4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA.....	151
2.1 Paigaldamine.....	146	4.1 Juhtpaneel.....	151
2.2 Elektriühendus.....	147	4.2 Ekraan.....	152
2.3 Kasutamine.....	148	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	153
2.4 Puhastus ja hooldus.....	149	5.1 Esmane puhastamine	153
2.5 Auruküpsetus.....	149	5.2 Esmakordne ühendamine.....	154
2.6 Sisevalgustus.....	149	5.3 Algne eelkuumutamine.....	154
2.7 Hooldus.....	149	5.4 Kuidas seada: Vee karedus.....	154
2.8 Kõrvaldamine.....	149		

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	155	11.2 Kuidas eemaldada: restitoed	174
6.1		11.3 Kuidas kasutada:	
Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid	155	Puhastamine auruga.....	174
6.2 Kuidas seadistada: Steamify –		11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	175
Aurukõpsetusrežiim.....	156	11.5 Kuidas kasutada:	
6.3 Kuidas seadistada:		Katlakivi eemaldamine.....	175
Juhendatud kõpsetamine.....	158	11.6 Katlakivi eemaldamise	
6.4 Kõpsetusrežiimid.....	158	meeldetuletus.....	176
6.5 Märkused: Niiske kõpsetus		11.7 Kuidas kasutada: Loputus.....	177
põõrdõhuga.....	161	11.8 Kuivatamise meeldetuletus.....	177
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	162	11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus.....	177
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	162	11.10 Kuidas kasutada:	
7.2 Kuidas seadistada:		Veepaagi tühjendus.....	178
Kella funktsioonid.....	162	11.11	
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	164	Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk	
8.1 Tarvikute sisestamine.....	164	s.....	178
8.2 Toidusensor.....	165	11.12 Kuidas asendada: lamp.....	180
9. LISAFUNKTSIOONID.....	167	12. VEAOTSING.....	181
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	167	12.1 Mida teha, kui.....	181
9.2 Nuppude lukustus.....	168	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	182
9.3 Automaatne väljalülitus.....	168	12.3 Hooldusandmed.....	182
9.4 Jahutusventilaator.....	168	13. ENERGIATÕHUSUS.....	183
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	169	13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	183
10.1 Soovitused		13.2 Energia kokkuhoid.....	184
sõõgivalmistamiseks.....	169	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	184
10.2 Niiske kõpsetus põõrdõhuga.....	169	14.1 Menüü.....	184
10.3 Niiske kõpsetus põõrdõhuga –		14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	185
soovitavad lisatarvikud.....	170	14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	185
10.4 Kõpsetustabelid		14.4 Alammenüü: Seadistamine.....	186
testimisasutustele.....	170	14.5 Alammenüü: Hooldus.....	186
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	173	15. SEE ON LIHTNE!.....	187
11.1 Märkused puhastamise kohta.....	173	16. KASUTAGE OTSETEED!.....	188
		17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	189

1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

- Vähemalt 8-aastased ja vanemad lapsed ning piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.
- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelvalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskooormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- **HOIATUS:** Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriili tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

**HOIATUS!**

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.
- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.

- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosa kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosa laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x20 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel pa-rempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruvid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

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

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Auruküpsetus



HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



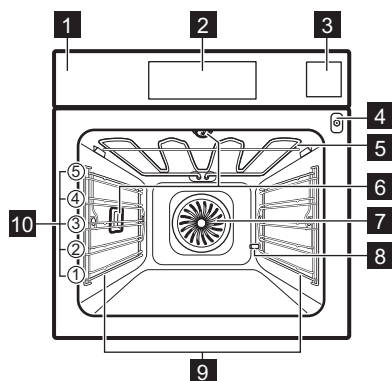
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

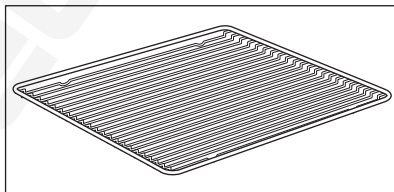


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakiveemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riuli asendid

3.2 Lisatarvikud

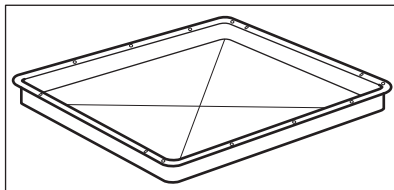
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



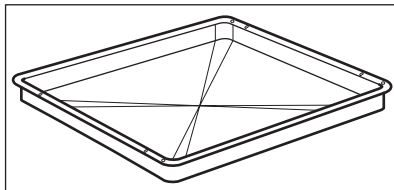
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



Grill-/küpsetuspann

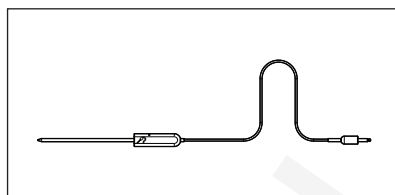
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

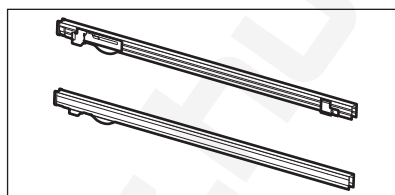
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



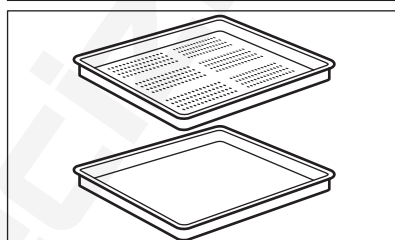
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



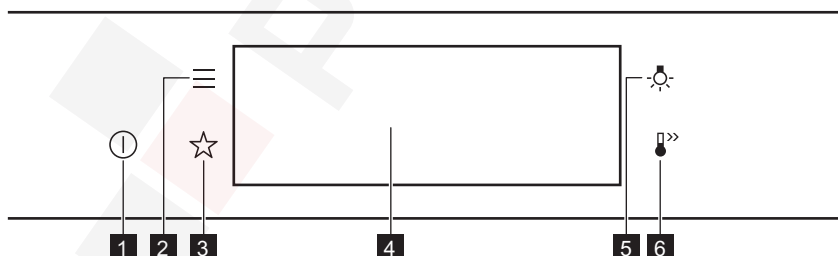
Aurukomplekt

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



4. KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

4.1 Juhtpaneel



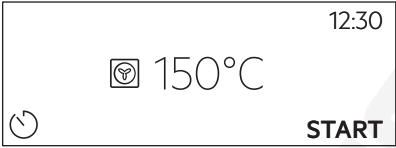
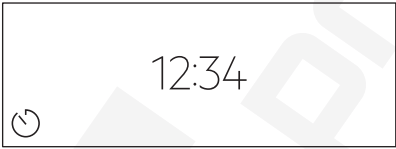
1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Menüü	Loetleb seadme funktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.

KUIDAS SEADE SISSE JA VÄLJA LÜLITADA

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

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

4.2 Ekraan

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

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

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

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

	HOIATUS! Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage seadet ja tarvikuid mikrofiiber lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

5.3 Algne eelkuumutamine

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

5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

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

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

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

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

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

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

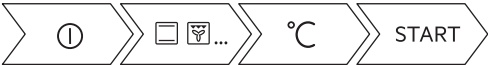
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.	
6. samm	Lülitage ahi välja.

Kasutage otseteed!



6.2 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.	
2. samm	Vajutage nuppu  . Seadke auruküpsetuse režiim.	
3. samm	Vajutage: OK. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.	
4. samm	Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.	
Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terriinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.	
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.	
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja grataani valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.	

Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) 155 – 230 °C	Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsed, lahtiste kookide, muffinite, grataänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
5. samm	Vajutage: OK.
6. samm	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.  HOIATUS! Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.
8. samm	Lükake veesahtel oma kohale.
9. samm	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

Kasutage otseteed!



6.3 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

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

Kasutage otseteed!



6.4 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

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

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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

AURUTATUD

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

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

6.5 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt määrustele EL 65/2014 ja EL 66/2014. Testid vastavalt standardile EN 60350-1.

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

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

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

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

Kasutage otsesteed!



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

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

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Küpsetuse alguse edasilükkamine	
6. samm	Valige väärtus.
7. samm	Vajutage: OK. Korrake toimingut, kuni ilmub põhikuva.

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

Taimerisätete muutmine	
1. samm	Vajutage: 
2. samm	Seadke taimeriväärtus.
3. samm	Vajutage: OK
Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.	

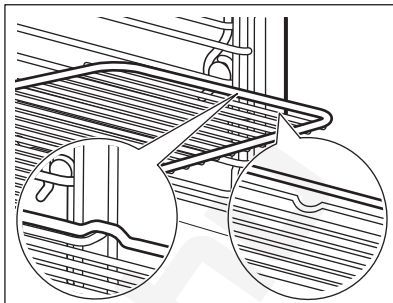
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

8.1 Tarvikute sisestamine

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

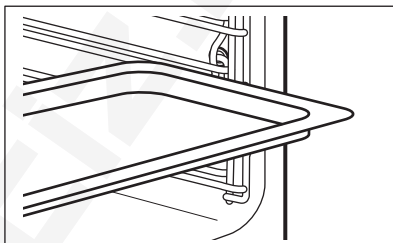
Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



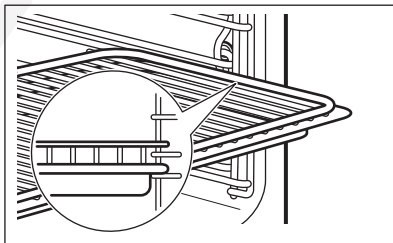
Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjurest riuliraami juhtsoonte vahele.



Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

°C

Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

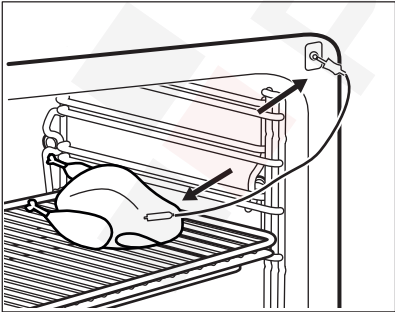
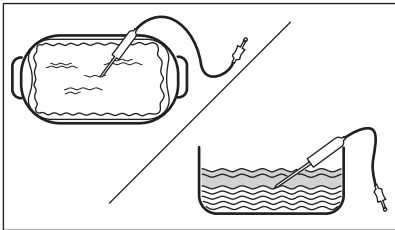
KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Parimateks küpsetustulemusteks:

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

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

Kuidas kasutada: Toidusensor

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

6. samm	● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik: • Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal. • Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.
7. samm	Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.
8. samm	Vajutage: START . Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.
9. samm	Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.  HOIATUS! Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

Kasutage otsesteed!



9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

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

1. samm	Lülitage seade sisse.
2. samm	Valige sobiv seade.
3. samm	Vajutage:  . Valige: Lemmikud.
4. samm	Valige: Salvesta praegused seaded.
5. samm	Vajutage nuppu +, et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage nuppu OK.

-  – vajutage, et seade lähtestada.
-  – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

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

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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

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

9.4 Jahutusventilaator

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

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks


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

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

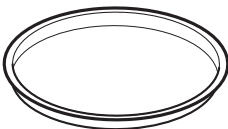
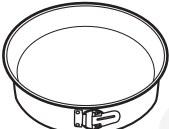
Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30

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

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

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

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

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



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides

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



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised



Kasutage kolmandat tasandit.

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

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

 GRILLIMINE			
 Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.			
 Grill maksimaalse temperatuuriseadega.			
		 (min)	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 3	5
Biifsteek, pöörake poole val- mistusaja möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

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



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.

	 Mahuti (Gas- tronorm)	 (kg)		 (min)	
Brokkoli, tühja ahju eelkuu- mutamine	1 x 2/3 perfo- reeritud	0.3	3	8 - 9	Pange küpse- tusplaat esime- sele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuu- mutamine	1 x 2/3 perfo- reeritud	max	3	10 - 11	Pange küpse- tusplaat esime- sele tasandile.
Herned, kül- mutatud	2 x 2/3 perfo- reeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni tem- peratuur kõige kül- memas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpse- tusplaat esime- sele tasandile.

11. PUHAUSTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusva- hendid

Puhastage seadme esikülge mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pe-
suvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

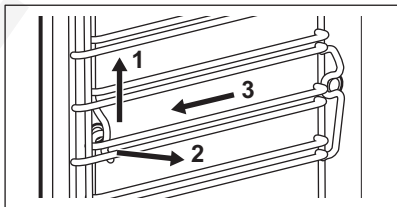
Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

 Igapäevane kasutamine	Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
	Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus mikrokiudlapiga.

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

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

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

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:		
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.	Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.
1. samm	Täitke veesahnel kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.	

2. samm	Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.	
Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min
3. samm	Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.	
4. samm	Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.	
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.		

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

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

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

Esimese osa kestus: ca 100 min	
1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.

2. samm	Kallake veesahklisse 250 ml katlakivieemaldit.
3. samm	Täitke veesahkli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
4. samm	Valige: Menüü / Puhastamine.
5. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.
6. samm	Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.
Esimese osa kestus: ca 35 min	
7. samm	Täitke veesahkli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
8. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

Katlakivieemalduse lõppedes:

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

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

Tüüp	Kirjeldus
Rahulik meeldetuletus	Soovitab katlakivieemaldust läbi viia.

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

11.7 Kuidas kasutada: Loputus

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

1. samm	Pange sügav pann esimesele restitasandile.
2. samm	Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.
3. samm	Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus. Kestus: ligikaudu 30 min
4. samm	Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
5. samm	Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.
 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.	

11.8 Kuivatamise meeldetuletus

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

11.9 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

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

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

11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

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

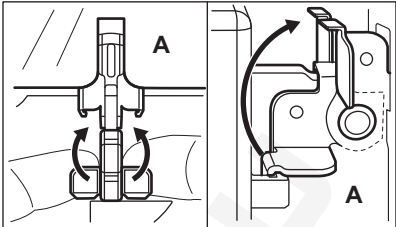
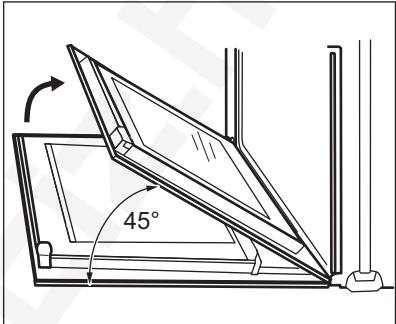
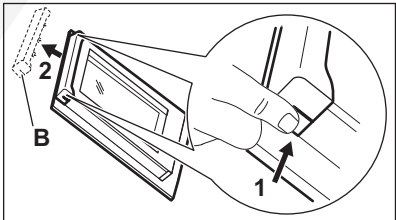
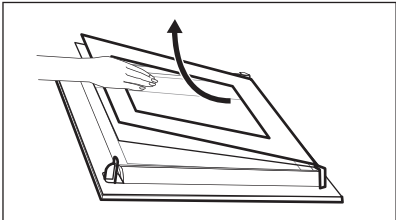
Enne alustamist:	
Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Eemaldage kõik tarvikud.

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

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

	HOIATUS! Uks on raske.
	ETTEVAATUST! Olge klaasi ja esipaneeli servade käsitlemisel ettevaatlik. Klaas võib puruneda.

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

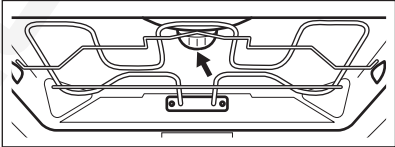
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasipaigutatavad klaasid on õigepidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.

11.12 Kuidas asendada: lamp

	HOIATUS! Elektrilöögi oht! Lamp võib olla kuum.

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

Ülemine lamp

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

Küljelamp

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

3. samm	Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.
5. samm	Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus



Kõrvaldamise abinõu

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadistage kell; üksikasjalikumate teavete leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

sulgege uks täielikult.

Kaitse on vallandunud.

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

Seadme lapselukk on sisse lülitatud.

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.

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

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

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

 Kood ja kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

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

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

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*

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

* Euroopa Liidu puhul vastavalt EL-i määrustele 65/2014 ja 66/2014.
Valgevene Vabariigi puhul vastavalt standardile STB 2478-2017, lisa G; STB 2477-2017, lisad A ja B.
Ukraina puhul vastavalt dokumendile 568/32020.

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

13.2 Energia kokkuvõid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuvõiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

Kui on valitud programm koos funktsiooniga Kestus või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne seadmfunktsiooni puhul automaatselt varem välja. Ventilator ja valgusti jäävad sisselülitatuks. Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse näit. Seda soojust saab kasutada toidu soojashoidmiseks.

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Vajutage, et avada Menüü.

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

Menüü-üksus		Kasutamine
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veesahalist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Toiming auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst „Lapselukk“ siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.

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

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

14.5 Alammenüü: Hooldus

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

15. SEE ON LIHTNE!

Enne esimest kasutamist tuleb seada:					
Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Vee karedus	Kellaaeg

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:					
 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP

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

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

Auruga küpsetus – Steamify			
Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist.			
Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt kröbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)

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

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada				
Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:				
Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: ①.	Vajutage: ≡.	Vajutage: ✂ Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.

Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg	
10% lõpuabi Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaega on järel 10%.	Küpsetusaja pikendamiseks vajutage nuppu +1min.

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga		
1. samm Vajutage: ≡	2. samm Vajutage: ≡/	3. samm Valige režiim:
Puhastamine auruga		Kergeks puhastuseks.
Puhastamine auruga Pluss		Põhjalikuks puhastuseks.
Katlakivi eemaldamine		Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.
Loputus		Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

16. KASUTAGE OTSETEED!

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

Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



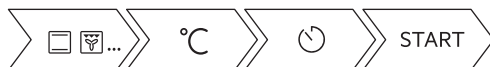
Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg



Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. JÄÄTMEKÄITLUS

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

PENSAMOS EN USTED

Gracias por adquirir un electrodoméstico Electrolux. Ha elegido un producto que lleva décadas de experiencia e innovación profesionales. Ingenioso y elegante, ha sido diseñado pensando en usted. Así pues, cada vez que lo utilice, puede tener la seguridad de que obtendrá siempre excelentes resultados.

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio y reparación:

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



Comprar accesorios, artículos de consumo y piezas de recambio originales para su aparato:

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Quando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie. La información se encuentra en la placa de características.

Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

Información general y consejos

Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 191	2.8 Eliminación..... 197
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 192	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 197
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 192	3.1 Resumen general..... 197
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 193	3.2 Accesorios..... 197
2.1 Instalación..... 193	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO..... 198
2.2 Conexión eléctrica..... 194	4.1 Panel de mandos..... 198
2.3 Uso..... 195	4.2 Pantalla..... 199
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 196	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 201
2.5 Cocción al vapor..... 196	5.1 Limpieza inicial 201
2.6 Iluminación interna..... 196	5.2 Primera conexión..... 201
2.7 Asistencia técnica..... 197	5.3 Precalentamiento inicial..... 201

5.4	Cómo configurar: Dureza del agua.....	201	11.2	Cómo quitar: Carriles de apoyo	221
6.	USO DIARIO.....	202	11.3	Instrucciones de uso: Limpieza vapor.....	221
6.1	Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	203	11.4	Aviso de limpieza.....	222
6.2	Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor.....	203	11.5	Instrucciones de uso: Descalcificación.....	222
6.3	Cómo ajustar: Cocción asistida...	205	11.6	Avisador para descalcificación..	223
6.4	Funciones de cocción.....	205	11.7	Instrucciones de uso: Aclarado.....	223
6.5	Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	208	11.8	Recordatorio de secado.....	224
7.	FUNCIONES DEL RELOJ.....	209	11.9	Instrucciones de uso: Desecar..	224
7.1	Descripción de funciones de reloj	209	11.10	Instrucciones de uso: Vaciado del depósito.....	224
7.2	Cómo ajustar: Funciones de reloj	209	11.11	Cómo quitar e instalar: Puerta.	225
8.	INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	211	11.12	Cómo cambiar: Bombilla.....	226
8.1	Inserción de accesorios.....	211	12.	SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	227
8.2	Sonda térmica.....	212	12.1	Qué hacer si.....	227
9.	FUNCIONES ADICIONALES.....	214	12.2	Cómo administrar: Códigos de error.....	228
9.1	Cómo guardar: Favoritos.....	214	12.3	Datos de servicio.....	229
9.2	Bloqueo función.....	214	13.	EFICACIA ENERGÉTICA.....	229
9.3	Desconexión automática.....	214	13.1	Información del producto y hoja de información del producto*.....	229
9.4	Ventilador de refrigeración.....	215	13.2	Ahorro energético.....	230
10.	CONSEJOS.....	215	14.	ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	231
10.1	Recomendaciones de cocción...	215	14.1	Menú.....	231
10.2	Horneado húmedo + ventilador.	215	14.2	Submenú de: Limpieza.....	231
10.3	Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	216	14.3	Submenú de: Opciones.....	232
10.4	Tablas de cocción para organismos de control.....	217	14.4	Submenú de: Configuración.....	233
11.	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	220	14.5	Submenú para: Asistencia.....	233
11.1	Notas sobre la limpieza.....	220	15.	¡ES FÁCIL!.....	233
			16.	¡TOME UN ATAJO!.....	235
			17.	ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	236

1. ⚠ INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas. El fabricante no se hace responsable de lesiones o daños producidos como resultado de una instalación o un uso incorrectos. Conserve siempre estas instrucciones en lugar seguro y accesible para futuras consultas.

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.
- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.

- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.
- Si el cable de alimentación sufre algún daño, el fabricante, su servicio técnico autorizado o un profesional tendrán que cambiarlo para evitar riesgos.
- **ADVERTENCIA:** Asegúrese de que el aparato está apagado antes de cambiar la bombilla para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Debe tener cuidado para evitar tocar los elementos de calentamiento o la superficie del interior del aparato.
- Utilizar siempre guantes o manoplas para horno para retirar o introducir accesorios o recipientes.
- Utilice únicamente la sonda térmica (la sonda de temperatura interna) recomendada para este aparato.
- Para retirar los carriles de apoyo, tire primero del frontal del carril y, a continuación, separe el extremo trasero de las paredes laterales. Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar el aparato.
- No utilice productos de limpieza abrasivos ásperos ni rascadores de metal afilado para limpiar el cristal de las tapas abisagradas de la placa si no quiere arañar su superficie, lo que podría hacer que el cristal se hiciese añicos.

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.
- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

Altura mínima del armario (Altura mínima del armario debajo de la encimera)	578 (600) mm
Ancho del armario	560 mm
Profundidad del armario	550 (550) mm
Altura de la parte frontal del aparato	594 mm
Altura de la parte trasera del aparato	576 mm
Anchura de la parte frontal del aparato	595 mm
Anchura de la parte trasera del aparato	559 mm
Fondo del aparato	567 mm
Fondo empotrado del aparato	546 mm
Fondo con la puerta abierta	1027 mm
Tamaño mínimo de la abertura de ventilación. Abertura situada en la parte trasera inferior	560x20 mm
Longitud del cable de alimentación. El cable está en la esquina derecha de la parte trasera	1500 mm
Tornillos de montaje	4x25 mm

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!
Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.

- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.
- No utilice adaptadores de enchufes múltiples ni cables prolongadores.
- Asegúrese de no provocar daños en el enchufe ni en el cable de red. Si es necesario cambiar el cable de alimentación del aparato, debe hacerlo el centro de servicio técnico autorizado.
- Evite que el cable de red toque o entre en contacto con la puerta del aparato o con el hueco por debajo del aparato, especialmente mientras funciona o si la puerta está caliente.
- Los mecanismos de protección contra descargas eléctricas de componentes con corriente y aislados deben fijarse de forma que no puedan aflojarse sin utilizar herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente únicamente cuando haya terminado la instalación. Asegúrese de tener acceso al enchufe del suministro de red una vez finalizada la instalación.
- Si la toma de corriente está floja, no conecte el enchufe.
- No desconecte el aparato tirando del cable de conexión a la red. Tire siempre del enchufe.
- Use únicamente dispositivos de aislamiento apropiados: línea con protección contra los cortocircuitos, fusibles (tipo tornillo que puedan retirarse del soporte), dispositivos de fuga a tierra y contactores.
- La instalación eléctrica debe tener un dispositivo de aislamiento que permita desconectar el aparato de todos los polos de la red. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto con una anchura mínima de 3 mm.
- El aparato se suministra con enchufe y cable de red.

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

- No cambie las especificaciones de este aparato.
- Asegúrese de que las aberturas de ventilación no están bloqueadas.
- No deje el aparato desatendido durante el funcionamiento.
- Apague el aparato después de cada uso.
- Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato mientras funciona. Puede liberarse aire caliente.
- No utilice el aparato con las manos mojadas ni con agua en contacto.
- No ejerza presión sobre la puerta abierta.
- No utilice el aparato como superficie de trabajo ni para depositar objetos.
- Abra la puerta del aparato con cuidado. El uso de ingredientes con alcohol puede provocar una mezcla de alcohol y aire.
- No deje que los chispas ni las llamas abiertas entren en contacto con el aparato cuando abra la puerta.
- No coloque productos inflamables o artículos mojados con productos inflamables dentro, cerca o sobre el aparato.



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

- Para evitar daños o decoloraciones en el esmalte:
 - no coloque recipientes ni otros objetos directamente en la base.
 - no coloque papel de aluminio directamente en la parte inferior del interior del aparato.

- no ponga agua directamente en el aparato caliente.
- no deje platos húmedos ni alimentos en el aparato una vez finalizada la cocción.
- tenga cuidado al retirar o instalar los accesorios.
- La pérdida de color del esmalte o el acero inoxidable no afecta al rendimiento del aparato.
- Utilice una bandeja honda para pasteles húmedos. Los jugos de las frutas provocan manchas permanentes.
- Cocina siempre con la puerta del aparato cerrada.
- Si el aparato se instala detrás de un panel de un mueble (por ejemplo una puerta) asegúrese de que la puerta nunca esté cerrada mientras funciona el aparato. El calor y la humedad pueden acumularse detrás de un panel del armario cerrado y provocar daños al aparato, el alojamiento o el suelo. No cierre del panel del armario hasta que el aparato se haya enfriado completamente después de su uso.

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

- Antes de proceder con el mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la red.
- Asegúrese de que el aparato esté frío. Los paneles de cristal pueden romperse.
- Cambie inmediatamente los paneles de cristal de la puerta que estén dañados. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.
- Tenga cuidado al desmontar la puerta del aparato. ¡La puerta es muy pesada!
- Limpie periódicamente el aparato para evitar el deterioro del material de la superficie.
- Limpie el aparato con un paño suave humedecido. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, estropajos duros, disolventes ni objetos metálicos.
- Si utiliza aerosoles de limpieza para hornos, siga las instrucciones de seguridad del envase.

2.5 Cocción al vapor



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones y daños en el aparato.

- El vapor liberado puede causar quemaduras:
 - Tenga cuidado al abrir la puerta del aparato cuando la función esté activada. Pueden liberarse vapores.
 - Abra la puerta del aparato con cuidado después del funcionamiento de la cocción al vapor.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

- En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.
- Este producto contiene una fuente luminosa de la clase de eficiencia energética G.
- Utilice solo bombillas de las mismas características .

2.7 Asistencia tecnica

- Para reparar el aparato, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado.
- Utilice solamente piezas de recambio originales.

2.8 Eliminación



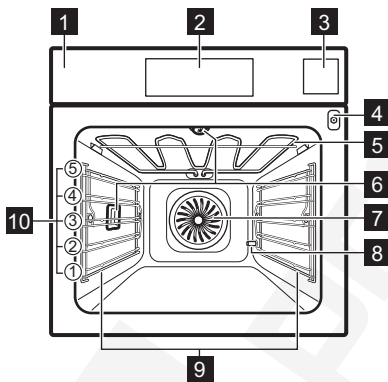
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

- Contacte con las autoridades locales para saber cómo desechar correctamente el aparato.
- Desconecte el aparato de la red.
- Corte el cable eléctrico cerca del aparato y deséchelo.
- Retire el pestillo de la puerta para evitar que los niños o las mascotas queden atrapados en el aparato.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

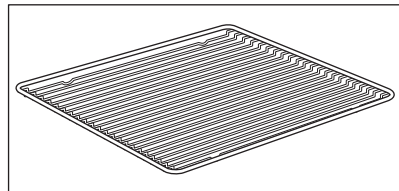


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

Parrilla

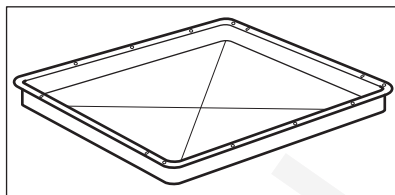
Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

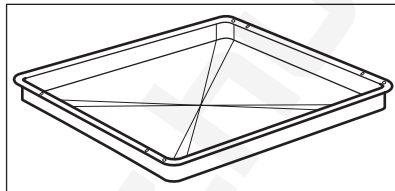
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



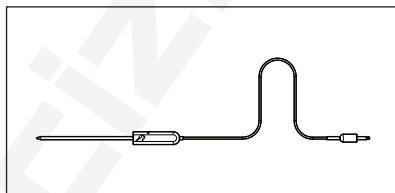
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



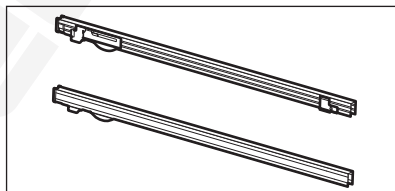
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

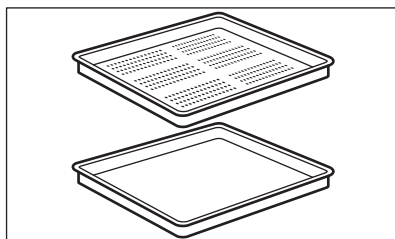
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

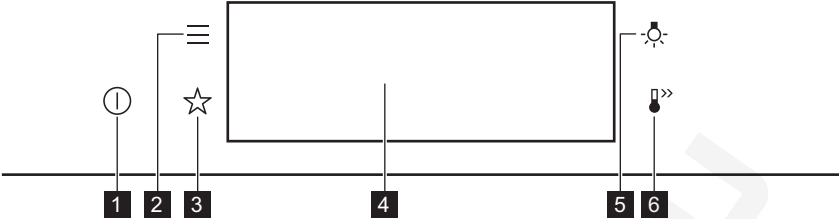
Los utensilios de cocción al vapor drenan el agua de condensación de los alimentos durante la cocción al vapor. Utilícelos para preparar verduras, pescado, pechugas de pollo. El ajuste no es adecuado para alimentos que deban remojarse en agua, p. ej., arroz, polenta, pasta.



4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

4.1 Panel de mandos

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO



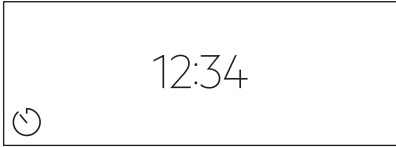
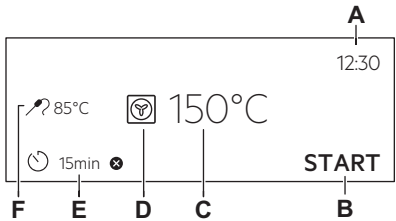
1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el aparato.
2	Menú	Muestra las funciones del aparato.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del electrodoméstico.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar y desactivar la función: Calentamiento rápido.

Pulse el botón	Mover	Mantener pulsado
Touchar la superficie con la punta de los dedos.	Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.	Touchar la superficie durante 3 segundos.

4.2 Pantalla

	Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL APARATO

	Si no utiliza el aparato durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.
	Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.
	Pantalla con conjunto de funciones clave. A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla			
Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.			
 Para confirmar la selección o el ajuste.	 Para retroceder un nivel en el menú.	 Para deshacer la última acción.	 Para activar y desactivar las opciones.
Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.			
 La función está activada.	 La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.	 El sonido de la alarma está apagado.	
Indicadores de temporizador			
 Para ajustar la función: Inicio retardado.	 Para cancelar el ajuste.		

5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!
Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.	Limpie el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.	Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el aparato.

5.2 Primera conexión

La pantalla muestra un mensaje de bienvenida después de la primera conexión. Debe ajustar: Idioma, Brillo de la pantalla, Tono de teclas, Volumen del timbre, Dureza del agua, Hora.

5.3 Precalentamiento inicial

	Precaliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.	
Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.	
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.	
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.	
 El horno puede emitir olores y humos durante el precalentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.		

5.4 Cómo configurar: Dureza del agua

Cuando conecte el horno a la corriente eléctrica, deberá ajustar el nivel de dureza del agua. Use el test reactivo suministrado junto con los utensilios de cocción al vapor.

			
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
Introduzca el test reactivo en el agua durante aproximadamente 1 segundo. No ponga el test reactivo bajo el grifo.	Agite el test reactivo para eliminar el exceso de agua.	Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.	Ajuste el nivel de dureza del agua: Menú / Ajustes / Configuración / Dureza del agua.
 Los colores del test reactivo seguirán cambiando. No verifique la dureza del agua más de 1 un minuto después de la prueba.			
Puede cambiar el nivel de dureza del agua en el menú: Ajustes / Configuración / Dureza del agua.			

En la tabla se muestra el rango de dureza del agua (dH) junto con el nivel correspondiente de depósito de calcio y la clasificación del agua. Ajuste el nivel de dureza del agua de acuerdo con la tabla.

Dureza del agua		Test reactivo	Depósito de calcio (mmol/l)	Depósito de calcio (mg/l)	Clasificación del agua
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	blanda
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	intermedia
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muy dura

Cuando el nivel de dureza del agua sea 4, llene el compartimento de agua con agua embotellada.

6. USO DIARIO

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

Paso 1	Encienda el horno. La pantalla muestra la función de cocción por defecto.
Paso 2	Pulse el símbolo de la función de cocción para entrar en el submenú.
Paso 3	Seleccione la función de cocción y pulse: OK. La pantalla muestra: temperatura.
Paso 4	Ajuste: temperatura. Pulse: OK.
Paso 5	Pulse: START . Sonda térmica - puede conectar la sonda en cualquier momento antes o durante la cocción.
STOP - pulse para desactivar la función de cocción.	
Paso 6	Apague el horno.

¡Tome un atajo!



6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

Paso 1	Encienda el horno. Seleccione el símbolo de la función de cocción y púselo para entrar en el submenú.	
Paso 2	Pulse . Ajuste la función de cocción al vapor.	
Paso 3	Pulse: OK. La pantalla muestra los ajustes de temperatura.	
Paso 4	Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.	
Vapor para cocinar al vapor 50 - 100 °C		Para cocinar al vapor verduras, granos, legumbres, mariscos, terrinas y postres de cuchara.
Vapor para guisar 105 - 130 °C		Para cocinar carne o pescado estofados y asados, pan y aves, así como pasteles de queso y cazuelas.

Vapor para un crujiente suave 135 - 150 °C		Para carnes, cazuelas, verduras rellenas, pescado y gratinado. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente. Si ajusta el temporizador, la función de grill se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato un gratinado suave.
Vapor para hornear y asar 155 - 230 °C		Para platos asados y horneados carnes, pescados, aves, hojaldre relleno, tartas, muffins, gratinado, verduras y platos de panadería. Si ajusta el temporizador y colocado en la comunidad en el primer nivel, el calor inferior se activa automáticamente en los últimos minutos del proceso de cocción para dar al plato una base crujiente.
Paso 5	Pulse: OK.	
Paso 6	Presione la tapa del compartimento de agua para abrirla.	
Paso 7	Llene el depósito de agua con agua fría hasta el nivel máximo (unos 950 ml) hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla. La reserva de agua es suficiente para unos 50 minutos. No llene el compartimento de agua por encima de su capacidad máxima. Existe el riesgo de fuga de agua, derrames y daños al mobiliario. ADVERTENCIA! Utilice únicamente agua fría del grifo. No utilice agua filtrada (desmineralizada) ni destilada. No utilice otros líquidos. No vierta líquidos inflamables o con alcohol en el compartimento de agua.	
Paso 8	Empuje el compartimento de agua hasta su posición inicial.	
Paso 9	Pulse: START . El vapor aparece después de aproximadamente 2 minutos. Cuando el horno alcanza la temperatura establecida, suena la señal.	
Paso 10	Una señal acústica avisa de que el compartimento de agua se queda sin agua. Rellene el compartimento de agua.	
Paso 11	Apague el horno.	
Paso 12	Vacíe el compartimento de agua después de cada cocción. Consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Vaciado del depósito.	
Paso 13	El agua residual puede condensarse en el interior. Después de cocinar, tenga cuidado siempre que abra la puerta del horno. Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.	

¡Tome un atajo!



6.3 Cómo ajustar: Cocción asistida

Para cada plato de este submenú se recomienda una función y temperatura. Puede ajustar el tiempo y la temperatura.

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

- Poco hecho o Menos
- Al punto
- Muy hecho o Muy hecho

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Pulse:  . Introduzca: Cocción asistida.
Paso 4	Elija un tipo de plato o comida.
Paso 5	Pulse: START .

¡Tome un atajo!



6.4 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 Grill	Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.
 Grill turbo	Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.
 Aire caliente	Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.
 Congelados	Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.
 Cocción convencional	Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.
 Función Pizza	Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.
 Calor inferior	Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.

PLATOS ESPECIALES

Función de cocción	Aplicación
 Conservar	Para conservar verduras (p.ej. encurtidos).

Función de cocción	Aplicación
 Desecar alimentos	Para secar rodajas de fruta, verduras y champiñones.
 Calientaplatos	Para precalentar platos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (verduras y frutas). El tiempo de descongelación depende de la cantidad y el tamaño de los alimentos congelados.
 Gratinar	Para platos como lasañas o patatas gratinadas. Para gratinar y dorar.
 Cocción lenta	Para preparar asados tiernos y jugosos.
 Mantener Caliente	Para mantener calientes los alimentos.
 Horneado húmedo + ventilador	Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción. Cuando se utiliza esta función, la temperatura del horno puede diferir de la temperatura programada. Se utiliza el calor residual. La potencia calorífica puede reducirse. Para más información, consulte el capítulo "Uso diario", Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.

VAPOR

Función de cocción	Aplicación
 Steamify	Use el vapor para cocinar al vapor, guisar, dorar suavemente, hornear y asar.

Función de cocción	Aplicación
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se reseque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, recuperando el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién hechos. Esta función se puede usar para recalentar alimentos directamente en el plato. Puede recalentar más de un plato al mismo tiempo usando diferentes niveles.
 Horneado de pan	Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.
 Leudar masas	Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.
 Vapor solo	Para cocinar al vapor verduras, guarniciones, pescado.
 Humedad alta	Esta función es adecuada para cocinar platos delicados como pudín, flan, terrinas y pescado.
 Humedad baja	Esta función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne queda más tierna y jugosa, con una superficie crujiente.

6.5 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1. La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible. Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s. Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

Función de reloj	Aplicación
Tiempo de cocción	Para ajustar la duración de la cocción. El máximo es 23 h 59 min.
Finalizar acción	Para ajustar lo que ocurre al finalizar el temporizador.
Inicio retardado	Para posponer el inicio y/o fin de la cocción.
Añadir tiempo	Para ampliar el tiempo de cocción.
Avisador	Para ajustar una cuenta atrás. El máximo es 23 h 59 min. Esta función no influye en el funcionamiento del aparato.
Tiempo de funciona- miento	Controla el tiempo que está activa la función. Tiempo de funciona- miento - puede encenderla y apagarla.

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj	
Paso 1	Pulse: Hora.
Paso 2	Ajuste la hora. Pulse: OK.

Cómo programar el tiempo de cocción	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste la hora. Pulse: OK.

¡Tome un atajo!



FUNCIONES DEL RELOJ

Cómo elegir la opción de final	
Paso 1	Elija la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Finalizar acción.
Paso 6	Elija el que prefiera: Finalizar acción.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción	
Paso 1	Ajuste la función de cocción y la temperatura.
Paso 2	Pulse:  .
Paso 3	Ajuste el tiempo de cocción.
Paso 4	Pulse: ● ● ● .
Paso 5	Pulse: Inicio retardado.
Paso 6	Elija el valor.
Paso 7	Pulse: OK. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción
Quando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.
Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +1min.

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: OK.

Puede cambiar el tiempo ajustado durante la cocción en cualquier momento.

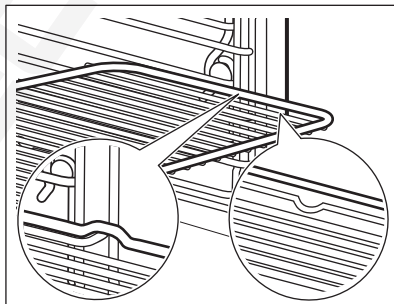
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

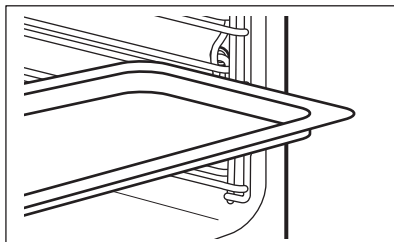
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



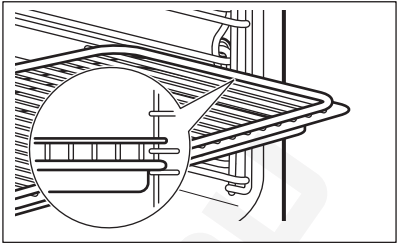
Bandeja / Bandeja honda:

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:
Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mide la temperatura dentro de los alimentos. Puede utilizarse con cualquier otra función de cocción.

Debe ajustar dos temperaturas:		
°C La temperatura del horno: mínimo 120°C.		La temperatura interna.
Para obtener un resultado de cocción óptimo:		
Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.

El horno calcula una hora final aproximada para la cocción. Esta hora dependerá de la cantidad de alimentos, de la función de horno programada y de la temperatura.

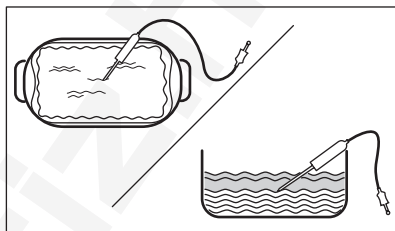
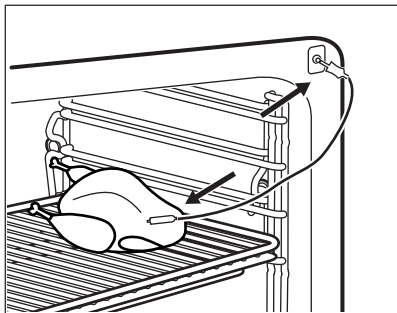
Instrucciones de uso: Sonda térmica

Paso 1	Encienda el horno.	
Paso 2	Programe una función de cocción y, si es necesario, la temperatura del horno.	
Paso 3	Introduzca: Sonda térmica.	
Carne, aves y pescado		Estofado

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Inserte la punta Sonda térmica en el centro de la carne o el pescado, en la parte más gruesa si es posible. Asegúrese de que al menos 3/4 partes de Sonda térmica están dentro del alimento.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica La sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Utilice el borde de la bandeja de horneado para sostener el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no toque la base de una bandeja de hornear.



Paso 4 Enchufe Sonda térmica en la toma de la parte frontal del horno. La pantalla muestra la temperatura actual de: Sonda térmica.

Paso 5  - pulse para ajustar la temperatura interna de la sonda.

Paso 6

- • • - pulse para ajustar la opción preferida:
- Sonar la alarma - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica.
- Sonar la alarma y parar de cocinar - cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna, suena una señal acústica y finaliza la cocción.

Paso 7 Seleccione la opción y pulse varias veces: **OK** para ir a la pantalla principal.

Paso 8 Pulse: **START** .
Cuando los alimentos alcancen la temperatura programada, sonará una señal acústica. Puede finalizar o continuar la cocción para asegurarse de que los alimentos estén correctamente cocinados.

Paso 9 Desconecte Sonda térmica el enchufe de la toma y saque el plato del horno.



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de quemaduras Sonda térmica se calienta. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

Puede guardar sus ajustes favoritos, como la función de cocción, el tiempo de cocción, la temperatura o la función de limpieza. Puede guardar 3 ajustes favoritos.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse: . Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
- pulse para restablecer el ajuste. - pulse para cancelar el ajuste.	

9.2 Bloqueo función

Esta función impide que se produzca accidentalmente un cambio de la función de cocción.

Paso 1	Ponga en marcha el aparato.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	, - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

Por motivos de seguridad, el horno se desactiva transcurrido un tiempo si una función de cocción está en funcionamiento y no se modifica ningún ajuste.

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

La función de desconexión automática no funciona con las siguientes funciones: Luz, Sonda térmica, Hora de fin, Cocción lenta.

9.4 Ventilador de refrigeración

Cuando el aparato está en funcionamiento, el ventilador de enfriamiento se enciende automáticamente para mantener frías sus superficies. Si apaga el aparato, el ventilador de enfriamiento puede seguir funcionando hasta que se enfríe.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción


La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados. El aparato puede hornear o asar de forma diferente del aparato que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos. Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar. Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del aparato.

10.2 Horneado húmedo + ventilador

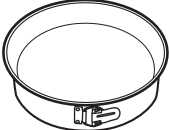
Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

		 (°C)		 (min)
Rollitos dulces, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Brazo de gitano	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25
Pescado entero, 0,2 kg	bandeja o bandeja honda	180	3	15 - 25
Galletas, 16 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Mostachones de almendra, 24 piezas	bandeja o bandeja honda	160	2	25 - 35
Muffins, 12 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Tarta salada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	20 - 30
Galletas crujientes de masa quebrada, 20 piezas	bandeja o bandeja honda	140	2	15 - 25
Tartaletas, 8 piezas	bandeja o bandeja honda	180	2	15 - 25

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

Utilice molde y recipientes oscuros y mates. Tiene mejor absorción del calor que los platos de color claro y brillantes.

 Bandeja para pizza	 Bandeja para hornear	 Ramequines	 Molde para base
Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

 HORNEADO EN UN NIVEL. Horneado en moldes				
		 (°C)	 (min)	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	140 - 150	35 - 50	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	35 - 50	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	60 - 90	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	70 - 90	1

 HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas				
 Use el tercer nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40	
Mantecados / Pastel de hojaldre, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30	
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35	

 HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas			
 Use el tercer nivel.			
		 (°C)	 (min)
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30

 HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 45	1 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	23 - 40	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	35 - 50	1 / 4



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

Información para institutos de pruebas

Pruebas de la función: Vapor solo.

Pruebas realizadas de conformidad con IEC 60350.



Ajuste la temperatura a 100 °C.



**Recipiente
(Gastro-
norm)**



(kg)



(min)



Brócoli, precaliente el horno vacío

1 x 2/3 perforado

0.3

3

8 - 9

Coloque la bandeja en el primer nivel.

Brócoli, precaliente el horno vacío

1 x 2/3 perforado

máx.

3

10 - 11

Coloque la bandeja en el primer nivel.

 Ajuste la temperatura a 100 °C.					
	 Recipiente (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Guisantes congelados	2 x 2/3 perforado	2 x 1,5	2 y 4	Hasta que la temperatura del punto más frío alcance los 85 °C.	Coloque la bandeja en el primer nivel.

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

**ADVERTENCIA!**
Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza

 Agentes limpiadores	Limpie la parte frontal del aparato con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.
	Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.
	Limpie las manchas con un detergente suave.
 Uso diario	Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.
	No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad con un paño de microfibra después de cada uso.



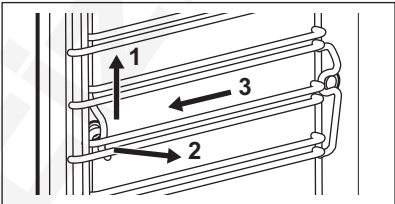
Accesorios

Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua tibia y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas.

Evite limpiar los accesorios antiadherentes con limpiadores abrasivos u objetos afilados.

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire con cuidado de los soportes hacia arriba y hacia afuera del tope delantero.	
Paso 3	Tira del extremo delantero del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 4	Extrae los carriles de la sujeción posterior.	
Instale los carriles de apoyo en el orden inverso.		

11.3 Instrucciones de uso: Limpieza vapor

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles.	Limpie el fondo de la cavidad y el cristal interior de la puerta con un paño suave con agua tibia y un detergente suave.
Paso 1	Llene el compartimento de agua hasta el nivel máximo hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.	
Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza.	
Función	Descripción	Duración
Limpieza vapor	Limpieza ligera	30 min

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Limpieza a vapor Plus		Limpieza normal Rocíe la cavidad con un detergente.	75 min
Paso 3	Pulse START .Siga las instrucciones que aparecen en pantalla. La señal suena cuando termina la limpieza.		
Paso 4	Pulse cualquier símbolo para desactivar la señal.		
❶ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.			

Cuando termina la limpieza:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, limpie el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.
Use la función: Limpieza a vapor Plus.

11.5 Instrucciones de uso: Descalcificación

Antes de empezar:		
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.	Asegúrese de que el compartimento de agua está vacío.

Duración de la primera parte: unos 100 minutos	
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Añada 250 ml de descalcificador al compartimento de agua.
Paso 3	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 4	Seleccione: Menú / Limpieza.

Paso 5	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla. Se inicia la primera parte de la descalcificación.
Paso 6	Cuando finalice la primera parte, vacíe la bandeja honda y vuelva a colocarla en el primer nivel.
Duración de la segunda parte: unos 35 minutos	
Paso 7	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 8	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
i Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

Cuando finalice la descalcificación:		
Apague el horno.	Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.	Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.
i Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.		

11.6 Avisador para descalcificación

Hay dos recordatorios que le recuerdan que descalcifique el horno. El avisador de descalcificación no puede desactivarse.

Variedad	Descripción
Avisador suave	Recomienda que descalcifique el horno.
Avisador fijo	Obliga a descalcificar el horno. Si no descalcifica el aparato cuando el avisador fijo está activo, las funciones de vapor se desactivan.

11.7 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.

Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.
Paso 2	Vierta agua en el compartimento de agua hasta alcanzar el nivel máximo, hasta que suene la señal o aparezca el mensaje en la pantalla.
Paso 3	Seleccione: Menú / Limpieza / Aclarado. Duración: unos 30 minutos
Paso 4	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 5	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
❗ Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.8 Recordatorio de secado

Después de cocinar con una función de cocción al vapor, la pantalla indica que se debe secar el horno.
Pulse Sí para secar el horno.

11.9 Instrucciones de uso: Desecar

Utilícelo después de cocinar con una función de vapor o de limpieza de vapor para secar la cavidad.

Paso 1	Asegúrese de que el horno esté frío.
Paso 2	Retire todos los accesorios.
Paso 3	Ajuste el menú: Limpieza / Desecar.
Paso 4	Siga las instrucciones de la pantalla.

11.10 Instrucciones de uso: Vaciado del depósito

Utilice esta función después de cocinar con la función de cocción con vapor para eliminar el agua residual del compartimento de agua.

Antes de empezar:	
Apague el horno y espere a que esté frío.	Retire todos los accesorios.
Paso 1	Coloque la bandeja honda en la primera posición.

Paso 2	Seleccione: Menú / Limpieza / Vaciado del depósito. Duración: 6 minutos
Paso 3	Active la función y siga las instrucciones de la pantalla.
Paso 4	Cuando la función finalice, retire la bandeja honda.
 Cuando esta función está activa, la luz está apagada.	

11.11 Cómo quitar e instalar: Puerta

Es posible retirar la puerta del horno y los paneles de cristal interiores para limpiarlos. El número de paneles de cristal es diferente según los modelos.



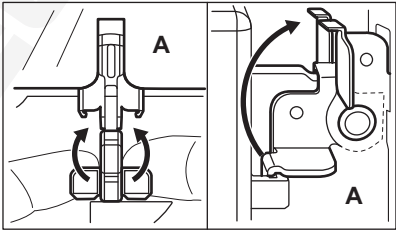
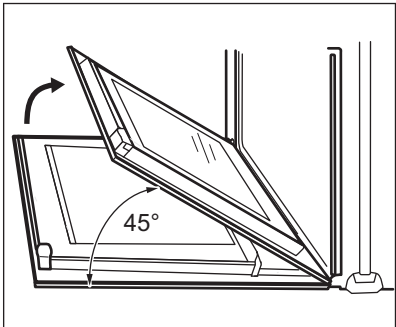
ADVERTENCIA!

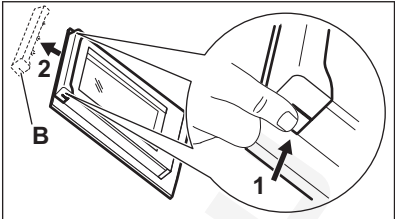
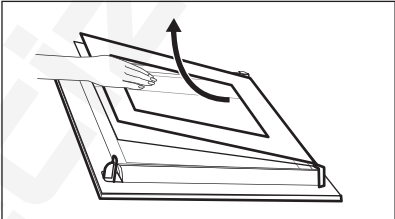
La puerta es pesada.



PRECAUCIÓN!

Maneje con cuidado el cristal, especialmente alrededor de los bordes del panel frontal. El cristal puede romperse.

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 45°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	

Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta. Asegúrese de que los cristales se introducen en la posición correcta para evitar el sobrecalentamiento de la superficie de la puerta.	

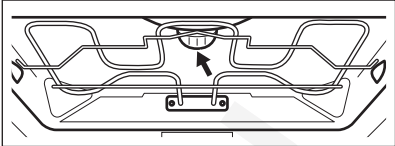
11.12 Cómo cambiar: Bombilla



ADVERTENCIA!
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

Antes de reemplazar la bombilla:		
Paso 1	Paso 2	Paso 3
Apague el horno. Espere hasta que el horno esté frío.	Desconecte el horno de la red.	Coloque un paño en el fondo de la cavidad.

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Retira el anillo metálico y limpia la tapa de vidrio.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Coloque el anillo metálico en la cubierta de cristal e instálela.	

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.
Paso 2	Retira la tapa con un destornillador Torx 20.
Paso 3	Retira y limpia el marco metálico y la junta.
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.
Paso 5	Vuelve a colocar el marco metálico y la junta. Apriete los tornillos.
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.

12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.	Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

 El aparato no se enciende o no se calienta	
 Posible causa	 Solución
El reloj no está ajustado.	Ajuste el reloj, para más detalles consulte el capítulo, "Funciones del reloj", Cómo ajustar: Funciones de reloj.
La puerta no está bien cerrada.	Cierre la puerta del aparato completamente.
Ha saltado el fusible.	Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.
El bloqueo de seguridad para niños del aparato está activado.	Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.

 Componentes	
 Descripción	 Solución
La bombilla se ha fundido.	Sustituya la bombilla, para más detalles consulte el capítulo "Mantenimiento y limpieza", Cómo cambiar: Bombilla.

El corte de corriente siempre detiene la limpieza. Repita la limpieza si se interrumpe por un corte de corriente.

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

Cuando se produce el error de software, la pantalla muestra un mensaje de error. En esta sección, encontrará la lista de los problemas que puede manejar por su cuenta.

 Código y descripción	 Solución
F111: el Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.	Enchufe el Sonda térmica a fondo en la toma.

 Código y descripción	 Solución
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del aparato no puede conectarse con el panel de mandos.	Encienda y apague el aparato.

12.3 Datos de servicio

Si no logra subsanar el problema, póngase en contacto con su distribuidor o un centro de servicio técnico autorizado.

Los datos que necesita para el Centro de servicio técnico se encuentran en la placa de características. La placa de características se encuentra en el marco delantero del interior del aparato. No retire la placa de características de la cavidad del aparato.

Se recomienda escribir los datos aquí:	
Modelo (MOD):	
Número de producto (PNC)	
Número de serie (S.N.)	

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Índice de eficiencia energética	61,9
Clase de eficiencia energética	A++
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09 kWh/ciclo

Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014. Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B. Para Ucrania según 568/32020.
La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.
EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



El aparato tiene características que le ayudan a ahorrar energía durante la cocina de cada día.

Asegúrese de que la puerta del aparato esté cerrada cuando esté en funcionamiento. No abra la puerta del aparato muchas veces durante la cocción. Mantenga limpia la junta de la puerta y asegúrese de que está bien fijada en su posición.

Utilice utensilios de cocina de metal para mejorar el ahorro energético.

No precaliente el aparato antes de cocinar en la medida de lo posible.

Reduzca al máximo el tiempo entre horneados cuando prepare varios platos de una vez.

Cocción con ventilador

En la medida de lo posible, utilice las funciones de cocción con ventilador para ahorrar energía.

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con selección de tiempo (Duración u Hora de fin) y el tiempo de cocción es superior a 30 minutos, las resistencias se desactivan antes automáticamente.

La bombilla y el ventilador siguen funcionando. Al apagar el aparato la pantalla mostrará el calor residual. El calor puede emplearse para mantener caliente los alimentos.

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del aparato un mínimo de 3 a 10 minutos antes de llegar al final de la cocción. El calor residual dentro del aparato hará que la comida se siga cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

Si desea utilizar el calor residual para mantener calientes los alimentos, seleccione el ajuste de temperatura más bajo posible. El indicador de calor residual o la temperatura aparecen en la pantalla.

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos. Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para ajustar la configuración del aparato.
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.

ESTRUCTURA DEL MENÚ

Submenú	Aplicación
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpieza vapor	Limpieza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpieza a fondo.
Descalcificación	Limpieza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.
Aclarado	Procedimiento para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del aparato. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Dureza del agua	Ajusta la dureza del agua.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.

14.5 Submenú para: Asistencia

Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.

15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:

Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Dureza del agua	Hora

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:

① Encendido/O N / Apagado/O F	≡ Menú	☆ Favoritos	⌚ Temporizador	🔍 Sonda térmica	START / STOP

Empezar a utilizar el aparato

Inicio rápido	Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado: ①.	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.	①: mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
① : pulse para encender el aparato.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Cocción al vapor - Steamify

Ajuste la temperatura. El tipo de función de cocción al vapor dependerá de la temperatura ajustada.

Vapor para cocinar al vapor	Vapor para guisar	Vapor para un crujiente suave	Vapor para hornear y asar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cocinar rápidamente

Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:

Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción

Asistente de acabado 10 %

Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Limpiar el aparato con Limpieza vapor

Paso 1

Pulse: 

Paso 2

Pulse: 

Paso 3

Seleccione el modo:

Limpieza vapor

Para limpieza ligera.

Limpieza a vapor Plus

Para una limpieza a fondo.

Descalcificación

Para limpiar los restos de cal del circuito de generación de vapor.

Aclarado

Para aclarar y limpiar el circuito de generación de vapor después de un uso frecuente de las funciones de vapor.

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



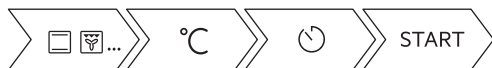
Cómo ajustar: Steamify - Cocinar con una función de cocción al vapor



Cómo ajustar: Cocción asistida



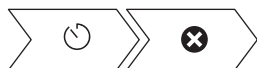
Cómo ajustar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción



Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux

Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	238	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	245
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	239	3.1 Vue d'ensemble.....	245
1.2 Sécurité générale.....	239	3.2 Accessoires.....	245
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	241	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL.....	246
2.1 Installation.....	241	4.1 Bandeau de commande.....	246
2.2 Branchement électrique.....	242	4.2 Affichage.....	247
2.3 Utilisation.....	242	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION....	248
2.4 Entretien et Nettoyage.....	243	5.1 Nettoyage initial	249
2.5 Cuisson à la vapeur.....	243	5.2 Première connexion.....	249
2.6 Éclairage interne.....	244	5.3 Préchauffage initial.....	249
2.7 Service.....	244	5.4 Comment régler : Dureté de l'eau.....	249
2.8 Mise au rebut.....	244		

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	250	11.2 Comment retirer : Supports de grille	269
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	250	11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur.....	269
6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur.....	251	11.4 Nettoyage conseillé.....	270
6.3 Comment régler : Cuisson assistée.....	253	11.5 Comment utiliser : Détartrage.....	270
6.4 Modes de cuisson.....	253	11.6 Rappel de détartrage.....	271
6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	256	11.7 Comment utiliser : Rinçage.....	271
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	257	11.8 Rappel de séchage.....	272
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	257	11.9 Comment utiliser : Séchage.....	272
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	257	11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir.....	272
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	259	11.11 Comment démonter et installer : Port e.....	273
8.1 Insertion des accessoires.....	259	11.12 Comment remplacer : Éclairage.....	274
8.2 Sonde de cuisson.....	260	12. DÉPANNAGE.....	275
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	262	12.1 Que faire si.....	276
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	262	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	276
9.2 Verrouillage des touches.....	262	12.3 Données de maintenance.....	277
9.3 Arrêt automatique.....	263	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	277
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	263	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	277
10. CONSEILS.....	263	13.2 Économie d'énergie.....	278
10.1 Recommandations de cuisson.....	263	14. STRUCTURE DES MENUS.....	279
10.2 Circulation d'air humide.....	263	14.1 Menu	279
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	264	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	280
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	265	14.3 Sous-menu pour : Options.....	280
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	268	14.4 Sous-menu pour : Configuration.....	281
11.1 Remarques concernant le nettoyage.....	268	14.5 Sous-menu pour : Service.....	281
		15. C'EST SIMPLE !.....	281
		16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	283
		17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	284

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions

dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires

lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation



AVERTISSEMENT!

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

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm

Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

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

- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

**AVERTISSEMENT!**

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
 - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
 - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
 - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
 - ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
 - Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage

**AVERTISSEMENT!**

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

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

2.5 Cuisson à la vapeur

**AVERTISSEMENT!**

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

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



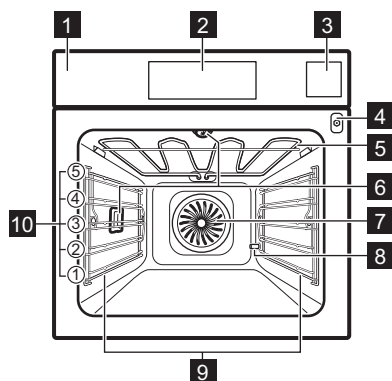
AVERTISSEMENT!

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

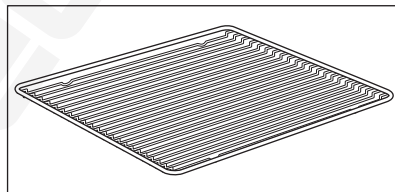


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Bac à eau
- 4 Prise pour la sonde à viande
- 5 Résistance
- 6 Éclairage
- 7 Chaleur tournante
- 8 Sortie du tuyau de détartrage
- 9 Support de grille, amovible
- 10 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

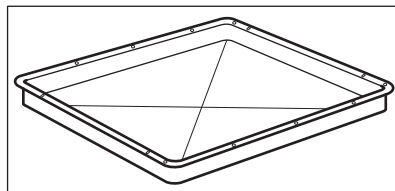
Grille métallique

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



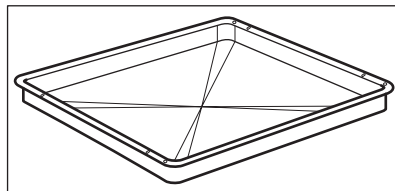
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

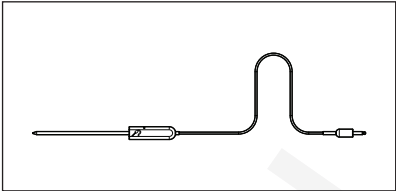
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

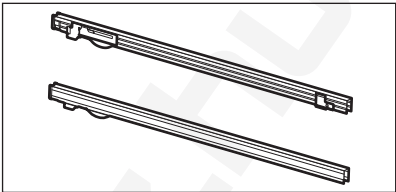
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



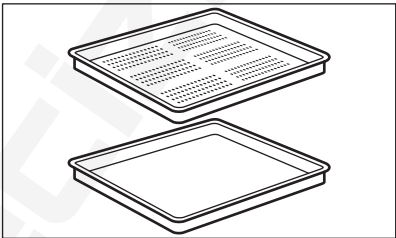
Rails télescopiques

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



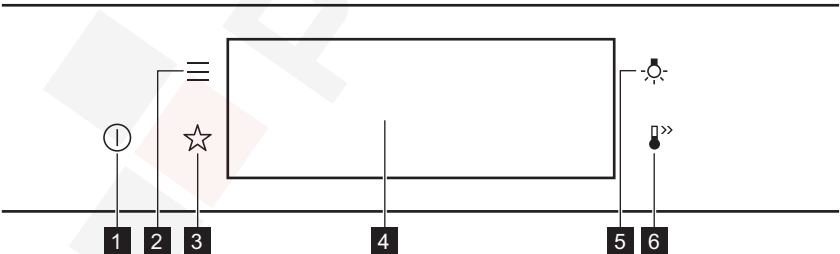
À l'étuvée

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



4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

4.1 Bandeau de commande



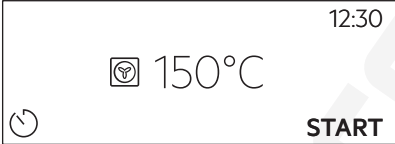
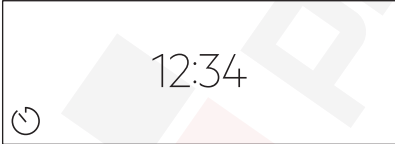
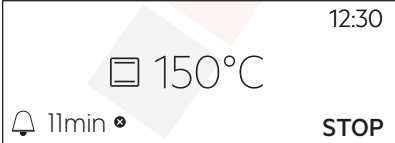
1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil.
2	Menu	Répertorie les fonctions de l'appareil.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE L'APPAREIL

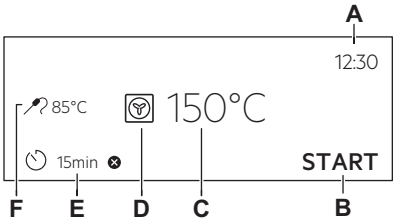
4	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage rapide.

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

4.2 Affichage

	Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.
	Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant 2 minutes, l'affichage passe en veille.
	Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	Affichage avec les principales fonctions réglées A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage			
Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.			
 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.	
Voyants du minuteur			
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.		 Pour annuler le réglage.	

5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

	AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

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

5.2 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.
Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial

	Préchauffez le four à vide avant de l'utiliser pour la première fois.		
Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.		
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.		
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  . Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.		
 Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.			

5.4 Comment régler : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez le four à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.
Utilisez le papier réactif fourni avec l'ensemble vapeur.

UTILISATION QUOTIDIENNE

Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 seconde. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau courante.	Secouez le papier réactif pour éliminer l'excédent d'eau.	Après 1 minute, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.	Définissez le degré de dureté de l'eau : Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.
 Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Ne vérifiez pas la dureté de l'eau plus de 1 minute après le test.			
Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.			

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau (dH) avec le niveau correspondant de dépôt calcaire et la classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Dureté de l'eau		Papier réactif	Dépôt calcaire (mmol/l)	Dépôt calcaire (mg/l)	Classification de l'eau
Niveau	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	douce
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	modérément dure
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dure
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	très dure

Si le niveau de dureté de l'eau du robinet est de 4, remplissez le bac à eau avec de l'eau plate en bouteille.

6. UTILISATION QUOTIDIENNE

 **AVERTISSEMENT!**
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.

Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler Steamify - Mode de cuisson Vapeur

Étape 1	Allumez le four. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.	
Étape 2	Appuyez sur  . Réglez le mode de cuisson vapeur.	
Étape 3	Appuyez sur : OK . Les réglages de la température s'affichent.	
Étape 4	Réglez la température. Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.	
Cuisson 100 % vapeur 50 - 100 °C		Pour la cuisson à la vapeur de légumes, céréales, légumineuses, fruits de mer, terrines et desserts.
Vapeur pour braiser et mijoter 105 - 130 °C		Pour la cuisson de la viande ou du poisson mijotés et braisés, du pain et de la volaille, ainsi que des cheescakes et des ragoûts.

Vapeur pour brunir légèrement 135 - 150 °C	Pour la viande, les ragoûts, les légumes farcis, le poisson et les gratins. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante. Si vous réglez le minuteur, la fonction gril s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour gratiner légèrement le plat.
Vapeur pour rôtir et pâtisser 155 - 230 °C	Pour les plats rôtis et cuits au four, les viandes, poissons, volailles, pâtisseries feuilletées, tartes, muffins, gratins, légumes et gâteaux. Si vous réglez le minuteur et placez les aliments sur le premier niveau, le mode de cuisson Sole s'active automatiquement pendant les dernières minutes de cuisson pour rendre le dessous croustillant.
Étape 5	Appuyez sur OK.
Étape 6	Appuyez sur le couvercle du bac à eau pour l'ouvrir.
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau froide jusqu'au niveau maximal (environ 950 ml) jusqu'à ce que le signal sonore retentisse ou que le message s'affiche. L'alimentation en eau est suffisante pour environ 50 min. Ne remplissez pas le bac à eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.  AVERTISSEMENT! Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le bac à eau.
Étape 8	Remplacez le bac à eau dans sa position initiale.
Étape 9	Appuyez sur START . De la vapeur apparaît après environ 2 minutes. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
Étape 10	Quand le bac à eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez le bac à eau.
Étape 11	Éteignez le four.
Étape 12	Videz le bac à eau à la fin de la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.

Étape 13	L'eau résiduelle peut se condenser dans la cavité. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.

Prenez un raccourci !



6.3 Comment régler : Cuisson assistée

Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .

Prenez un raccourci !



6.4 Modes de cuisson

FONCTIONS STANDARD

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

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Application
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

FONCTIONS VAPEUR

Mode de cuisson	Application
 Steamify	Utilisez la cuisson 100 % vapeur pour cuire à la vapeur, mijoter, rendre légèrement croustillant, cuire et rôti.

Mode de cuisson	Application
 Réhydratation vapeur	Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.
 Vapeur Intense	Pour cuire des légumes à la vapeur, des garnitures, du poisson
 Humidité Élevée	Cette fonction est idéale pour cuire des plats délicats tels que des crèmes, des flans, des terrines et du poisson.
 Humidité Faible	Cette fonction convient pour la viande, la volaille, les plats au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

6.5 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».

7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement de l'appareil.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge

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

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

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : **OK**.

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

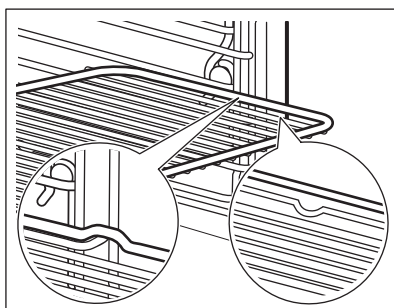
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

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

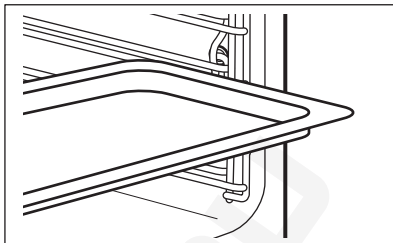
Grille métallique:

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

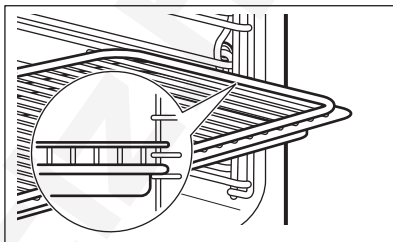


Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.

**Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:**

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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :

°C

Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.

Comment utiliser : Sonde de cuisson

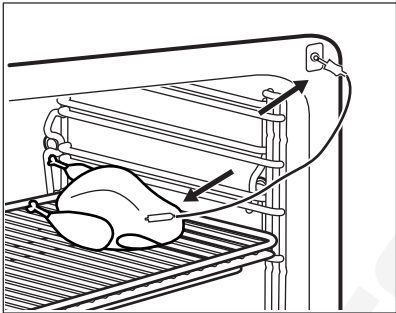
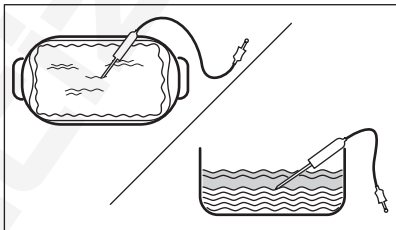
Étape 1

Allumez le four.

Étape 2

Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson	Ragoût	
Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.	Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.	
		
Étape 4	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
Étape 6	• • • - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête.	
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.	
Étape 8	Appuyez sur : START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.	

Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four. AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.

Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

Étape 1	Allumez l'appareil.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	

9.2 Verrouillage des touches

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

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

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

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

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

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

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson



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

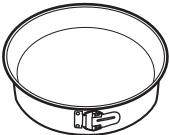
10.2 Circulation d'air humide

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

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, (16 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, (24 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, (12 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, (20 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, (8 pièces)	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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

 Plaque à pizza	 Plat de cuisson	 Ramequins	 Moule pour fond de tarte

Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs			
 Utilisez le troisième niveau de la grille.			
		 (°C)	 (min)
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs



Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

Informations pour les organismes de contrôle

Tests pour la fonction : Vapeur Intense.

Tests conformément à la norme IEC 60350.



Réglez la température sur 100 °C.



Conteneur
(Gastro-
norm)



(kg)



(min)



Brocolis, pré-
chauffer le
four à vide

1 x 2/3 perfo-
ré

0.3

3

8 - 9

Placez le pla-
teau de cuis-
son sur le pre-
mier gradin.

Brocolis, pré-
chauffer le
four à vide

1 x 2/3 perfo-
ré

max.

3

10 - 11

Placez le pla-
teau de cuis-
son sur le pre-
mier gradin.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Réglez la température sur 100 °C.					
	 Conteneur (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Petits pois, surgelés	2 x 2/3 perfo- rés	2 x 1,5	2 et 4	Jusqu'à ce que la tempéra- ture du point le plus froid atteigne 85 °C.	Placez le pla- teau de cuis- son sur le pre- mier gradin.

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

	AVERTISSEMENT! Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant le nettoyage

 Agent nettoy- ant	Nettoyez l'avant de l'appareil avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
	Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
	Nettoyez les taches avec un détergent doux.
 Utilisation quotidienne	Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.
	Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez la cavité avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.



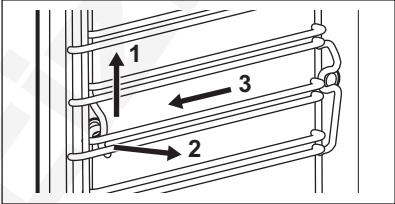
Accessoires

Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.

Ne nettoyez pas les accessoires anti-adhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les de la prise avant.	
Étape 3	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 4	Sortez les supports de la prise arrière.	
Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.		

11.3 Utilisation : Nettoyage vapeur

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le fond de la cavité et la vitre interne de la porte avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.
Étape 1	Remplissez le bac à eau au niveau maximal jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.	
Étape 2	Sélectionnez : Menu / Nettoyage.	
Fonction	Description	Durée
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger	30 minutes

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage Vapeur Plus		Nettoyage normal Vaporisez la cavité avec un détergent.	75 minutes
Étape 3	Appuyez sur START . Suivez les instructions à l'écran. Le signal sonore retentit à la fin du nettoyage.		
Étape 4	Appuyez sur un symbole quelconque pour éteindre le signal.		
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.			

Une fois le nettoyage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.
Utilisez la fonction : Nettoyage Vapeur Plus.

11.5 Comment utiliser : Détartrage

Avant de commencer :		
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.	Vérifiez que le bac à eau est vide.

Durée de la première partie : environ 100 minutes	
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Versez 250 ml d'agent détartrant dans le bac à eau.
Étape 3	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 4	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage

Étape 5	Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.
Étape 6	Une fois la première partie terminée, videz le plat à rôtir et réinstallez-le sur le premier niveau.
Durée de la deuxième partie : environ 35 minutes	
Étape 7	Remplissez le bac à eau d'eau jusqu'à atteindre le niveau maximal, qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
Étape 8	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
❗ Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

Une fois le détartrage terminé :		
Éteignez le four.	Lorsque le four a refroidi, séchez la cavité à l'aide d'un chiffon doux.	Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.
❗ Si des résidus de calcaire restent dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.		

11.6 Rappel de détartrage

Deux rappels vous invitent à détartrer le four. Vous ne pouvez pas désactiver le rappel du détartrage.

Type	Description
Premier rappel	Vous recommande de détartrer le four.
Deuxième rappel	Vous oblige à détartrer le four. Si vous ne détartriez pas le four quand le rappel fort est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

11.7 Comment utiliser : Rinçage

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

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

11.8 Rappel de séchage

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

11.9 Comment utiliser : Séchage

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

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

11.10 Comment utiliser : Vidange du réservoir

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

Avant de commencer :	
Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires.
Étape 1	Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
Étape 2	Sélectionnez : Menu / . Nettoyage Vidange du réservoir Durée : 6 min

Étape 3	Activez la fonction et suivez les instructions à l'écran.
Étape 4	Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
 Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.	

11.11 Comment démonter et installer : Porte

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



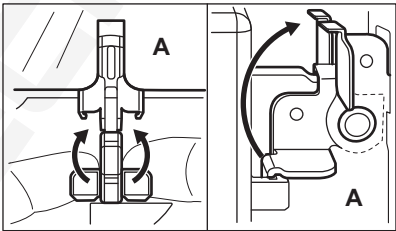
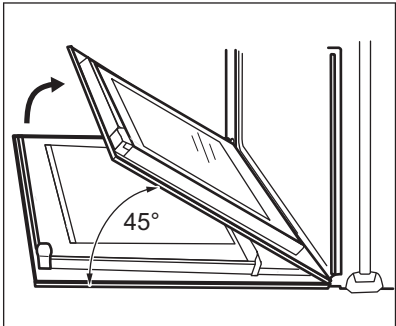
AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

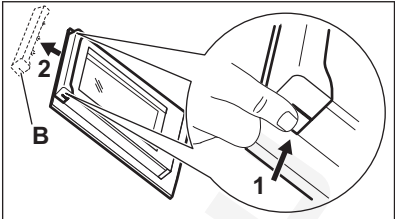
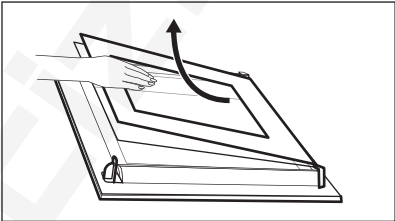


ATTENTION!

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

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

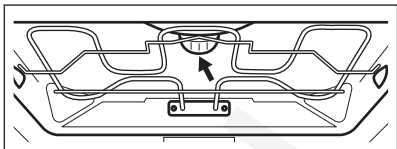
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et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

11.12 Comment remplacer : Éclairage

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

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

Lampe supérieure

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

Lampe latérale

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

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...

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

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

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

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
F111 - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez bien la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Éteignez puis rallumez l'appareil.

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)	
Référence produit (PNC)	
Numéro de série (SN)	

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Indice d'efficacité énergétique	61.9
Classe d'efficacité énergétique	A++

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	70 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014. Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B. Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.
La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.
EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

13.2 Économie d'énergie



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

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche. Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

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

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Séchage	Procédure de séchage de la cavité pour éliminer la condensation qui se forme pendant l'utilisation des fonctions vapeur.
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du bac à eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage vapeur	Nettoyage léger
Nettoyage Vapeur Plus	Nettoyage complet.
Détartrage	Nettoyage du circuit de génération de la vapeur des résidus calcaires.
Rinçage	La procédure de rinçage et de nettoyage du circuit du générateur de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez l'appareil. Pour permettre l'utilisation de l'appareil, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. L'option n'est disponible que pour certaines fonctions de l'appareil.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.5 Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !

Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Dureté de l'eau	Heure actuelle

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

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

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

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

Cuisson à la vapeur - Steamify			
Réglez la température Le type de mode de cuisson à la vapeur dépend de la température réglée.			
Cuisson 100 % vapeur	Vapeur pour braiser et mijoter	Vapeur pour brunir légèrement	Vapeur pour rôtir et pâtisser
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Apprenez à cuisiner plus vite
Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Apprenez à cuisiner plus vite

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

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

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

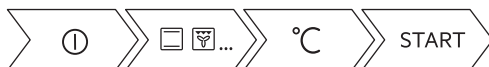
Nettoyer l'appareil avec le nettoyage vapeur

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

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

Comment régler : Modes de cuisson



PRENEZ UN RACCOURCI !

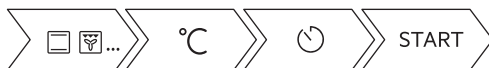
Comment régler : Steamify - Mode de cuisson vapeur



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson



Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

ΣΑΣ ΣΚΕΦΤΟΜΑΣΤΕ

Ευχαριστούμε που επιλέξατε μια συσκευή Electrolux. Επιλέξατε ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από επαγγελματική εμπειρία και καινοτομία δεκαετιών. Έξυπνο και κομψό, έχει σχεδιαστεί για εσάς. Έτσι, όποτε το χρησιμοποιείτε, μπορείτε να είστε ήσυχοι ότι θα επιτυγχάνετε σπουδαία αποτελέσματα κάθε φορά.

Καλωσορίσατε στην Electrolux.

Επισκεφθείτε τον ιστότοπό μας για να:



Βρείτε υποδείξεις χρήσης, φυλλάδια, συμβουλές για την επίλυση προβλημάτων, πληροφορίες σέρβις και επισκευής:

www.electrolux.com/support



Καταχωρίστε το προϊόν σας, ώστε να έχετε καλύτερο σέρβις:

www.registerelectrolux.com



Αγοράστε αξεσουάρ, αναλώσιμα και γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας:

www.electrolux.com/shop

ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Χρησιμοποιείτε πάντα μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

Όταν επικοινωνείτε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαθέσιμα τα ακόλουθα στοιχεία: Μοντέλο, PNC, Αριθμός σειράς.

Μπορείτε να βρείτε τις πληροφορίες στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.

⚠ Προειδοποίηση / Προσοχή - Πληροφορίες για την ασφάλεια

❗ Γενικές πληροφορίες και συμβουλές

📄 Πληροφορίες σχετικά με το περιβάλλον

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	286	3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	293
1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών		3.1 Γενική επισκόπηση.....	293
ατόμων.....	287	3.2 Αξεσουάρ.....	293
1.2 Γενικές πληροφορίες για την		4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ	
ασφάλεια.....	287	ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.....	294
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	289	4.1 Πίνακας χειριστηρίων.....	294
2.1 Εγκατάσταση.....	289	4.2 Οθόνη.....	295
2.2 Ηλεκτρική σύνδεση.....	290	5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	296
2.3 Χρήση.....	290	5.1 Αρχικός καθαρισμός.....	297
2.4 Φροντίδα και καθάρισμα.....	291	5.2 Πρώτη σύνδεση.....	297
2.5 Μαγείρεμα με Ατμό.....	292	5.3 Αρχική προθέρμανση.....	297
2.6 Εσωτερικός φωτισμός.....	292	5.4 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα	
2.7 Σέρβις.....	292	νερού.....	297
2.8 Απόρριψη.....	292		

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ.....	298	11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό.....	317
6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης.....	299	11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού.....	318
6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού.....	299	11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων.....	318
6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια.....	301	11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.....	319
6.4 Προγράμματα.....	301	11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα.....	320
6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας	304	11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος.....	320
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	305	11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση.....	320
7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού.....	305	11.10 Τρόπος χρήσης: Αδειασμα δοχείου.....	320
7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.....	305	11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα.....	321
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ.....	307	11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.....	322
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ.....	307	12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	323
8.2 Αισθ. Φαγητού.....	308	12.1 Τι να κάνετε αν.....	324
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	310	12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικί σφάλματος.....	324
9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα.....	310	12.3 Δεδομένα σέρβις.....	325
9.2 Κλειδωμα πλήκτρων.....	310	13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	325
9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση.....	311	13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*.....	325
9.4 Ανεμιστήρας ψύξης.....	311	13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας.....	326
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	311	14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ.....	327
10.1 Συστάσεις μαγειρέματος.....	311	14.1 Μενού.....	327
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας	311	14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός.....	328
10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ.....	312	14.3 Υπομενού για: Επιλογές.....	328
10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών.....	313	14.4 Υπομενού για: Ρύθμιση.....	329
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	316	14.5 Υπομενού για: Σέρβις.....	329
11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό... ..	316	15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!.....	329
11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα χαρών	317	16. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΕΥΣΗ!.....	331
		17. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	332

1. ⚠ ΠΛΗΡΟΦΟΡΪΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Πριν από την εγκατάσταση και τη χρήση της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά τις παρεχόμενες οδηγίες. Ο κατασκευαστής δεν είναι υπεύθυνος για τυχόν τραυματισμούς ή ζημιές που είναι αποτέλεσμα λανθασμένης εγκατάστασης ή χρήσης. Να φυλάσσετε πάντα αυτές τις οδηγίες σε ένα ασφαλές μέρος με εύκολη πρόσβαση για μελλοντική αναφορά.

1.1 Ασφάλεια παιδιών και ευπαθών ατόμων

- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Παιδιά ηλικίας μικρότερης των 8 ετών και άτομα με εκτενείς και περίπλοκες αναπηρίες πρέπει να παραμένουν μακριά από τη συσκευή, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά πρέπει να εποπτεύονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Φυλάσσετε όλα τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά και απορρίψτε τα κατάλληλα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατάτε τα παιδιά και τα κατοικίδια ζώα μακριά από τη συσκευή όταν την χρησιμοποιείτε και όταν ψύχεται.
- Εάν η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας για παιδιά, θα πρέπει να είναι ενεργοποιημένη.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να εκτελούν τον καθαρισμό και τη συντήρηση που εκτελεί ο χρήστης στη συσκευή χωρίς επίβλεψη.

1.2 Γενικές πληροφορίες για την ασφάλεια

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για μαγειρική χρήση.
- Η συσκευή αυτή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση σε εσωτερικό περιβάλλον.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε γραφεία, δωμάτια ξενοδοχείων, ξενώνες, αγροικίες και άλλα παρόμοια καταλύματα όπου τέτοια χρήση δεν υπερβαίνει τα επίπεδα της (μέσης) οικιακής χρήσης.

- Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής και η αντικατάσταση του καλωδίου πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή πριν την εγκαταστήσετε στην ενσωματωμένη δομή.
- Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης, αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί φθορές, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις ή ένα κατάλληλα καταρτισμένο άτομο, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος από το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα για την αποφυγή πιθανότητας ηλεκτροπληξίας.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Πρέπει να προσέχετε ώστε να μην αγγίζετε τις αντιστάσεις ή την επιφάνεια του εσωτερικού της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν αφαιρείτε ή βάζετε εξαρτήματα ή σκεύη.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τον αισθητήρα φαγητού (αισθητήρα θερμοκρασίας πυρήνα) που συνιστάται για αυτήν τη συσκευή.
- Για να αφαιρέσετε τα στηρίγματα σαρώων, τραβήξτε πρώτα το μπροστινό τμήμα του στηρίγματος σαρώων και, στη συνέχεια, το πίσω τμήμα για να το αποσπάσετε από τα πλαϊνά τοιχώματα. Τοποθετήστε τα στηρίγματα σαρώων, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.
- Μην χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα,

καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm
Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm

Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξαερισμού. Άνοιγμα στο κάτω μέρος της πίσω πλευράς	560x20 mm
Μήκος καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Το καλώδιο είναι τοποθετημένο στη δεξιά γωνία στην πίσω πλευρά	1500 mm
Βίδες τοποθέτησης	4x25 mm

2.2 Ηλεκτρική σύνδεση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος πυρκαγιάς και ηλεκτροπληξίας.

- Όλες οι ηλεκτρικές συνδέσεις πρέπει να πραγματοποιούνται από επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη.
- Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών είναι συμβατές με τις ονομαστικές τιμές ηλεκτρικού ρεύματος της παροχής ρεύματος.
- Χρησιμοποιείτε πάντα σωστά εγκατεστημένη πρίζα με προστασία κατά της ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.
- Προσέχετε να μην προκληθεί ζημιά στο φως τροφοδοσίας και το καλώδιο τροφοδοσίας. Σε περίπτωση που πρέπει να αντικατασταθεί το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής, η αντικατάσταση πρέπει να γίνει από το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις μας.
- Μην επιτρέπετε σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίτηρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπύρες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.
 - προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα. Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λιπαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.

- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη



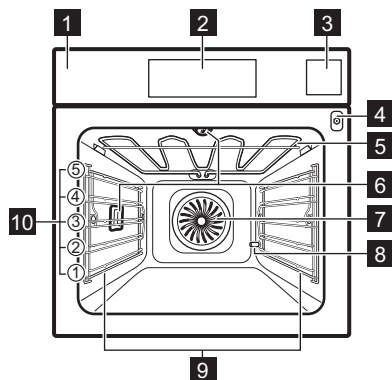
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.
- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση

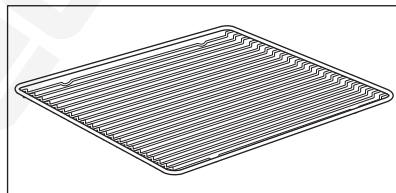


- 1 Πίνακας χειριστηρίων
- 2 Οθόνη
- 3 Θήκη νερού
- 4 Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5 Αντίσταση
- 6 Λαμπτήρας
- 7 Ανεμιστήρας
- 8 Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9 Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 10 Θέσεις ραφιού

3.2 Αξεσουάρ

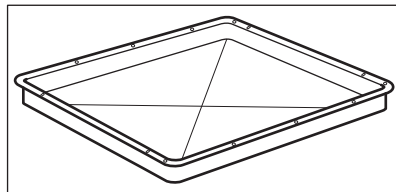
Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



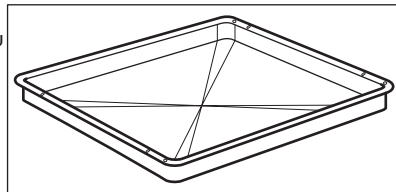
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



Ταψί ψησίματος / γκριλ

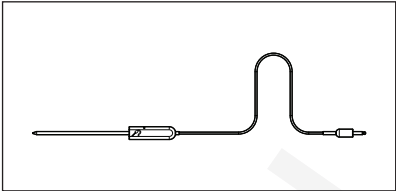
Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

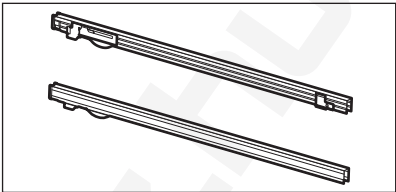
Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



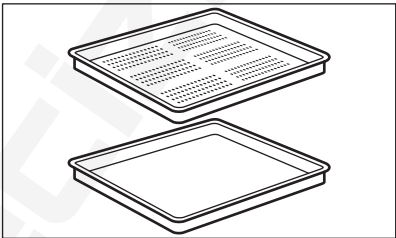
Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση τασιών και μεταλλικών σχαρών.



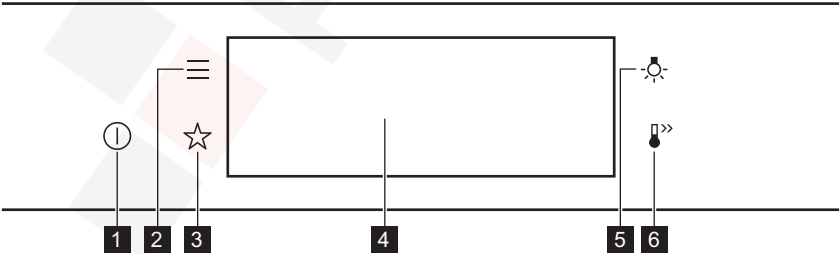
Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού. Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρεύονται μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.



4. ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

4.1 Πίνακας χειριστηρίων



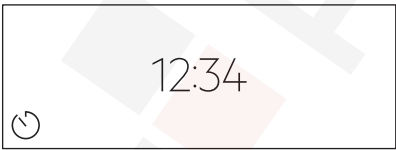
1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.

ΠΩΣ ΝΑ ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΚΑΙ ΝΑ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΉΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΉ

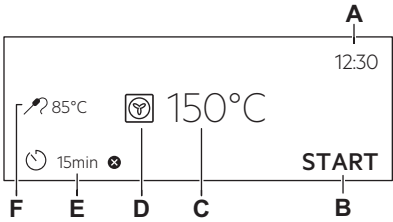
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.

 Πιέστε το κουμπί	 Μετακινήστε	 Πιέστε παρατεταμένα
Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.	Σύρετε το δάκτυλο στην επιφάνεια.	Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

4.2 Οθόνη

	Μετά την ενεργοποίηση, η οθόνη εμφανίζει την κύρια οθόνη με το πρόγραμμα και την προεπιλεγμένη θερμοκρασία.
	Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για 2 λεπτά, η οθόνη μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
	Όταν μαγειρεύετε, η οθόνη εμφανίζει τις ρυθμιζόμενες λειτουργίες και άλλες διαθέσιμες επιλογές.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



The diagram shows a control panel with five buttons labeled F, E, D, C, and B from left to right. Above the buttons are several indicators: a thermometer icon with 85°C, a clock icon with 15min, a fan icon with 150°C, and a digital display showing 12:30. A 'START' button is located to the right of the buttons.

Οθόνη με ρυθμισμένες λειτουργίες πλήκτρων.

- A. Ώρα
- B. ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ
- C. Θερμοκρασία
- D. Προγράμματα θέρμανσης
- E. Χρονοδιακόπτης
- F. Αισθ. Φαγητού (μόνο σε επιλεγμένα μοντέλα)

Ενδείξεις οθόνης			
Βασικές ενδείξεις - για την πλοήγηση στην οθόνη.			
OK Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.	< Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.	↶ Για αναίρεση της προηγούμενης ενέργειας.	⏻ Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.
Ηχητική προειδοποίηση ενδείξεις λειτουργίας - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.			
🔔 Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.	🔔 STOP Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.	🔔 Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.	
Ενδείξεις χρονοδιακόπτη			
⌚ Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαυστέρηση έναρξης.	✖ Για ακύρωση της ρύθμισης.		

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΉΣΗ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός

		
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα-τα σχαρών από τη συσκευή.	Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.	Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών στη συσκευή.

5.2 Πρώτη σύνδεση

Η οθόνη εμφανίζει ένα μήνυμα καλωσορίσματος μετά την πρώτη σύνδεση. Πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής: Γλώσσα, Φωτεινότητα Οθόνης, Ήχοι Πλήκτρων, Ένταση Βομβητή, Σκληρότητα νερού, Ωρα.

5.3 Αρχική προθέρμανση

 Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο πριν από την πρώτη χρήση.	
Βήμα 1	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών από τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 1 ώ.
Βήμα 3	Ρυθμίστε τη μέγιστη θερμοκρασία για τη λειτουργία:  . Αφήστε τον φούρνο να λειτουργήσει για 15 λεπτά.
① Από τον φούρνο μπορεί να αναδυθεί μια οσμή και καπνός κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης. Βεβαιωθείτε ότι το δωμάτιο αερίζεται.	

5.4 Τρόπος ρύθμισης: Σκληρότητα νερού

Όταν συνδέετε τον φούρνο στην πρίζα, πρέπει να ρυθμίσετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού.

Χρησιμοποιήστε το δοκιμαστικό χαρτί που παρέχεται με το σετ ψησίματος στον ατμό.

ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.	Τινάζτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.	Μετά από 1 λεπτό, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.	Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.
❗ Τα χρώματα του δοκιμαστικού χαρτιού συνεχίζουν να αλλάζουν. Μην ελέγχετε τη σκληρότητα νερού αφού παρέλθει 1 λεπτό μετά τη δοκιμή.			
Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο σκληρότητας του νερού στο μενού: Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.			

Ο πίνακας εμφανίζει το εύρος σκληρότητας νερού (dH) με το αντίστοιχο επίπεδο επικάλυψης Ασβεστίου και την ταξινόμηση του νερού. Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας νερού σύμφωνα με τον πίνακα.

Σκληρότητα νερού		Δοκιμαστικό χαρτί	Επικάλυψη ασβεστίου (mmol/l)	Επικάλυψη ασβεστίου (mg/l)	Ταξινόμηση νερού
Επίπεδο	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	μαλακό
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	μέσης σκληρότητας
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	σκληρό
4	≥22		≥ 3,9	≥151	πολύ σκληρό

Όταν το επίπεδο σκληρότητας του νερού βρύσης είναι 4, γεμίζετε τη θήκη νερού με εμφιαλωμένο νερό.

6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΉ ΧΡΉΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
Βήμα 2	Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 3	Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK. Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.
Βήμα 4	Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: OK.
Βήμα 5	Πιέστε: START . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.	
Βήμα 6	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.	
Βήμα 2	Πιέστε το κουμπί  . Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.	
Βήμα 3	Πιέστε: OK. Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.	
Βήμα 4	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμι- σμένη θερμοκρασία.	
Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουτα- λιού.	
Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C	Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέα- τος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.	

Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C	Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού.
Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C	Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοπαρασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.
Βήμα 5	Πιέστε: OK.
Βήμα 6	Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.
Βήμα 7	Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχειλίσης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.  ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.
Βήμα 8	Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.
Βήμα 9	Πατήστε: START . Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.
Βήμα 10	Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού.
Βήμα 11	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Βήμα 12	Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα», Άδειασμα δοχείου.
Βήμα 13	Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού

Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Πιέστε:
Βήμα 3	Πιέστε: . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.
Βήμα 4	Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.
Βήμα 5	Πιέστε: START .

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



6.4 Προγράμματα

ΒΑΣΙΚΟ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20 - 40 °C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.

ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Αποξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.
 Απόψυξη	Για την απόψυξη τροφίμων (λαχανικά και φρούτα). Ο χρόνος απόψυξης εξαρτάται από την ποσότητα και το μέγεθος των κατεψυγμένων τροφίμων.
 Ογκρατέν	Για πιάτα όπως λαζάνια ή πατάτες ογκρατέν. Για γκρατινάρισμα και για ρό-δισμα.
 Χαμηλή Θερμο-κрасία	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμό-τητας	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.
 Υγρός Θερμός Αέ-ρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το ψήσιμο. Όταν χρησιμοποιείτε αυτή τη λειτουργία, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του φούρνου μπορεί να διαφέρει από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Χρησιμοποιείται η υπολειπόμενη θερμότητα. Η θερμαντική ισχύς μπορεί να μειωθεί. Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Καθημερινή χρήση», Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας .

ΑΤΜΟΣ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Steamify	Χρησιμοποιήστε ατμό για μαγείρεμα μόνο με ατμό, σιγοβράσιμο, δημιουργία κρούστας και ψήσιμο.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο τρόπο, πράγμα το οποίο επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας στο πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχάρας.
 Ψήσιμο Ψωμιού	Χρησιμοποιήστε αυτή τη λειτουργία για να παρασκευάσετε ψωμί και ψωμάκια με σχεδόν επαγγελματικά αποτελέσματα όσον αφορά την τραγανότητα, το χρώμα και τη γυαλάδα της κρούστας.
 Φούσκωμα ζύμης	Για την επιτάχυνση του φουσκώματος της ζύμης με μαγιά. Αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας της ζύμης και διατηρεί τη ζύμη ελαστική.
 Ατμός Vital	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών συνοδευτικών πιάτων, ψαριού
 Υψηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερίν και ψάρι.
 Χαμηλή Υγρασία	Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια.

6.5 Σημειώσεις σχετικά με: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιούνται για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό σύμφωνα με τα πρότυπα της ΕΕ 65/2014 και ΕΕ 66/2014. Δοκιμές σύμφωνα με το EN 60350-1.

Η πόρτα του φούρνου θα πρέπει να είναι κλειστή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, έτσι ώστε η λειτουργία να μη διακόπτεται και ο φούρνος να λειτουργεί με την υψηλότερη δυνατή ενεργειακή απόδοση.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα.

Για τις οδηγίες μαγειρέματος ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Υποδείξεις και συμβουλές», Υγρός Θερμός Αέρας. Για γενικές συστάσεις εξοικονόμησης ενέργειας, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Ενεργειακή Απόδοση», Εξοικονόμηση Ενέργειας.

7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ

7.1 Περιγραφή λειτουργιών ρολογιού

Λειτουργία ρολογιού	Εφαρμογή
Χρόνος μαγειρέματος	Για ρύθμιση της διάρκειας του μαγειρέματος. Μέγιστη διάρκεια 23 h 59 min.
Τέλος ενέργειας	Για ρύθμιση των ενεργειών όταν ο χρονοδιακόπτης σταματήσει.
Χρονοκαθυστέρηση έναρξης	Για αναβολή της έναρξης ή / και του τέλους του μαγειρέματος.
Παράταση Χρόνου	Για την επέκταση του χρόνου μαγειρέματος.
Υπενθύμιση	Για να ρυθμίσετε αντίστροφη μέτρηση. Η μέγιστη διάρκεια είναι 23 ώ 59 λεπ.. Η λειτουργία αυτή δεν έχει καμία επίδραση στη λειτουργία της συσκευής.
Χρονοδιακόπτης λειτουργίας	Παρακολουθεί τη διάρκεια λειτουργίας. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να το ενεργοποιήσετε και να το απενεργοποιήσετε.

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι	
Βήμα 1	Πιέστε: Ωρα.
Βήμα 2	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:  .
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: OK.

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους	
Βήμα 1	Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε:
Βήμα 5	Πιέστε: Τέλος ενέργειας.
Βήμα 6	Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.
Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος	
Βήμα 1	Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.
Βήμα 2	Πιέστε:
Βήμα 3	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
Βήμα 4	Πατήστε:
Βήμα 5	Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.
Βήμα 6	Επιλέξτε την τιμή.
Βήμα 7	Πιέστε: OK. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος
Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος

Πιέστε το **+1min** για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη

Βήμα 1 Πιέστε: 

Βήμα 2 Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.

Βήμα 3 Πιέστε: **OK**.

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

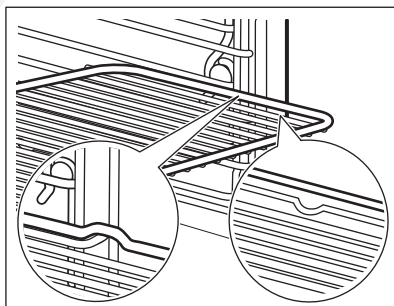
8. ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ: ΑΞΕΣΟΥΑΡ

8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

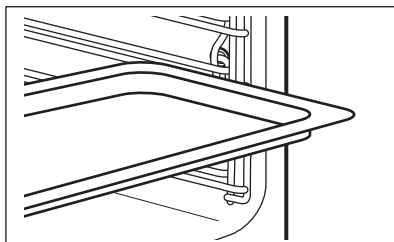
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας.



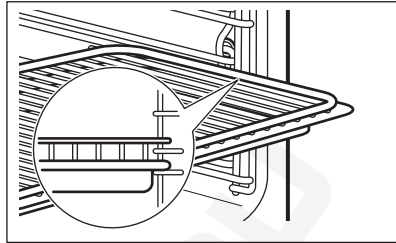
Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών.



Μεταλλική σχάρα, Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών και τη μεταλλική σχάρα στις επάνω ράβδους οδήγησης.



8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού- μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:

°C	
Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.	Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

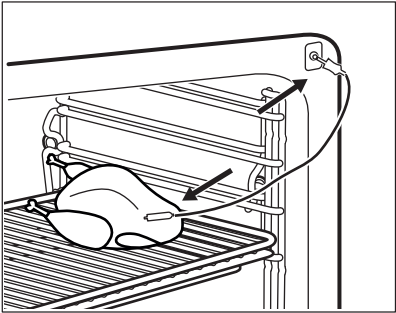
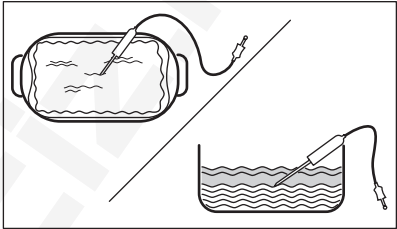
Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρισκονται σε θερμοκρασία δωματίου.	Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.	Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.
Βήμα 3	Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.
Κρέας, πουλερικά και ψάρι	Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού στο κέντρο του κρέατος ή του ψαριού, στο πιο παχύ μέρος, αν είναι δυνατόν. Βεβαιωθείτε ότι τουλάχιστον τα 3/4 του Αισθ. Φαγητού είναι εντός του φαγητού.	Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Ο Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη χειρολαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Η άκρη του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να έρχεται σε επαφή με τον πάτο ενός σκεύους ψησίματος.
	
Βήμα 4	Τοποθετήστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.
Βήμα 5	 - πιέστε για να ορίσετε τη θερμοκρασία πυρήνα του αισθητήρα.
Βήμα 6	• • • - πιέστε για να ορίσετε την προτιμώμενη επιλογή: • Ηχητική προειδοποίηση - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα. • Ηχητική προειδοποίηση και τερματισμός μαγειρέματος - όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία πυρήνα, ακούγεται ένα σήμα και ο φούρνος σταματά.
Βήμα 7	Ορίστε την επιλογή και πιέστε επανειλημμένα: OK για να μεταβείτε στην κύρια οθόνη.
Βήμα 8	Πιέστε: START . Όταν το φαγητό φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα. Μπορείτε να επιλέξετε να διακόψετε ή να συνεχίσετε το μαγείρεμα ώστε να βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.

ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

Βήμα 9	Αφαιρέστε το βύσμα του Αισθ. Φαγητού από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων καθώς ο Αισθ. Φαγητού θερμαίνεται. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

Χρησιμοποιήστε μια συντόμευση!



9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.
Βήμα 3	Πατήστε: . Επιλέξτε: Αγαπημένα.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.
Βήμα 5	Πιέστε + για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το κουμπί OK.
- πιέστε για να επαναφέρετε τη ρύθμιση. - πιέστε για να ακυρώσετε τη ρύθμιση.	

9.2 Κλείδωμα πλήκτρων

Αυτή η λειτουργία αποτρέπει την ακούσια αλλαγή του προγράμματος.

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Βήμα 2	Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα.
Βήμα 3	, - πιέστε ταυτόχρονα για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία.

Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, επαναλάβετε το βήμα 3.

9.3 Αυτόματη απενεργοποίηση

Για λόγους ασφαλείας, ο φούρνος απενεργοποιείται μετά από λίγη ώρα αν ένα πρόγραμμα ζεστάματος λειτουργεί και δεν αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

Η Αυτόματη απενεργοποίηση δεν λειτουργεί με τις λειτουργίες: Φωτισμός Φούρνου, Αισθ. Φαγητού, Τέλος, Χαμηλή Θερμοκρασία.

9.4 Ανεμιστήρας ψύξης

Όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία, ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα για να διατηρηθούν ψυχρές οι επιφάνειες της συσκευής. Εάν απενεργοποιήσετε τη συσκευή, ο ανεμιστήρας ψύξης μπορεί να συνεχίσει να λειτουργεί μέχρι να κρυώσει η συσκευή.

10. ΥΠΟΔΕΪΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται. Η συσκευή σας μπορεί να φνήει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνους μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.

Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια. Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

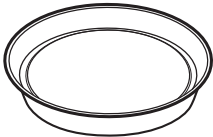
10.2 Υγρός Θερμός Αέρας

Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		 (°C)		 (min)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.

			
Ταψί πίτσας	Πυρίμαχο ταψί	Κεραμικά φορμάκια	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας

Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm

10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ινστιτούτα δοκιμών

Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Ψήσιμο σε βαθιά ταψιά/φόρμες				
		 (°C)	 (λεπτά)	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	140 - 150	35 - 50	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	35 - 50	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	60 - 90	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	70 - 90	1

 ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα			
 Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.			
		 (°C)	 (λεπτά)
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 40



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΕΝΑ ΕΠΙΠΕΔΟ. Μπισκότα



Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.

		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 35
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30



ΨΗΣΙΜΟ ΣΕ ΠΟΛΛΑ ΕΠΙΠΕΔΑ. Μπισκότα

		 (°C)	 (ΛΕΠΤΑ)	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού / Ζύμη σε λωρίδες	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	1 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	23 - 40	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	35 - 50	1 / 4



ΓΚΡΙΛ



Προθερμάνετε τον άδειο φούρνο για 5 λεπτά.



Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



(ΛΕΠΤΑ)



Τοστ

Γκριλ

1 - 3

5

Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος

Γκριλ

24 - 30

4

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το πρότυπο IEC 60350.



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C.



**Θήκη
(Gastronorm
)**



(kg)



(ΛΕΠΤΑ)



Μπρόκολο,
προθερμάνετε
τον άδειο
φούρνο

1 x 2/3 διά-
τρητο

0.3

3

8 - 9

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

Μπρόκολο,
προθερμάνετε
τον άδειο
φούρνο

1 x 2/3 διά-
τρητο

μέγ.

3

10 - 11

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100 °C.



Θήκη
(Gastronorm
)



(kg)



(λεπτά)



Αρακάς, κατε-
ψυγμένος

2 x 2/3 διά-
τρητα

2 x 1,5

2 και 4

Μέχρι η θερμοκρα-
σία στο
ψυχρότε-
ρο σημείο
να φτάσει
τους 85°
C.

Τοποθετήστε
το ταψί ψησί-
ματος στην
πρώτη θέση
σχάρας.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Κα-
θαρισμού

Καθαρίστε την πρόσοψη της συσκευής μ' ένα πανί μικροϊνών με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.

Χρησιμοποιήστε ένα διάλυμα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις μεταλλικές επι-
φάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή
Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λι-
πών ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπί-
στε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικρόνες μετά από κάθε χρήση.



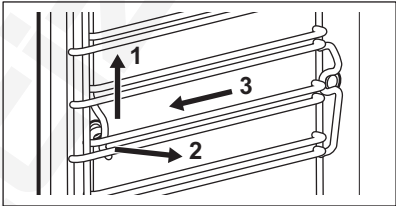
Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε ένα πανί από μικροΐνες, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικολλητικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

Βήμα 1	Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	
Βήμα 2	Τραβήξτε προσεκτικά τα στηρίγματα σχαρών προς τα πάνω και προς τα έξω από την μπροστινή τους ασφάλιση.	
Βήμα 3	Τραβήξτε το μπροστινό άκρο του στηρίγματος σχαρών για να το αποσπάσετε από το πλαϊνό τοίχωμα.	
Βήμα 4	Τραβήξτε τα στηρίγματα για να βγουν από την πίσω ασφάλιση.	
Τοποθετήστε τα στηρίγματα σχαρών, ακολουθώντας την παραπάνω διαδικασία με την αντίστροφη σειρά.		

11.3 Τρόπος χρήσης: Καθάρισμα με ατμό

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα και τα αποσπώμενα στηρίγματα σχαρών.	Καθαρίστε το κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου και το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με ένα μαλακό πανί, ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.
Βήμα 1	Γεμίστε τη θήκη νερού στο μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.	
Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.	

Λειτουργία		Περιγραφή	Διάρκεια
Καθάρισμα με ατμό		Ελαφρύς καθαρισμός	30 λεπ.
Καθάρισμα με ατμό Plus		Κανονικός καθαρισμός Ψεκάστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα απορρυπαντικό.	75 λεπ.
Βήμα 3	Πιέστε START . Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός ακούγεται το σήμα.		
Βήμα 4	Πιέστε οποιοδήποτε σύμβολο για να απενεργοποιήσετε το σήμα.		
 Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.			

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:		
Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.
Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων

Προτού ξεκινήσετε:		
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.	Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.
Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ.		
Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.	
Βήμα 2	Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.	

Βήμα 3	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 4	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.
Βήμα 5	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.
Βήμα 6	Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το βαθύ ταψί και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.
Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λ.	
Βήμα 7	Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 8	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
❗ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

Όταν ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων:

Απενεργοποιήστε τον φούρνο.	Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.	Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.
❗ Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στον φούρνο μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.		

11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας υποδεικνύουν να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

Τύπος	Περιγραφή
Προαιρετική υπενθύμιση	Σας προτείνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου.
Υποχρεωτική υπενθύμιση	Σας υποχρεώνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Αν δεν αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου όταν η υποχρεωτική υπενθύμιση είναι ενεργοποιημένη, οι λειτουργίες ατμού απενεργοποιούνται.

11.7 Τρόπος χρήσης: Ξέβγαλμα

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Γεμίστε τη θήκη νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.
Βήμα 3	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Ξέβγαλμα. Διάρκεια: περίπου 30 λεπτά
Βήμα 4	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 5	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
❗ Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

11.8 Υπενθύμιση στεγνώματος

Μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού, η οθόνη προτείνει το στέγνωμα του φούρνου. Πατήστε ΝΑΙ για να στεγνώσετε τον φούρνο.

11.9 Τρόπος χρήσης: Ξήρανση

Χρησιμοποιήστε το μετά το μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού ή λειτουργίας καθαρισμού με ατμό για να στεγνώσετε το εσωτερικό του φούρνου.

Βήμα 1	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος είναι κρύος.
Βήμα 2	Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα.
Βήμα 3	Επιλέξτε το μενού: Καθαρισμός / Ξήρανση.
Βήμα 4	Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

11.10 Τρόπος χρήσης: Άδειασμα δοχείου

Χρησιμοποιήστε την μετά από μαγείρεμα με πρόγραμμα ατμού για να αφαιρέσετε το υπολειπόμενο νερό από τη θήκη νερού.

Προτού ξεκινήσετε:	
Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.	Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βήμα 1	Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.
Βήμα 2	Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός / Άδειασμα δοχείου. Διάρκεια 6 λεπ.
Βήμα 3	Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
Βήμα 4	Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.
! Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.	

11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

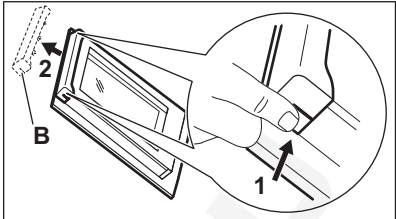
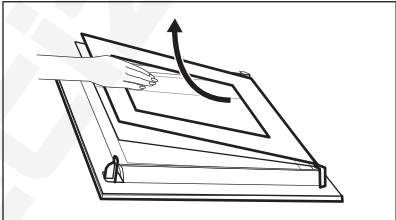
Η πόρτα είναι βαριά.



ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

Βήμα 1	Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.	
Βήμα 2	Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.	
Βήμα 3	Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 45°). Κρατώντας την πόρτα με ένα χέρι σε κάθε πλευρά, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.	

Βήμα 4	Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.	
Βήμα 5	Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 6	Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.	
Βήμα 7	Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.	
Βήμα 8	Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.	
Βήμα 9	Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.	

11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



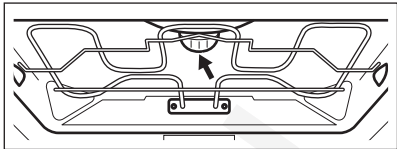
ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.	Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.	Τοποθετήστε ένα πανί στο κάτω μέρος του εσωτερικού του φούρνου.

Επάνω λαμπτήρας

Βήμα 1	Στρέψτε το γυάλινο κάλυμμα για να το αφαιρέσετε.	
Βήμα 2	Αφαιρέστε τον μεταλλικό δακτύλιο και καθαρίστε το γυάλινο κάλυμμα.	
Βήμα 3	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.	
Βήμα 4	Προσαρτήστε τον μεταλλικό δακτύλιο στο γυάλινο κάλυμμα και τοποθετήστε το στη θέση του.	

Πλαϊνός λαμπτήρας

Βήμα 1	Αφαιρέστε το αριστερό στήριγμα σχαρών για να αποκτήσετε πρόσβαση στον λαμπτήρα.
Βήμα 2	Χρησιμοποιήστε ένα κατσαβίδι Torx 20 για να αφαιρέσετε το κάλυμμα.
Βήμα 3	Αφαιρέστε και καθαρίστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό.
Βήμα 4	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα με έναν κατάλληλο λαμπτήρα ανθεκτικό σε θερμοκρασίες έως 300 °C.
Βήμα 5	Τοποθετήστε το μεταλλικό πλαίσιο και το στεγανοποιητικό. Σφίξτε τις βίδες.
Βήμα 6	Τοποθετήστε το αριστερό στήριγμα σχαρών.

12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

12.1 Τι να κάνετε αν...

 Η συσκευή δεν ενεργοποιείται ή δεν θερμαίνεται	
 Πιθανή αιτία	 Αντιμετώπιση
Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.	Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.
Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.	Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Λειτουργίες Ρολογιού», Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.
Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.	Κλείστε εντελώς την πόρτα.
Έχει καεί η ασφάλεια.	Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.
Έχει ενεργοποιηθεί το Κλειδ. ασφ. για παιδ. της συσκευής.	Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.

 Εξαρτήματα	
 Περιγραφή	 Αντιμετώπιση
Ο λαμπτήρας έχει καεί.	Αντικαταστήστε τον λαμπτήρα, για λεπτομέρειες ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και Καθάρισμα», Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας.

Η διακοπή ρεύματος πάντα διακόπτει τον καθαρισμό. Επαναλάβετε τον καθαρισμό αν διακοπεί από διακοπή ρεύματος.

12.2 Τρόπος αντιμετώπισης: Κωδικοί σφάλματος

Όταν προκύψει ένα σφάλμα λογισμικού, η οθόνη προβάλλει ένα μήνυμα σφάλματος. Σε αυτή την ενότητα θα βρείτε τη λίστα των προβλημάτων που μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.

 Κωδικός και περιγραφή	 Αντιμετώπιση
F111 - ο Αισθ. Φαγητού δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στην υποδοχή.	Εισαγάγετε πλήρως τον Αισθ. Φαγητού μέσα στην υποδοχή.
F240, F439 - τα πεδία αφής στην οθόνη δεν λειτουργούν κανονικά.	Καθαρίστε την επιφάνεια της οθόνης. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει βρομιά στα πεδία αφής.
F908 - το σύστημα της συσκευής δεν μπορεί να συνδεθεί με τον πίνακα ελέγχου.	Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε τη συσκευή.

12.3 Δεδομένα σέρβις

Εάν δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε το πρόβλημα μόνοι σας, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό μας ή το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.

Τα απαραίτητα στοιχεία για το κέντρο σέρβις βρίσκονται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών. Η πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής. Μην αφαιρείτε την πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών από το εσωτερικό της συσκευής.

Συνιστούμε να γράψετε τα δεδομένα εδώ:	
Μοντέλο (MOD.)	
Κωδικός Προϊόντος (PNC)	
Σειριακός αριθμός (S.N.)	

13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΉ ΑΠΌΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες Προϊόντος και Φύλλο Πληροφοριών Προϊόντος*

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++

Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09 kWh/κύκλο	
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52 kWh/κύκλο	
Αριθμός κοιλοτήτων	1	
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια	
Ένταση	70 l	
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος	
Μάζα	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Για την Ευρωπαϊκή Ένωση σύμφωνα με τους Κανονισμούς της ΕΕ 65/2014 και 66/2014.
Για τη Δημοκρατία της Λευκορωσίας σύμφωνα με το πρότυπο STB 2478-2017, Παράρτημα G και το πρότυπο STB 2477-2017, Παραρτήματα A και B.
Για την Ουκρανία σύμφωνα με τον κανονισμό 568/32020.

Η τάξη ενεργειακής απόδοσης δεν ισχύει για τη Ρωσία.

EN 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του. Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας. Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Εάν ένα πρόγραμμα με τις επιλογές Διάρκεια ή Τέλος ενεργοποιηθεί και ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεστάνετε άλλα φαγητά.

Διατήρηση της θερμοκρασίας του φαγητού

Επιλέξτε τη χαμηλότερη δυνατή ρύθμιση θερμοκρασίας για να χρησιμοποιήσετε την υπολειπόμενη θερμότητα και να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό. Η ένδειξη υπολειπόμενης θερμότητας ή η θερμοκρασία εμφανίζεται στην οθόνη.

Μαγείρεμα με τον λαμπτήρα απενεργοποιημένο

Απενεργοποιήστε τον λαμπτήρα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Ανοίγετέ τον μόνο όταν τον χρειάζεστε.

Υγρός Θερμός Αέρας

Λειτουργία που σχεδιάστηκε για να εξοικονομείτε ενέργεια κατά το μαγείρεμα.

Όταν χρησιμοποιείτε αυτήν τη λειτουργία, ο λαμπτήρας απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 30 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ανάψετε τον λαμπτήρα ξανά αλλά αυτή η ενέργεια θα μειώσει την προσδοκώμενη εξοικονόμηση ενέργειας.

14. ΔΟΜΉ ΜΕΝΟΥ

14.1 Μενού

Πιέστε το ≡ για να ανοίξετε το Μενού.

Στοιχείο μενού		Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια		Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός		Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα		Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές		Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
Ρυθμίσεις	Ρύθμιση	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
	Σέρβις	Προβάλλει την έκδοση του λογισμικού και τη διαμόρφωση.

14.2 Υπομενού για: Καθαρισμός

Υπομενού	Εφαρμογή
Ξήρανση	Διαδικασία για το στέγνωμα του εσωτερικού του φούρνου από τη συμπύκνωση που παραμένει μετά από τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Άδειασμα δοχείου	Διαδικασία για την αφαίρεση του υπολειπόμενου νερού από τη θήκη νερού μετά τη χρήση των λειτουργιών ατμού.
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επι-καθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

14.3 Υπομενού για: Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο «Κλειδ. ασφ. για παιδ.» εμφανίζεται στην οθόνη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, την απομακρυσμένη λειτουργία και τον λαμπτήρα είναι δυνατή με το Κλειδ. ασφ. για παιδ. ενεργοποιημένο.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

14.4 Υπομενού για: Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.
Ωρα	Ρυθμίζει την τρέχουσα ώρα και ημερομηνία.

14.5 Υπομενού για: Σέρβις

Υπομενού	Περιγραφή
Λειτουργία Demo	Κωδικός ενεργοποίησης / απενεργοποίησης: 2468
Έκδοση λογισμικού	Πληροφορίες σχετικά με την έκδοση λογισμικού.
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

15. ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:

Γλώσσα	Φωτεινότητα Οθόνης	Ήχοι Πλήκτρων	Ένταση Βομβητή	Σκληρότητα νερού	Ωρα

Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:

① ON / OFF	≡ Μενού	☆ Αγαπημένα	⌚ Χρονοδιακόπτης	🔌 Αισθ. Φαγητού	START / STOP

ΕΊΝΑΙ ΠΑΝΕΎΚΟΛΟ!

Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή				
Γρήγορη έναρξη	Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος.	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
		Πιέστε παρατεταμένα: ①.	 ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία.	Πιέστε: START.
Γρήγορη Απενεργοποίηση	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή.	① - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.		

Ξεκινήστε το μαγείρεμα				
Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
① - πιέστε το για να ενεργοποιησετε τη συσκευή.	 ... - επιλέξτε το πρόγραμμα.	°C - ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	OK - πιέστε για επιβεβαίωση.	START - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Μαγείρεμα με ατμό - Steamify			
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.			
Μαγείρεμα μόνο με ατμό	Ατμός για Μαγειρεύατά φαγητά	Ατμός για Ρόδισμα	Ατμός για Ψήσιμο
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα
Χρησιμοποιήστε τα αυτόματα προγράμματα για να μαγειρέψετε ένα φαγητό γρήγορα με τις προκαθορισμένες ρυθμίσεις:

Μάθετε πώς να μαγειρεύετε γρήγορα

Μαγείρεμα με βοήθεια	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
	Πατήστε: ①.	Πιέστε: ≡	Πατήστε: ✂ Μαγείρεμα με βοήθεια.	Επιλέξτε το φαγητό.

Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος

Βοηθός ολοκλήρωσης 10%

Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.

Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1λεπ..**

Καθαρίστε τη συσκευή με το Καθάρισμα με ατμό

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Πιέστε: ≡	Πιέστε: ≡/	Επιλέξτε τη λειτουργία:
Καθάρισμα με ατμό		Για ελαφρύ καθαρισμό.
Καθάρισμα με ατμό Plus		Για σχολαστικό καθαρισμό.
Αφαίρεση αλάτων		Για τον καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα		Για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

16. ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΣΥΝΤΟΜΕΥΣΗ!

Εδώ μπορείτε να δείτε όλες τις χρήσιμες συντομεύσεις. Μπορείτε επίσης να τις βρείτε στα σχετικά κεφάλαια στο εγχειρίδιο χρήστη.

Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης



Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Μαγείρεμα με ένα πρόγραμμα ατμού



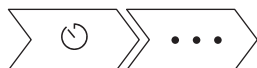
Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια



Τρόπος ρύθμισης: Χρόνος μαγειρέματος



Τρόπος καθυστέρησης: Έναρξη και τέλος μαγειρέματος



Τρόπος ακύρωσης: Ρυθμισμένος Χρονοδιακόπτης



Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού



17. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatók.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	334	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	340
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	335	3.1 Általános áttekintés.....	340
1.2 Általános biztonság.....	335	3.2 Tartozékok.....	340
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	336	4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	341
2.1 Üzembe helyezés.....	336	4.1 Kezelőpanel.....	341
2.2 Elektromos csatlakozás.....	337	4.2 Kijelző.....	342
2.3 Használat.....	338	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	344
2.4 Ápolás és tisztítás.....	339	5.1 Kezdeti tisztítás	344
2.5 Gőzsütés.....	339	5.2 Első csatlakoztatás.....	344
2.6 Belső világítás.....	339	5.3 Kezdeti előmelegítés.....	344
2.7 Szolgáltatások.....	340	5.4	
2.8 Ártalmatlanítás.....	340	Hogyan állítsa be: Vízkeménység.....	344

6. NAPI HASZNÁLAT.....	345		
6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	346		
6.2 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció.....	346		
6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	348		
6.4 Sütőfunkciók.....	348		
6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	351		
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	352		
7.1 Órafunkciók leírása.....	352		
7.2 Órafunkciók beállítása.....	352		
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	354		
8.1 Tartozékok behelyezése.....	354		
8.2 Hűshőmérő szenzor.....	355		
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	357		
9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek.....	357		
9.2 Funkciózár.....	357		
9.3 Automatikus kikapcsolás.....	357		
9.4 Hűtőventilátor.....	358		
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	358		
10.1 Sütési javaslatok.....	358		
10.2 Konvekciós levegő (nedves).....	358		
10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	359		
10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	360		
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	362		
11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban.....	362		
		11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók .	363
		11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás	363
		11.4 Tisztítás emlékeztető.....	364
		11.5 Használata: Vízkőmentesítés....	364
		11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető.....	365
		11.7 Használata: Öblítés.....	366
		11.8 Szárítási emlékeztető.....	366
		11.9 Használata: Szárítás.....	366
		11.10 Használata: Tartály ürítése.....	366
		11.11	
		Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	367
		11.12 Hogyan cserélje: Lámpa.....	368
		12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	369
		12.1 Mi a teendő, ha	370
		12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok.....	370
		12.3 A szerviz számára szükséges adatok.....	371
		13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	371
		13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	371
		13.2 Energiatakarékosság.....	372
		14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	373
		14.1 Menü.....	373
		14.2 Almenü ehhez: Tisztítás.....	374
		14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók.	374
		14.4 Almenü ehhez: Beállítás.....	375
		14.5	
		Almenü a következőhöz: Szervíz.....	375
		15. EGYSZERŰ!.....	375
		16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....	377
		17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.	378

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékokkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.

- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



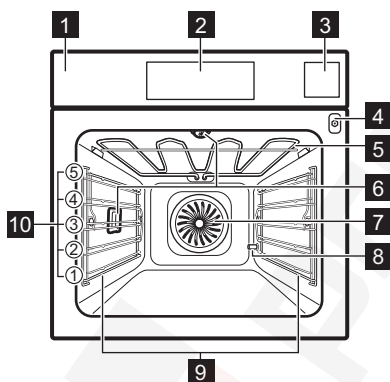
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

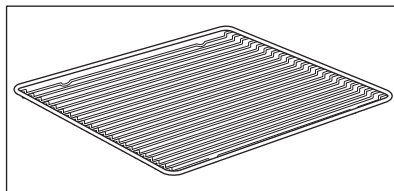


1	Kezelőpanel
2	Kijelző
3	Víztartály
4	Hűshőmérő szenzor csatlakozója
5	Fűtőbetét
6	Lámpa
7	Ventilátor
8	Kifolyócső vízkőmentesítése
9	Polctartó, eltávolítható
10	Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

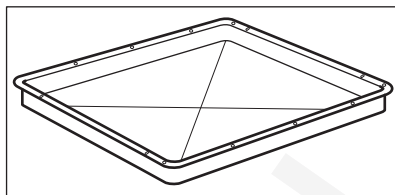
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



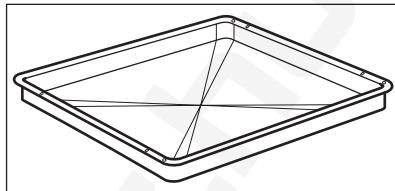
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



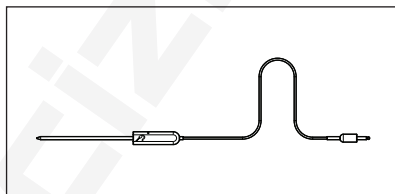
Mély tepsz

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



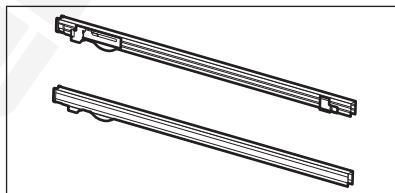
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



Teleszkópos sínek

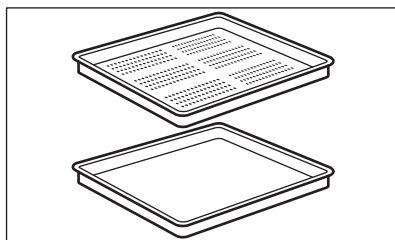
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



Gőzölő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény.

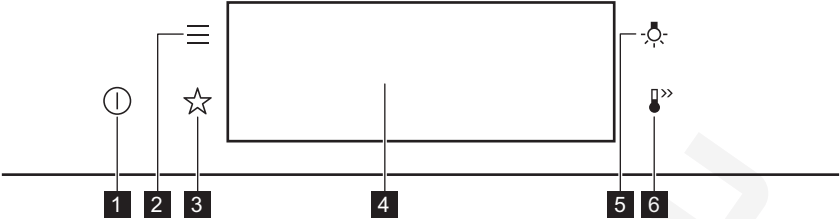
A gőzölő készlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél használandó. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta.



4. A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA



1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés funkciót.

 Nyomja meg a	 Áthelyezés	 Tartsa nyomva
Érintse meg ujjhegygel a felületet.	Húzza végig az ujját a felületen.	Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző

	Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 12:34	A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a készüléket.
12:30 150°C 11min STOP	Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.
A 12:30 85°C 15min 150°C START F E D C B	Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal. A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

OK Választás / beállítás megerősítése.	< Visszalépés egy szinttel a menüben.	↶ Az utolsó művelet visszavonása.	⏻ A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.

🔔 A funkció be van kapcsolva.	🔔 STOP A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	🔔 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

Időzítő visszajelzők

🕒 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.	✕ A beállítás törlése.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.	Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.
A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő.

5.3 Kezdeti előmelegítés



Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. lépés	Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
2. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. lépés	Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  . Hagyja 15 percig működni a sütőt.



Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

5.4 Hogyan állítsa be: Vízkeménység

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet. Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

			
1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.	A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.	1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.	A vízkeménység beállítása: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.
❗ Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A vízkeménység ellenőrzését a tesztet követően egy percen belül végezze el.			
A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.			

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység		Indikátorpapír	Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Vízminőség szintje
Szint	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	lágý
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	mérsékelt kemény
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók beállítása

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
2. lépés	Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát az almenübe lépéshez.
3. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: OK. A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: OK funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Hűshőmérő szenzor - a hűshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.	
6. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.

Használjon parancsikont!



6.2 Hogyan állítsa be: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.	
2. lépés	Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.	
3. lépés	Nyomja meg: OK. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.	
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.	
Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C		Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
Gőz sütéshez 105 - 130 °C		Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajttorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.

Gőz gyenge pirításhoz 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfűjtak, töltött zöldségek, hal és csőben sülték készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepeny, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.  FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.
8. lépés	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
11. lépés	Kapcsolja ki a sütőt.
12. lépés	A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.

13. lépés	A maradék víz lecsapódhat a sütőtérben. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. Miután a sütő lehűlt, puha kendővel törölje szárazra a sütőteret.

Használjon parancsikont!



6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
 - Húshőmérő szenzor
- Az étel megfőzöttségének szintje:
- Véres vagy Kevesebb
 - Közepes
 - Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: . Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

Használjon parancsikont!



6.4 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.

NAPI HASZNÁLAT

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A táányérok tááláláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefűvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalókért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves) funkciót.

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hússütéshez használja.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egyenél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Vital Sütés	Zöldségek, köretek és hal párolása
 Páratartalom, magas	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepenyek, Terrine (pástétom) és halak.
 Páratartalom, alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérge felületűvé válik.

6.5 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszaszámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszban működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Órafunkciók beállítása

Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Főzési időtartam beállítása	
1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

Használjon parancsikont!



A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

1. lépés	Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Művelet befejezése funkciót.
6. lépés	Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése funkciót.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése

1. lépés	Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
3. lépés	A sütési idő beállítása.
4. lépés	Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
5. lépés	Nyomja meg: Késleltetett indítás funkciót.
6. lépés	Válassza ki az értéket.
7. lépés	Nyomja meg: OK. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Az időzítő beállításának módosítása

1. lépés	Nyomja meg:  funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időzítési értéket.
3. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

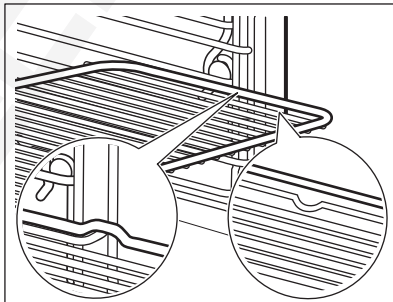
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

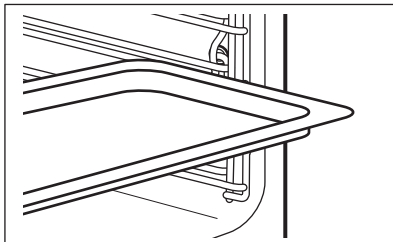
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé.



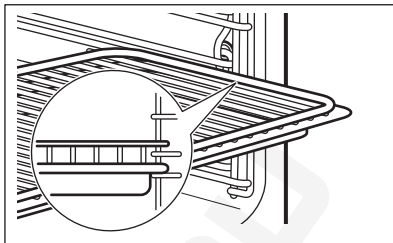
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

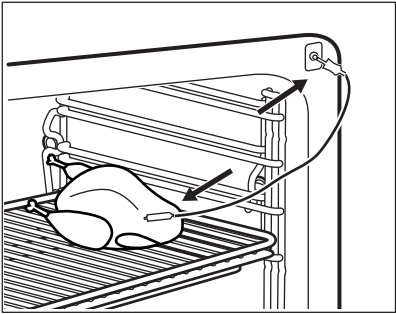
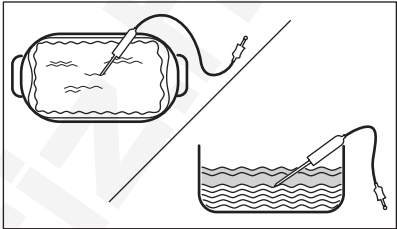
Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal középebe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.	Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt középebe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.
	
4. lépés	Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.
5. lépés	 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.
6. lépés	• • • - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához: • Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. • Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.
7. lépés	Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: OK a fő képernyőre lépéshez.
8. lépés	Nyomja meg: START funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.
9. lépés	Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.  FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.
- nyomja meg a beállítás visszaállításához. - nyomja meg a beállítás törléséhez.	

9.2 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a készüléket.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	, - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefúvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy cseptálca	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (perc)
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
Pizzaszerpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.4 Ételtészeti táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban				
		 (°C)	 (perc)	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény			
 A harmadik polcszintet használja.			
		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 40
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4



GRILL



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.

		 (perc)	
Toast kenyér	Grill	1 - 3	5
Bífsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés funkciót.
Az IEC 60350 szabványnak megfelelő tesztek.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.					
	 Tartály (Gastro- norm)	 (kg)		 (perc)	
Brokkoli, me- legítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perfo- rált	0.3	3	8 - 9	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.
Brokkoli, me- legítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perfo- rált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.
Borsó, gyors- fagyasztott	2 x 2/3 perfo- rált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérsék- let a legfi- degebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sü- tőtálcát az első polcszintre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

	FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

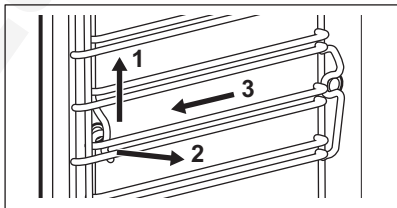
 Tisztítósze- rek	A készülék felületét meleg vízzel és enyhe mosogatószerrel mikroszálas ruhá- val tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
	A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

 Napi használát	A sütőtérrel minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
	Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Minden használat után mikroszálas törleruhával törölje szárazra a készülék belsejét.

 Tartozékok	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
	A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüggesztésből.	
3. lépés	Húzza el a polctartó előlő részét az oldalfaltól.	
4. lépés	Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.	
A polctartókat a kiszorítással ellentétes sorrendben helyezze vissza.		

11.3 Hogyan használja: Gőz tisztítás

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőtájtó üvegének belső oldalát.
1. lépés	Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.	

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

2. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.		
	Funkció	Leírás	Időtartam
	Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
	Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószerrel a sütő belsejének felületére.	75 perc
3. lépés	Nyomja meg a START gombot. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.		
4. lépés	A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.		
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.			

Amikor a tisztítás véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.
Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:		
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.	Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.

Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc	
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

2. lépés	Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
3. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
4. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás.
5. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkőtelenítés első szakasza megkezdődik.
6. lépés	Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze vissza az első polcszintre.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc	
7. lépés	Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
8. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

Amikor a vízkőtelenítés véget ér:		
Kapcsolja ki a sütőt.	Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret.	Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.
 Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkőmentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.		

11.6 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkőtelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkőtelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

11.7 Használata: Öblítés

Elindítás előtt:	
Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
1. lépés	Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. lépés	Vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
3. lépés	Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés. Időtartam: 30 perc körül
4. lépés	Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
5. lépés	A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.
ⓘ Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.	

11.8 Szárítási emlékeztető

Gőzben sütés funkció használata után a kijelzőn üzenet jelenik meg, amely a sütő kiszárítását javasolja.

Nyomja meg az IGEN gombot a sütő kiszárításához.

11.9 Használata: Szárítás

Alkalmazza ezt gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. lépés	Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.
2. lépés	Vegye ki az összes tartozékot.
3. lépés	Válassza ki a menüt: Tisztítás / Szárítás.
4. lépés	Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

11.10 Használata: Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

2. lépés Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése.
Időtartam: 6 perc

3. lépés Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

4. lépés A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

11.11 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

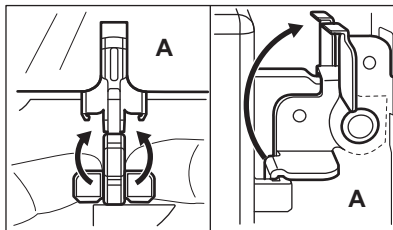


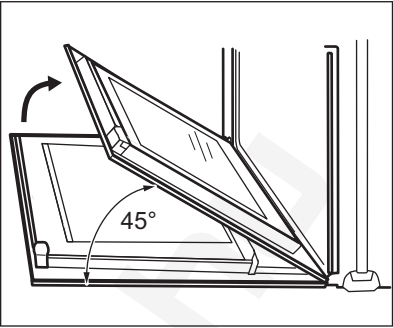
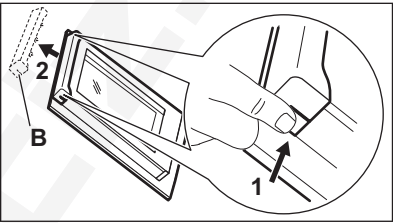
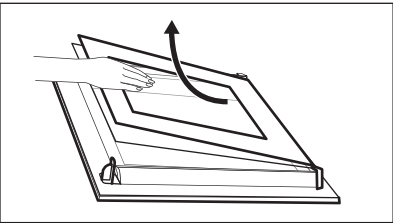
VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

1. lépés Teljesen nyissa ki az ajtót.

2. lépés Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 45°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, más különben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



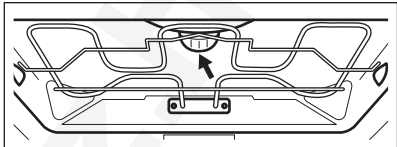
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.	
2. lépés	Távolítsa el a fémggyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Illessze a fémggyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.	

Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. lépés	20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
3. lépés	Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. lépés	Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...

 A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.
Az ajtó nem csukódik rendesen.	Teljesen zárja be az ajtót.
Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt.
A készülék Gyerekzár funkciója be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.

 Alkotóelemek	
 Leírás	 Megoldás
Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.

Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

 Kód és leírás	 Megoldás
F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	70 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint. Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint. Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.
Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.
EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság

 A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.
Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.
Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.
Légkeveréses sütés
Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Szárítás	A sütőtér szárítása a gőzfunkciók használata után a maradék lecsapódás eltávolításához.
Tartály ürítése	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz	Alapos tisztítás.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkő-lerakódásoktól való megtisztítása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekzár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekzár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a készülék bekapcsolásakor. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt gyerekzár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkciónál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Vízke ménység	Pontos idő

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűshőmérő szenzor	START / STOP

A készülék használatának megkezdése

Gyors elindítás	Kapcsolja be a készüléket, majd kezdjen főzni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
		Tartsa megnyomva az alábbi gombot: ① funkciót.	 ... - válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.
Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	① - tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.		

Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
① - a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	°C - állítsa be a következő: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify

Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.

Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge pirítás-hoz	Gőz sütéshez (tészta vagy hús)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

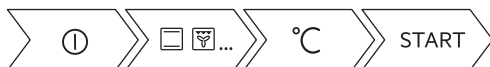
A készülék tisztítása gőztisztítással

1. lépés Nyomja meg ezt: 	2. lépés Nyomja meg ezt: 	3. lépés Válasszon üzemmódot:
Gőz tisztítás		Enyhe tisztítás.
Gőz tisztítás plusz		Alapos tisztításhoz.
Vízkömentesítés		A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.
Öblítés		A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikon látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Hogyan állítsa be: Gőzölés - Főzés gőzfunkcióval



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés



Hogyan állítsa be: Főzési idő



Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése



Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrijte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS

Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlaštenu servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC (part number code - brojčana šifra dijela), serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

Opće informacije i savjeti

Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	380	3. OPIS PROIZVODA.....	386
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba...	380	3.1 Opći pregled.....	386
1.2 Opća sigurnost.....	381	3.2 Dodatna oprema.....	386
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	382	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI	
2.1 Instalacija.....	382	UREĐAJ.....	387
2.2 Električni priključak.....	383	4.1 Upravljačka ploča.....	387
2.3 Primjena.....	384	4.2 Zaslon.....	388
2.4 Održavanje i čišćenje.....	384	5. PRIJE PRVE UPORABE.....	389
2.5 Kuhanje na pari.....	385	5.1 Početno čišćenje	390
2.6 Unutarnje osvjetljenje.....	385	5.2 Prvo spajanje.....	390
2.7 Servis.....	385	5.3 Početno predgrijavanje.....	390
2.8 Zbrinjavanje.....	385	5.4 Kako postaviti: Tvrdoca vode.....	390

6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	391	11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje.....	409
6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice.....	391	11.4 Podsjetnik Za Čišćenje.....	410
6.2 Kako podesiti: Steamify - Parnu funkciju pećnice.....	392	11.5 Način upotrebe:	
6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju.....	394	Uklanjanje kamenca.....	410
6.4 Funkcije pećnice.....	394	11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca.....	411
6.5 Napomene o: Vlažno pečenje.....	397	11.7 Način upotrebe: Ispiranje.....	411
7. FUNKCIJE SATA.....	397	11.8 Podsjetnik za sušenje.....	412
7.1 Opis funkcija sata.....	397	11.9 Način korištenja: Sušenje.....	412
7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	398	11.10 Način upotrebe:	
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	399	Pražnjenje spremnika.....	412
8.1 Umetanje dodatne opreme.....	399	11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata.....	413
8.2 Senzor za hranu.....	400	11.12 Kako zamijeniti: Žarulju.....	414
9. DODATNE FUNKCIJE.....	402	12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	415
9.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	402	12.1 Što učiniti ako 416	
9.2 Blokiranje tipki.....	403	12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški... 416	
9.3 Automatsko isključivanje.....	403	12.3 Podaci o servisu..... 417	
9.4 Ventilator za hlađenje.....	403	13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	417
10. SAVJETI.....	404	13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*..... 417	
10.1 Preporuke za kuhanje.....	404	13.2 Ušteda energije..... 418	
10.2 Vlažno pečenje.....	404	14. STRUKTURA IZBORNIKA.....	419
10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	405	14.1 Izbornik..... 419	
10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	405	14.2 Podizbornik za: Čišćenje..... 419	
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	408	14.3 Podizbornik za: Opcije..... 420	
11.1 Napomene za čišćenje.....	408	14.4 Podizbornik za: Postavljanje..... 420	
11.2 Kako ukloniti: Nosači police 409		14.5 Podizbornik za: Servis..... 421	
		15. LAKO JE!.....	421
		16. PREČAC!.....	423
		17. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	424

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih

mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi 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 pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.

SIGURNOSNE UPUTE

- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

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

Minimalna visina ormarića (minimalna visina ormarića ispod radne ploče)	578 (600) mm
Širina ormarića	560 mm

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.
- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niši ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.

- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

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



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.

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

2.5 Kuhanje na pari



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



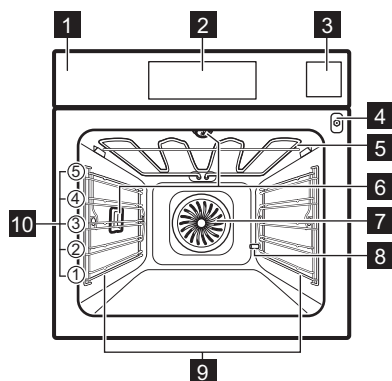
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

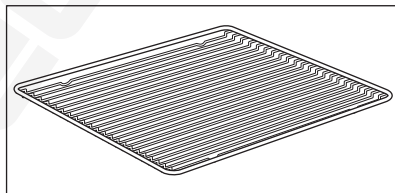


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslon
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

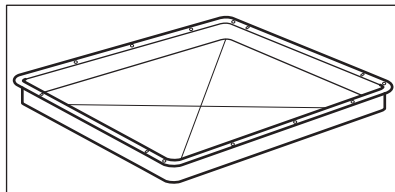
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



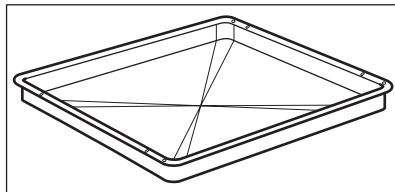
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



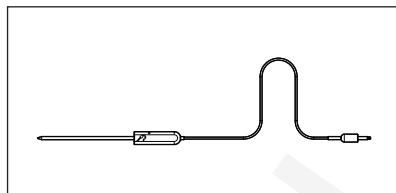
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



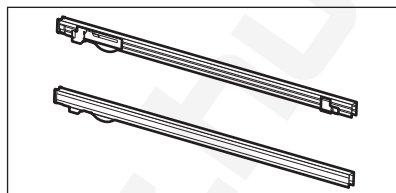
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

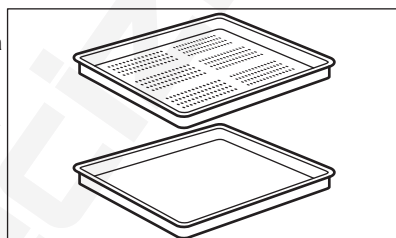
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



Komplet za kuhanje na paru

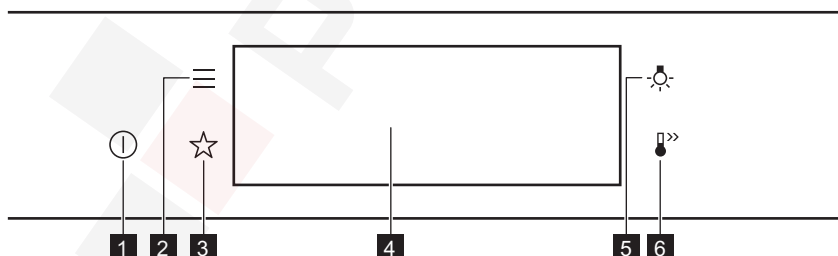
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.

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



4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

4.1 Upravljačka ploča



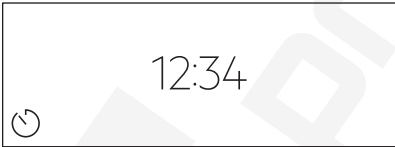
1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i držite za uključivanje i isključivanje uređaja.
2	Izbornik	Navodi funkcije uređaja.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.

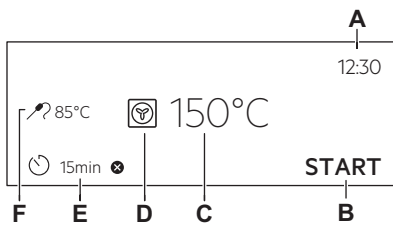
KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI UREĐAJ

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

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

4.2 Zaslon

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

	Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama. A. Sat B. POČETAK/ZAUSTAVI C. Temperatura D. Funkcije pećnice E. Tajmer F. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)

Indikatori zaslona			
Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.			
 Za potvrdu odabira / postavke.	 Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.	 Za poništavanje posljednje radnje.	 Za uključivanje i isključivanje opcija.
Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.			
 Funkcija je uključena.	 Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.	 Zvučni alarm je isključen.	
Indikatori tajmera			
 Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.		 Za poništavanje postavke.	

5. PRIJE PRVE UPORABE

⚠️ UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje

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

5.2 Prvo spajanje

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

5.3 Početno predgrijavanje

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

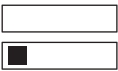
5.4 Kako postaviti: Tvrdća vode

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

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

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

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

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

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

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

Prečac!



6.2 Kako podesiti: Steamify - Parnu funkciju pećnice

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

Para za pečenje i prženje 155 - 230 °C	Za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.
5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili.
7. korak	Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (oko 950 ml) dok se signal ne oglasi ili se na zaslonu se ne pojavi poruka. Opskrba vodom dovoljna je za oko 50 min. Nemojte puniti spremnik za vodu preko maksimalnog kapaciteta. Postoji rizik od curenja vode, prelijevanja i oštećenja namještaja.  UPOZORENJE! Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demine-raliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U sprem-nik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.
8. korak	Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.
10. ko-rak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vo-du.
11. ko-rak	Isključite pećnicu.
12. ko-rak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu. Pogledajte poglavlje „Održavanje i čišćenje“, Pražnjenje spremnika.
13. ko-rak	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

Prečac!



6.3 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju

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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

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

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

Prečac!



6.4 Funkcije pećnice

STANDARD

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Roštilj	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 Turbo roštilj	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.

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

POSEBNO

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

SVAKODNEVNA UPORABA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Au gratin	Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Steamify	Koristite paru za parenje, pirjanje, nježno hrskavu hranu, pečenje i prženje.
 Podgrijavanje parom	Podgrijavanje namirnica parom sprječava sušenje površine. Toplina se distribuira nježno i ujednačeno što omogućuje obnavljanje okusa i arome hrane kao da je upravo pripremljena. Ova funkcija može se koristiti za podgrijavanje hrane izravno na tanjuru. Možete podgrijavati više od jednog tanjura u isto vrijeme, koristeći različite položaje polica.
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Puna para	Za pareno povrće, priloge, ribu
 Visoka vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, tina i riba.
 Niska vlažnost	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složence. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

6.5 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetska učinkovitošću.

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

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

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

Prečac!



Kako odabrati opciju završetka	
1. korak	Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
2. korak	Pritisnite: ⌚
3. korak	Postavite vrijeme kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ●
5. korak	Pritisnite: Završetak postupka
6. korak	Odaberite preferirani: Završetak postupka
7. korak	Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

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

Kako produžiti vrijeme kuhanja
Kad je preostalo 10% vremena kuhanja a hrana ne izgleda kao da je gotova, možete produžiti vrijeme kuhanja. Također možete promijeniti i funkciju pećnice.
Pritisnite +1min za produženje vremena kuhanja.

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

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

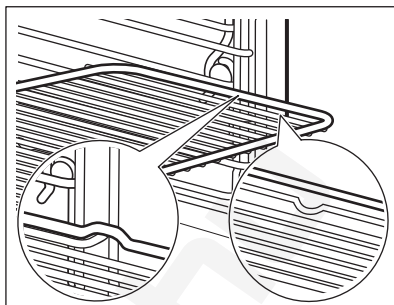
8.1 Umetanje dodatne opreme

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

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

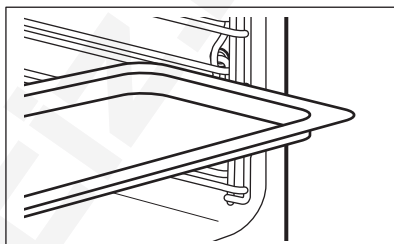
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



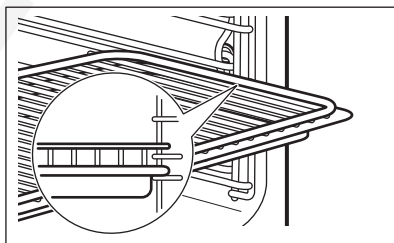
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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



8.2 Senzor za hranu

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

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C

Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



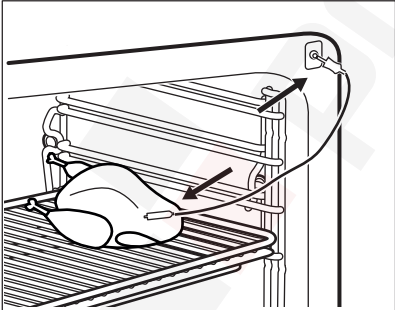
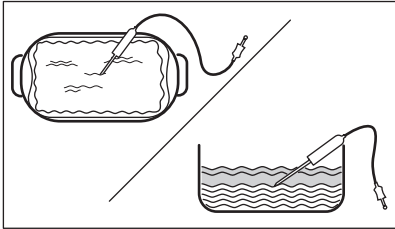
Temperaturu jezgre.

Za najbolje rezultate kuhanja:

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

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

Način upotrebe: Senzor za hranu

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

DODATNE FUNKCIJE

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

Prečac!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

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

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

9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

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

9.3 Automatsko isključivanje

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

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

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

9.4 Ventilator za hlađenje

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

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.

Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane. Ako ne možete naći postavke za posebni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

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

10.2 Vlažno pečenje

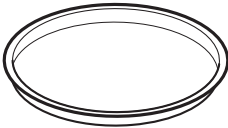
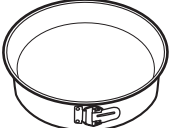
Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

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

		 (°C)		 (min)
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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

			
Tava za pizzu	Posuda za pečenje	Ramekin posude	Kalup za flan
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje

Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

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



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi



Koristite treći položaj police u pećnici.

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



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

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

**ROŠTILJ**

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.

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

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Ispitivanja u skladu s IEC 60350.



Postavite temperaturu na 100 °C.

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

 Postavite temperaturu na 100 °C.					
	 Posuda (Gastronorm)	 (kg)		 (min)	
Grašak, smrznuti	2 x 2/3 perforirana	2 x 1.5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje

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



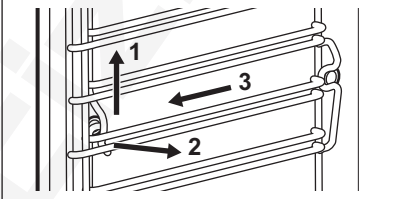
Dodatna oprema

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

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

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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

11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje

Prije nego pokrenete:		
Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor i uklonjive nosače police.	Dno pećnice i unutrašnje staklo vrata očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.
1. korak	Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine, dok se ne oglasi signal ili se na zaslonu prikaže poruka.	
2. korak	Odaberite: Izbornik / Čišćenje.	
Funkcija	Opis	Trajanje
Parno čišćenje	Lagano čišćenje	30 min

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

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

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

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

11.5 Način upotrebe: Uklanjanje kamenca

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

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

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

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

11.6 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

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

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

11.7 Način upotrebe: Ispiranje

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

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

11.8 Podsjetnik za sušenje

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

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

11.9 Način korištenja: Sušenje

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

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

11.10 Način upotrebe: Pražnjenje spremnika

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

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

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

11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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



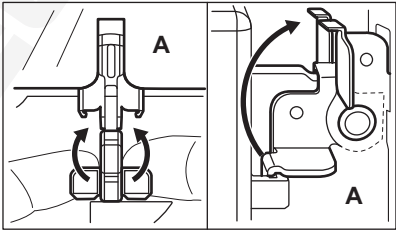
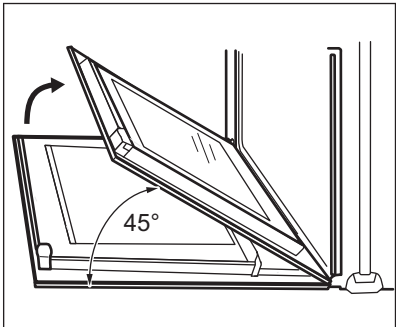
UPOZORENJE!

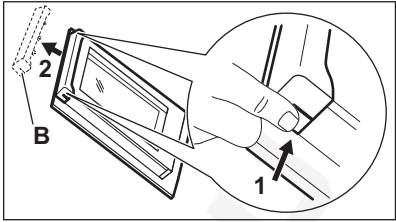
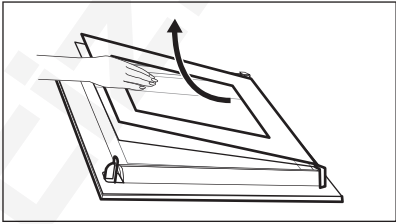
Vrata su teška.



OPREZ!

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

1. korak	Potpuno otvorite vrata.	
2. korak	Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.	
3. korak	Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 45°). Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.	

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

11.12 Kako zamijeniti: Žarulju

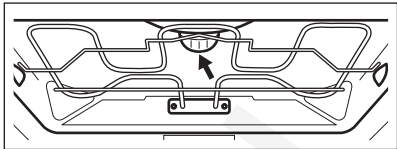


UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

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

Gornja žarulja

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

Bočno svjetlo

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

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...

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

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

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

12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

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

 Kod i opis	 Rješenje
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na dodirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

12.3 Podaci o servisu

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

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

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

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Indeks energetske učinkovitosti	61.9
Klasa energetske učinkovitosti	A++

Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklus	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklus	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	70 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.

Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.

Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija uređaja grijači automatski ranije isključuju.

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Pritisnite  da otvorite Izbornik.

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

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Pražnjenje spremnika	Postupak uklanjanja preostale vode iz spremnika za vodu nakon uporabe parnih funkcija.

Podizbornik	Aplikacija
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Postupak ispiranja i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

14.3 Podizbornik za: Opcije

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

14.4 Podizbornik za: Postavljanje

Podizbornik	Opis
Jezik	Postavlja jezik uređaja.
Svjetlina zaslona	Postavlja svjetlinu zaslona.

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

14.5 Podizbornik za: Servis

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

15. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:					
Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Tvrdoća vode	Sat

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

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

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

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

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

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

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

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

Očistite uređaj parnim čišćenjem**Korak 1**

Pritisnite: 

2. korak

Pritisnite: 

3. korak

Odaberite način rada:

Parno čišćenje

Za lagano čišćenje.

Parno čišćenje Plus

Za temeljito čišćenje.

Uklanjanje kamenca

Za čišćenje kruga generatora pare od zaostalog kamenca.

Ispiranje

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

16. PREČAC!

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

Kako postaviti: Funkcije pećnice**Kako postaviti: Steamify - Kuhanje pomoću parne funkcije pećnice****Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju****Kako postaviti: Vrijeme kuhanja**

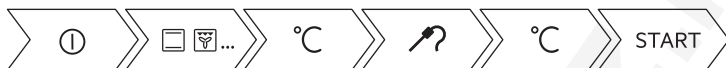
Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja



Kako poništiti: Postavi tajmer



Način upotrebe: Senzor za hranu



17. BRIGA ZA OKOLIŠ

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

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvėjusių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

Bendroji informacija ir patarimai

Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	426	2.8 Išmetimas.....	431
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	427	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	432
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	427	3.1 Bendroji apžvalga.....	432
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	428	3.2 Priedai.....	432
2.1 Įrengimas.....	428	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ.....	433
2.2 Elektros prijungimas	429	4.1 Valdymo skydelis.....	433
2.3 Naudojimas.....	430	4.2 Valdymo skydelis.....	434
2.4 Priežiūra ir valymas.....	431	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	435
2.5 Troškinimas garuose.....	431	5.1 Pirminis valymas	435
2.6 Vidinis apšvietimas.....	431	5.2 Pirmasis prijungimas.....	436
2.7 Paslauga.....	431		

5.3 Pirminis pašildymas.....	436	11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas.....	460
5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas.....	436	11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas.....	460
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	437	11.8 Džiovinimo priminimas.....	460
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos.....	437	11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas.....	461
6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija.....	438	11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas.....	461
6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	440	11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	462
6.4 Kaitinimo funkcijos.....	441	11.12 Kaip pakeisti: Lemputė.....	463
6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	444	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	464
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	444	12.1 Ką daryti, jeigu.....	464
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	444	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	465
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	444	12.3 Naudojimo informacija.....	466
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	447	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	466
8.1 Priedų naudojimas.....	447	13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	466
8.2 Maisto termometras.....	448	13.2 Energijos taupymas.....	467
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	450	14. MENIU STRUKTŪRA.....	468
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios.....	450	14.1 Meniu.....	468
9.2 Funkcijų užraktas.....	450	14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas.....	468
9.3 Automatinis išsijungimas.....	451	14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys.....	469
9.4 Ventilatorius.....	451	14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas.....	469
10. PATARIMAI.....	452	14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas.....	470
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	452	15. TAI PAPRASTA!.....	470
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	452	16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	472
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	453	17. APLINKOS APSAUGA.....	473
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	453		
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	456		
11.1 Pastabos dėl valymo.....	456		
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos.....	457		
11.3 Kaip naudoti: Valymas garais.....	457		
11.4 Priminimas apie valymą.....	458		
11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas.....	458		

1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo.

Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.

- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.

- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso 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 (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojaus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali

pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ISPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose



ISPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas



ISPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



ISPĖJIMAS!

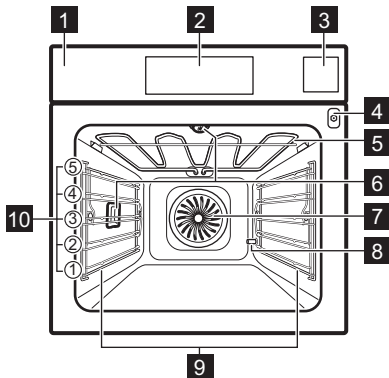
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga

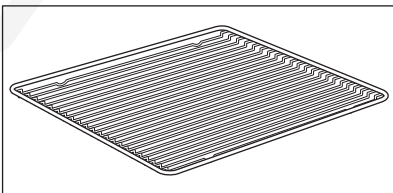


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

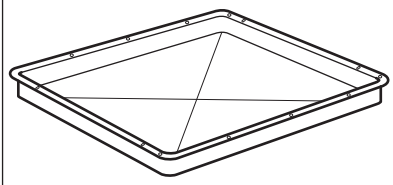
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pikaistuviams.



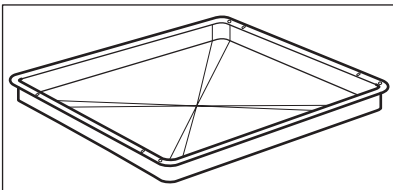
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



Grilio / kepinimo prikaistuvis

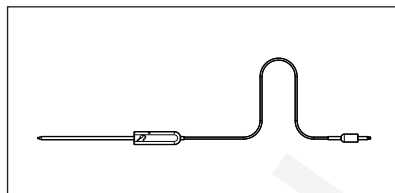
Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

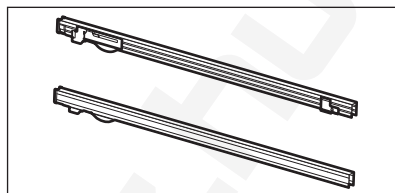
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



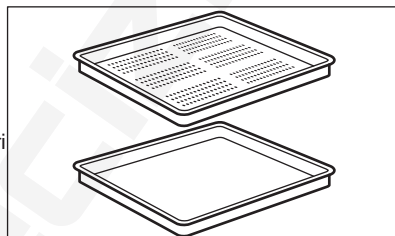
Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



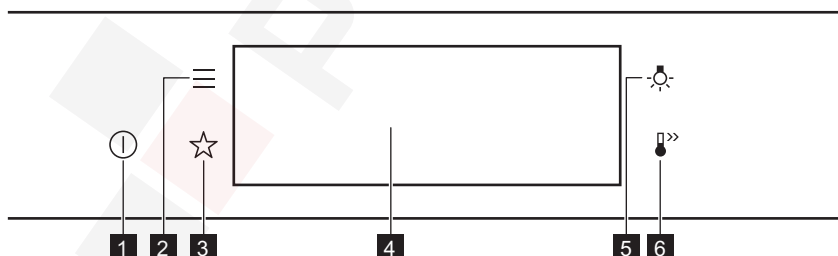
Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgiu garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

4.1 Valdymo skydelis



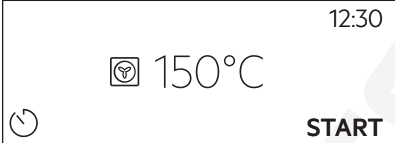
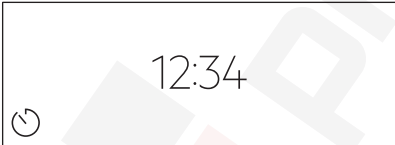
1	Įjungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Menu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI PRIETAISĄ

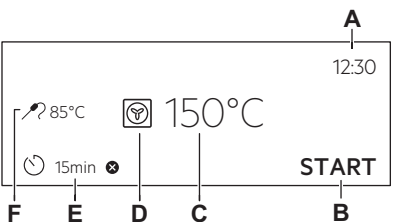
4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 Laikykite nuspaudę	 Perkelti	 Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
	Jeigu prietaiso nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.
	Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis. A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai			
Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.			
 Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.	 Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.	 Panaikinti paskutinį veiksmą.	 Parinkims įjungti ir išjungti.
Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.			
 Funkcija įjungta.	 Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.	 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.	
Laikmačio indikatoriai			
 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.		 Atšaukti nustatymą.	

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

	ISPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Prietaisą ir jo priedus valykite mikropluošto šluoste, suvilgęta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.	I prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 Pirmasis prijungimas

Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Vandens kietumas, Paros laikas.

5.3 Pirminis pašildymas

 Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.	
1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  Palikite orkaitę veikti 15 min.
 Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.	

5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

			
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas

Ikiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.	Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.	Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę.	Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.
❗ Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.			
Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.			

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.

2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.		
2-as veiksmas	Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.		
3-as veiksmas	Paspauskite: OK. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.		
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.		
<table border="1"> <tr> <td>Garai virimui 50–100 °C</td><td>Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.</td></tr> </table>		Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.		

Garai troškinimui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.
Garai kepinimui ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK.
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garsinį signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.  ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.
8-as veiksmas	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.

11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“, Bakelio ištuštinimas.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.

Pasinaudokite nuoroda!



6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.

5-as veiksmas.	Paspauskite: START .

Pasinaudokite nuoroda!



6.4 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepinukas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiams pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Drėgnas konvek. kepinimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepinimui naudokite garus.
 Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepų, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.5 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Pasinaudokite nuoroda!



Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

**7-as
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią

**1-as
veiks-
mas**

Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

**2-as
veiks-
mas**

Paspauskite: .

**3-ias
veiks-
mas**

Nustatykite maisto gaminimo laiką.

**4-as
veiks-
mas**

Paspauskite: ● ● ● .

**5-as
veiks-
mas.**

Paspauskite: Atidėtas paleidimas.

**6-as
veiks-
mas**

Pasirinkite reikšmę.

**7-as
veiks-
mas**

Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

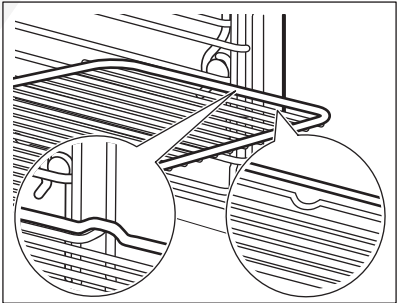
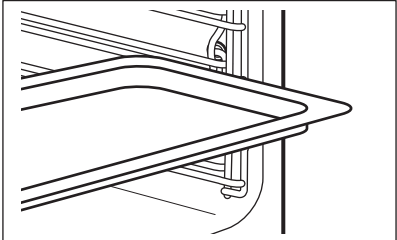
Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatus	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

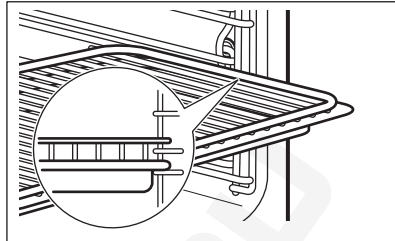
8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuviai nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė: Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.	
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis: Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.	

Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Išstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

°C Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.	 Temperatūra patiekalo viduje.

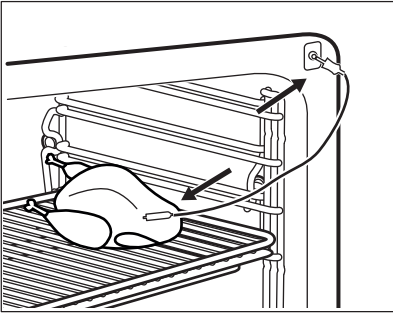
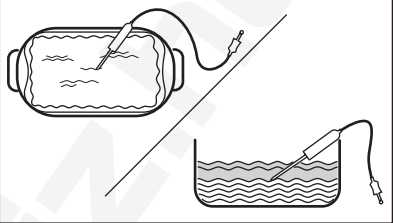
Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.	- nenaudokite skystiems patiekalams.	- gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.
3-ias veiksmas	Išklokite: Maisto termometras.
mėsą, paukštieną ar žuvį	Užkepėlės

Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.
	
4-as veiksmas.	Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.
5-as veiksmas.	 – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.
6-as veiksmas	● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.
8-as veiksmas	Paspauskite: START . Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9-as veiksmas	Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės. ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

Pasinaudokite nuoroda!



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.
 – paspauskite nuostatai atkurti.  – paspauskite nuostatai atšaukti.	

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	☆, ⏏ – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungs, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkre-
tiems patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lente-
lėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso
PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

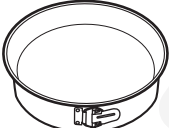
Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vynio- tinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30

		 (°C)		 (min.)
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tartelės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.

			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atskiroms valgių porcijoms paruošti	Apkepo skarda
Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skersmens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

 KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose

		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai



Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų pa- dėkle, įkaitinkite tuščią or- kaitę	Apatinis + viršutinis kaiti- nimas	170	20–30



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4



GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.

		 (min.)	
Skrebutis	Grilis	1–3	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24–30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).
Bandymai pagal IEC 60350 standartą.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

 Nustatykite 100 °C temperatūrą.					
	 Talpyklė (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Įdėkite kepimo padėklą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!
Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo

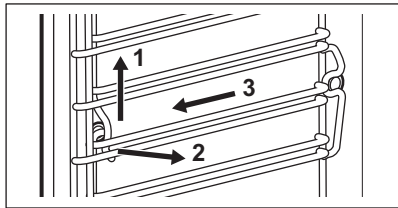
 Valymo priemonės	Prietaiso priekį valykite minkšta šluoste, pavilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.
	Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.
	Dėmes valykite švelniu plovikliu.

 Kasdienis naudojimas	Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.
	Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę iššluostykite mikropluošto šluoste.

 Priedai	Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite mikropluošto šluoste, pavilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.
	Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas	Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	
2-as veiksmas	Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.	
3-as veiksmas	Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.	
4-as veiksmas	Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.	
Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.		

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1-as veiksmas	Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.		
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.		
	Funkcija	Aprašas	Trukmė
	Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
	Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.
3-ias veiksmas	Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.		
4-as veiksmas	Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.		
 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.			

Kai valymas baigiasi:		
Išjunkite orkaitę.	Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdant:		
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.	Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.	
1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
6-as veiksmas	Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.
Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.	
7-as veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
8-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.	Orkaitę atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.	Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.
 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.		

11.6 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

Tipas	Aprašas
Negriežtas priminimas	Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.
Griežtas priminimas	Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios.

11.7 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradėdami:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Į stalčių vandeniui pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį.
3-ias veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas. Trukmė: maždaug 30 min.
4-as veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.
5-as veiksmas.	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.
 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.	

11.8 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiointi.

1-as veiksmas	Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.
2-as veiksmas	Išimkite visus priedus.
3-ias veiksmas	Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.
4-as veiksmas	Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.10 Kaip naudoti: Bakelio ištuštinimas

Naudokite po kaitinimo garuose, kad iš stalčiaus vandeniui pašalintumėte likusį vandenį.

Prieš pradėdant:	
Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.	Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas	Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.
2-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas. Trukmė: 6 min.
3-ias veiksmas	Ijunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.
4-as veiksmas	Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

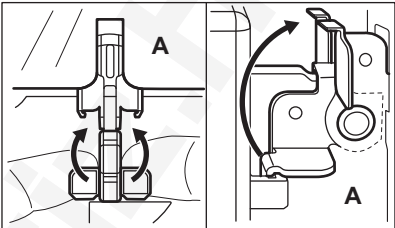
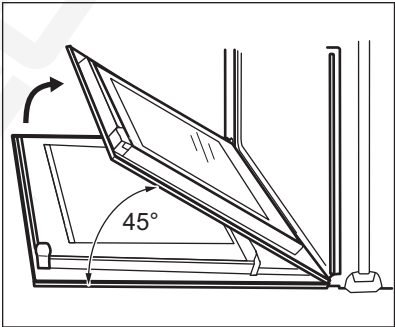
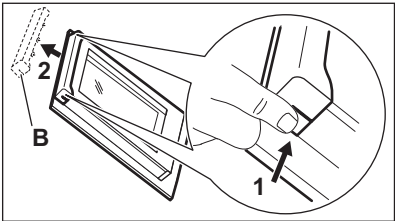
Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

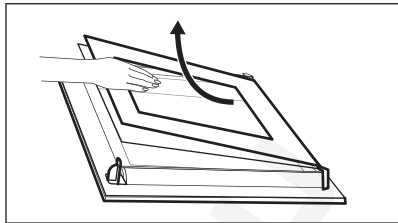


ĮSPĖJIMAS!
Durelės yra sunkios.



DĖMESIO
Stiklo plokštės valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas	Iki galo atidarykite dureles.	
2-as veiksmas	Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.	
3-as veiksmas	Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 45° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirtu pagrindo.	
4-as veiksmas	Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.	
5-as veiksmas	Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.	
6-as veiksmas	Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.	

7-as veiksmas	Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.	
8-as veiksmas	Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.	
9-as veiksmas	Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.	

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė



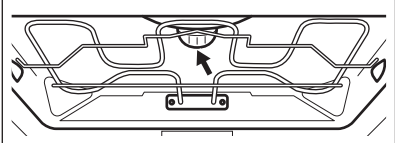
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lemputę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lemputė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

4-as veiks-mas	[kiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lemputė

1-as veiks-mas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.
2-as veiks-mas	Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.
3-as veiks-mas	Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.
4-as veiks-mas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.
5-as veiks-mas.	[dėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.
6-as veiks-mas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

	ĮSPĖJIMAS! Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.



Prietaisas neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis



Veiksmai

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Pilnai uždarykite dureles.

Perdegė saugiklis.

Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Ijungtas apsaugos nuo vaikų užraktas.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinkty.



Komponentai



Aprašymas



Veiksmai

Perdegė lemputė.

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.



Kodas ir aprašymas



Veiksmai

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.

Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistemos negalima prisijungti prie valdymo skydelio.	Prietaisui įjungti ir išjungti.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:	
Modelis (MOD.)	
Prekės numeris (PNC)	
Serijos numeris (S.N.)	

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas

Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	70 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

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 prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

MENIU STRUKTŪRA

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. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.

Papildomas meniu	Paskirtis
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranėlyje rodomas šis tekstas: „Child Lock“ (nuo vaikų apsaugantis užraktas). Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.

TAI PAPRASTA!

Papildomas meniu	Aprašymas
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Ispėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Vandens kietumas	Nustato vandens kietumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:					
Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
① Ijungta / Išjungta	≡ Meniu	☆ Mėgstamiausios	⌚ Laikmatis	🔑 Maisto termometras	START / STOP

Pradėkite naudotis prietaisu				
Spartusis palei-dimas	Įjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungi-mas	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekrane.	① – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas	5-as veiksmas.
① – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	°C – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify			
Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.			
Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

TAI PAPRASTA!

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Kepimo vado- dovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: ①.	Paspauskite: ≡.	Paspauskite  Kepimo vado- vas.	Pasirinkite patie- kalą.

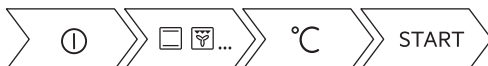
Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pri- dėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lie- ka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min.

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją		
1-as veiks- mas Paspauskite 	2-as veiks- mas Paspauskite 	3-ias veiksmas Pasirinkite režimą:
Valymas garais		Lengvam valymui.
Intensyvus valymas garais		Kruopščiam valymui.
Kalkių nuosėdų šalinimas		Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms va- lyti.
Garų sistemos praplovimas		Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno ga- rų funkcijų naudojimo.

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

i Vispārīga informācija un ieteikumi

📄 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	475	3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	481
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	475	3.1 Vispārējs pārskats.....	481
1.2 Vispārīgā drošība.....	476	3.2 Papildpiederumi.....	481
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	477	4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	482
2.1 Uztādīšana.....	477	4.1 Vadības panelis.....	482
2.2 Elektroītīkla savienojums.....	478	4.2 Displejs.....	483
2.3 Lietošana.....	479	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	484
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	479	5.1 Sākotnējā tīrīšana	485
2.5 Gatavošana ar tvaiku.....	480	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	485
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	480	5.3 Sākotnējā uzkarsēšana.....	485
2.7 Serviss.....	480	5.4 Iestatīšana Ūdens cietība.....	485
2.8 Utilizācija.....	480		

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	486	11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....	504
6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	486	11.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	505
6.2 Iestatīšana. Steamify- Tvaika		11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana...	505
karsēšanas funkcija.....	487	11.6 Atkaļķošanas atgādinājums.....	506
6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs...	489	11.7 Lietošana Skalošana.....	507
6.4 Karsēšanas funkcijas.....	489	11.8 Žāvēšanas atgādinājums.....	507
6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars.		11.9 Izmantošana: Žāvēšana.....	507
ar mitrumu.....	492	11.10 Lietošana Tvertnes	
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	492	iztukšošana.....	507
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	492	11.11	
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	493	Izņemšana un uzstādīšana: Durvis....	508
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI....	495	11.12 Kā nomainīt: Lampa.....	509
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	495	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	510
8.2 Termozonde.....	495	12.1 Kā rīkoties, ja.....	510
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	497	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	511
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	497	12.3 Servisa dati.....	512
9.2 Funkciju bloķēšana.....	498	13. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....	512
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	498	13.1 Produkta informācija un Produkta	
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	498	informācijas lapa*.....	512
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	499	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	513
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	499	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	514
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	499	14.1 Izvēlne.....	514
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu -		14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	514
ieteicamie piederumi.....	500	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	515
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes		14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	515
iestādēm.....	500	14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne...	516
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	503	15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	516
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	503	16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....	518
11.2 Izņemšana. Plauktu balsti	504	17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU	
			519

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiēt šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai

pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.

- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- 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 atdzīst.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.

- **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. Uztādiet 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 Uztādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uztādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm

Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums



BRĪDINĀJUMS!
Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.

- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.

- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvarotu servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija



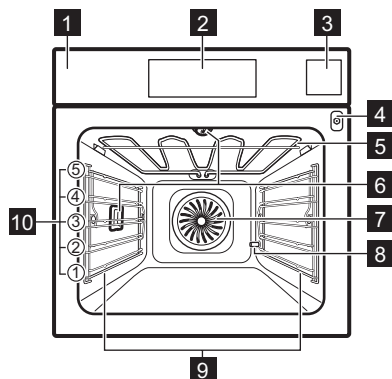
BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

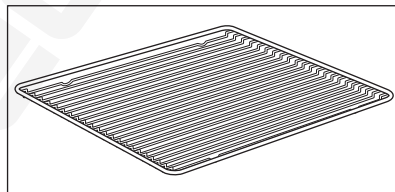


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

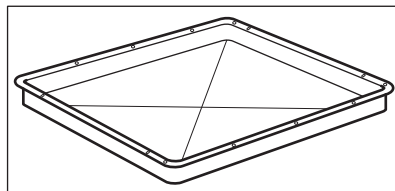
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



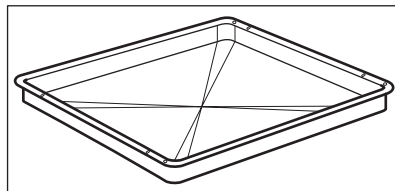
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



Grila/ceпамā panna

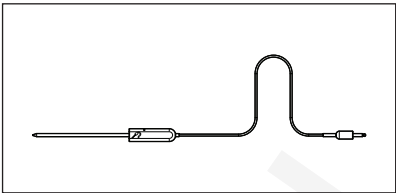
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

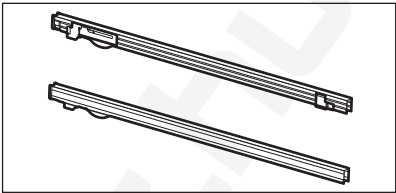
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

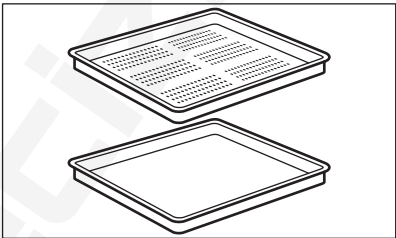
Lai vieglāk ieliku un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

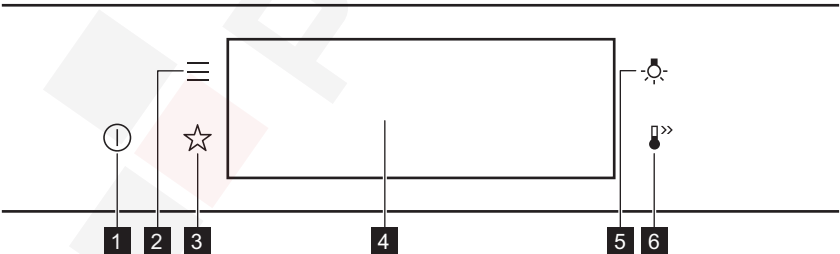
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeru, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. IERĪCES IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis

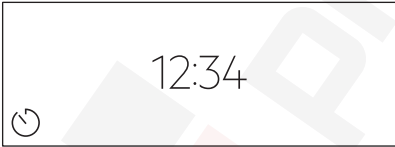


1	IESLĒGT / IZ-SLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

4	Displejs	Rāda ierīces pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 Piespiediet	 Pavirziet	 Nospiediet un turiet nospiedienu
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja neizmantojat ierīci 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

The diagram shows a control panel with several indicators and buttons. At the top right is a digital display showing '12:30' with a small 'A' icon above it. Below the display is a 'START' button labeled 'B'. To the left of 'START' are four buttons labeled 'C', 'D', 'E', and 'F' from right to left. Above button 'D' is a temperature icon and '150°C'. Above button 'E' is a clock icon and '15min'. Above button 'F' is a fan icon and '85°C'. A large, faint watermark 'PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES' is visible across the diagram.

Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori			
Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.			
 Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.	 Izvēlnē atgriezties vienā līmenī atpakaļ.	 Pēdējās darbības atcelšana.	 Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.
Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.			
 Funkcija ir ieslēgta.	 Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.	 Skaņas signāls ir izslēgts.	
Taimera indikatori			
 Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.		 Iestatījuma atcelšana.	

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

BRĪDINĀJUMS!
Skatiet sadaļu "Drošība".

5.1 Sākotnējā tīrīšana

		
1. solis.	2. solis	3. solis
No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Notīriet ierīci un piederumus ar mikrošķiedras drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

Displejs rāda "Laipni lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.

Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.

5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

	Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsnī pirms pirmās lietošanas.		
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.		
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.		
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.		
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.			

5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprikojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

			
1. solis	2. solis	3. solis	4. solis

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Nenovietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.	Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.	Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu.	Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.
① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.			
Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.			

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošo kalcija nogulsņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrānsi.

Izmantojiet saīsni!



6.2 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

1. solis	Ieslēdziet cepeškrānsi. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieieta apakšizvēlnē.
2. solis.	Nospiediet  . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
3. solis.	Nospiediet: OK . Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
4. solis	Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.
Tvaiks tvaicēšanai 50–100 °C	Dārzenu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.
Tvaiks sautēšanai 105–130 °C	Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.
Tvaiks vieglai grauzdēšanai 135–150 °C	Gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeniem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimeru, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.

Tvaiks cepšanai un grauздēšanai 155–230 °C		Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeniņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.
5. solis.	Nospiediet OK .	
6. solis	Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.	
7. solis	Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.	
	 BRĪDINĀJUMS! Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.	
8. solis	Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.	
9. solis	Nospiediet START . Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.	
10. solis	Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.	
11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.	
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet nodaļu "Kopšana un tīrīšana", Tvertnes iztukšošana.	
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.	

Izmantojiet saīsni!



6.3 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis.	Ieslēdziet cepeškrāsi.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis.	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

Izmantojiet saīsni!



6.4 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pilnā dārzeņu pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

SPECIĀLIE

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

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Atkausēšana	Ēdiena atkausēšanai (dārzeni un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 Sacepums	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 Lēnā gatavošana	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.
 Siltuma uzturēšana	Ēdiena uzturēšana siltumā.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnīs iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauздēšanai un cepšanai.
 Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku	Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā neklūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.
 Maizes cepšana	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Mīklas raudzēšana	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.
 Tikai tvaicēšana	Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana
 Augsts mitrums	Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.
 Zems mitrums	Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.

6.5 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām saskaņā ar standartu ES 65/2014 un ES 66/2014. Pārbaudes saskaņā ar standartu EN 60350-1.

Cepeškrāsns durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsns darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Nospiediet: Diennakts laiks.
2. solis.	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK.

Izmantojiet saīsni!



Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet ● ● ●.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet • • • .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet: OK .
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.	

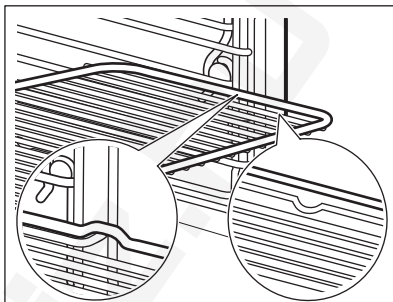
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskrāpējumus. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

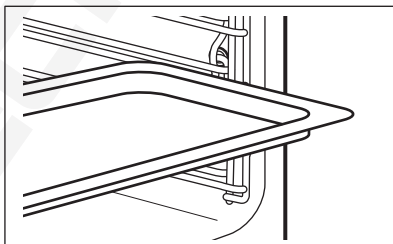
Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



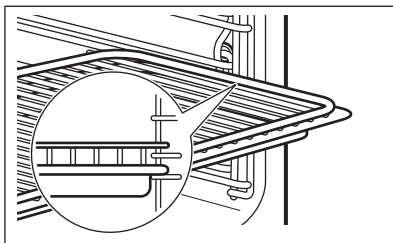
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plaukta atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



8.2 Termozonde

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

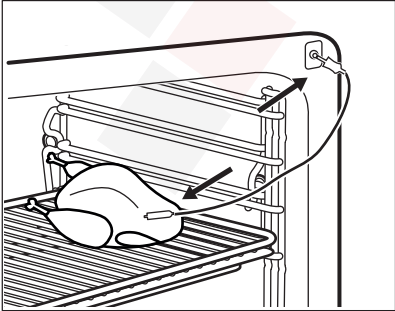
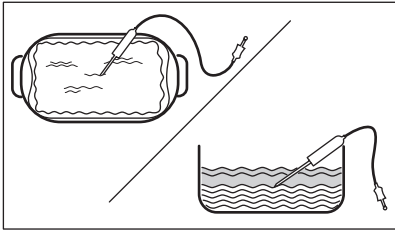
IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:	
°C cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C	 ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:		
ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.	
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.	
3. solis	Ievietošana. Termozonde.	
Gaļa, putnu gaļa un zivis		Sautējums terīnē
Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.		Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.
		
4. solis	Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.	

5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.
6. solis	• • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.  BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

Izmantojiet saīsni!



9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis.	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis.	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	leslēdziet ierīci.
2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	☆, ⏸ – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā cepeškrāsns izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un jūs nemaināt nekādus iestatījumus.

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

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.

Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

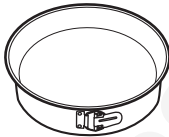
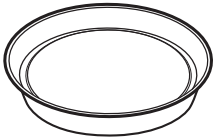
Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 ga- bali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītķūka bez taukvielām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās

		 (°C)	 (min.)	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar venti- latoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsē- šana	180	70 - 90	1



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi



Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas loks- nes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas loks- nes, uzkaršējiet tukšu ce- peškrāsi	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkar- sējiet tukšu cepeškrāsi	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkar- sējiet tukšu cepeškrāsi	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

 CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi				
		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilato- ru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni	Karsēšana ar ventilato- ru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvie- lām	Karsēšana ar ventilato- ru	160	35 - 50	1 / 4

 GRILS			
 Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsi 5 minūtes.			
 Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.			
		 (min.)	
Karstmaize	Grils	1 - 3	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.
Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.



Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	 Tvertne (Gastro- norm)	 (kg)		 (min.)	
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uz- karsējiet tuk- šu cepeškrās- ni	1 x 2/3 perfo- rēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perfo- rēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz tem- peratūra aukstāka- jā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet ce- pamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

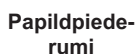


**Tīrīšanas
līdzekļi**

Tīriet ierīces priekšdaļu ar mikrošķiedras drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar sau-
dzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



1. solis	Izslēdziet cepeškrāsi un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	
2. solis	Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.	
3. solis	Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.	
4. solis	Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.	
Uzstādiat plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.		

Pirms sākt:		
Izslēdziet cepeškrāsi un nogaidiet, līdz tā ir atdzisuši.	Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.	Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērkta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.
1. solis	Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.	

2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.	
Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.
Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tīrpi ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
3. solis	Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.	
4. solis	Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.	
 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.		

Tīrīšanai beidzoties:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tīrīšana ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:		
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.	Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.	
1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.

2. solis	Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.
3. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
4. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.
5. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.
6. solis	Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.
Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.	
7. solis	Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
8. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:		
Izslēdziet cepeškrāsni.	Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriiet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.	Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.
i Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru.		

11.6 Atkaļķošanas atgādinājums

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

Veids	Apraksts
Nestingrs atgādinājums	Iesaka atkalķot cepeškrāsni.
Stingrs atgādinājums	Obligāti jāatkalķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta.

11.7 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
3. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana. Ilgums: aptuveni 30 min.
4. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
5. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

11.8 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.9 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

1. solis	Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksts.
2. solis	Izņemiet visus piederumus.
3. solis	Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.
4. solis	Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.10 Lietošana Tvertnes iztukšošana

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

Pirms sākšanas:	
Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

1. solis	Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
2. solis	Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana. Ilgums: 6 min
3. solis	Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
4. solis	Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.
 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.	

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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



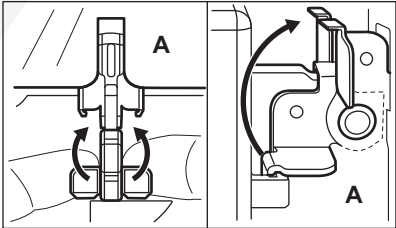
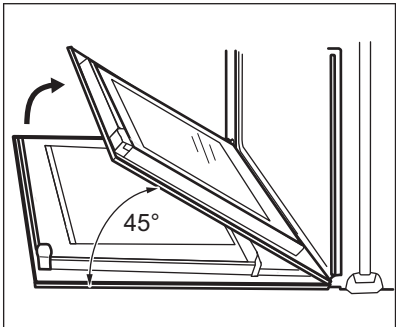
BRĪDINĀJUMS!

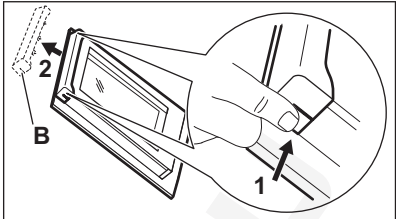
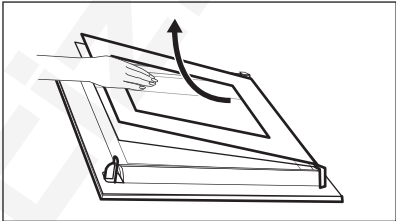
Durvis ir smagas.



UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 45° leņķī). Turiet durvis ar vienu roku katrā pusē un velciet tās augšupvērstā leņķī prom no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	

4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.	
5. solis	Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.	
6. solis	Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.	
7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vēl pirms uzstādīšanas uzstādiet mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

11.12 Kā nomainīt: Lampa



BRĪDINĀJUMS!

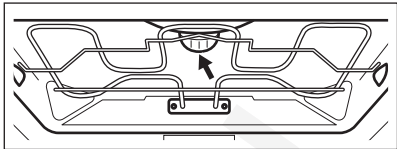
Elektrošoka risks.

Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:		
1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzīsus.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrofikla.	Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu.

PROBLĒMRISINĀŠANA

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.	

Sānu lampa

1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.
2. solis	Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.
3. solis	Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi.
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.
6. solis	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Pulkstenis nav iestatīts.

Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".

Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

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

Darbojas Bērnu drošības funkcija.

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



Detaļas



Apraksts



Risinājums

Spuldze ir izdegusi.

Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.



Kods un apraksts



Risinājums

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.

Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārļiecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru. Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)	
Izstrādājuma Nr. (PNC)	
Sērijas numurs (S.N.)	

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā

Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	70 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
 Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
 Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grili — veiktspējas 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 fīra, un gādāji, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsēji ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdiena siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.

Apakšizvēlne	Lietošana
Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām ierīces funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata ierīces valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.

TAS IR VIENKĀRŠI!

Apakšizvēlne	Apraksts
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠI!

Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:					
Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks

Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:					
 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP

Ierīces lietošanas uzsākšana				
Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis.	2. solis	3. solis
		Nospiediet un turiet nospiešanu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .

Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešu ①, līdz ierīce izslēdzas.

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
① — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... — atlasiet karsēšanas funkciju.	°C — iestatiet: temperatūru .	OK — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START — nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify

Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet ①.	Nospiediet  .	Nospiediet  . Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

TAS IR VIENKĀRŠI!

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija “10 % Finish Assist”

Izmantojiet funkciju “10% Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku

1. solis

Nospiediet:



2. solis

Nospiediet:



3. solis

Atlasiet režīmu:

Tīrīšana ar tvaiku

Viegla tīrīšana.

Tvaika tīrīšanas Plus

Padziļināta tīrīšana.

Atkalķošana

Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalķakmens atliekas.

Skalošana

Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas



Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што купивте апарат Electrolux. Избравте производ кој со себе носи децении професионално искуство и иновација. Уникатен и стилски, дизајниран е имајќи ги на ум вашите потреби. Кога и да го користите, можете да бидете сигурни дека секојпат ќе постигнете одлични резултати.

Добре дојдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата страница за да:



Добиете совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка:

www.electrolux.com/support



Регистрирајте го вашиот производ за подобро сервисирање:

www.registerelectrolux.com



Купувајте дополнителен прибор, потрошни материјали или оригинални резервни делови за вашиот апарат:

www.electrolux.com/shop

ГРИЖА ЗА КОРИСНИЦИ И СЕРВИСИРАЊЕ

Ви препорачуваме да користите оригинални резервни делови.

Кога ќе контактирате со нашиот овластен сервисен центар, погрижете се да ги имате на располагање следниве податоци: Модел, Број на производот, Сериски број.

Информациите можат да се најдат на етикетата со информации.

 Предупредување / Внимание-Безбедносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за животната средина

Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	521	3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	527
1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица.....	522	3.1 Општ преглед.....	527
1.2 Општа безбедност.....	522	3.2 Додатоци.....	528
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	523	4. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ.....	529
2.1 Монтажа.....	523	4.1 Контролна табла.....	529
2.2 Поврзување на струјата.....	525	4.2 Екран.....	530
2.3 Употреба.....	525	5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	531
2.4 Нега и чистење.....	526	5.1 Првично чистење	531
2.5 Готвење на пареа.....	526	5.2 Прво поврзување.....	531
2.6 Внатрешна светилка.....	527	5.3 Прво предзагревање.....	531
2.7 Сервис.....	527	5.4 Како да поставите: Тврдост на водата.....	532
2.8 Отстранување.....	527		

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	533	11.3 Начин на користење: Чистење со пареа.....	552
6.1 Како да поставите: Функции на греење.....	533	11.4 Потсетник за чистење.....	553
6.2 Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа.....	534	11.5 Начин на користење: Отстранување на бигор.....	553
6.3 Како да поставите: Готвење со помош.....	535	11.6 Потсетник за чистење бигор... ..	554
6.4 Функции за греење.....	536	11.7 Начин на користење: Плакнење.....	555
6.5 Забелешки за: Печете со влажен воздух.....	539	11.8 Потсетник за сушење	555
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	539	11.9 Начин на користење: Сушење.....	555
7.1 Опис на функции на часовникот.....	539	11.10 Начин на користење: Празнење на резервоарот.....	555
7.2 Како да поставите: Функции на часовник.....	540	11.11 Како да извадите и да монтирате: Врата.....	556
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	542	11.12 Како да замените: Светло.....	558
8.1 Вметнување на додатоци.....	542	12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	559
8.2 Сензор за храна.....	543	12.1 Што да се направи ако.....	559
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	545	12.2 Начин на користење: Кодови за грешки.....	559
9.1 Како да заштедите: Омилени.....	545	12.3 Сервисни податоци.....	560
9.2 Заклучување на копчињата.....	545	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	560
9.3 Автоматско исклучување.....	545	13.1 Информации за производот и лист со информации за производот*.....	560
9.4 Вентилатор.....	546	13.2 Заштеда на енергија.....	561
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	546	14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	562
10.1 Препораки за готвење.....	546	14.1 Мени.....	562
10.2 Печете со влажен воздух.....	546	14.2 Подмени за: Чистење.....	563
10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци.....	547	14.3 Подмени за: Опции.....	563
10.4 Табели за готвење за институти за тестирање.....	548	14.4 Подмени за: Поставка.....	564
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	551	14.5 Под-мени за: Сервисирање.....	564
11.1 Белешки околу чистењето.....	551	15. ЛЕСНО Е!.....	564
11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки	552	16. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!.....	566
		17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	567

1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна

монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот.
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.
- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.

- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во перна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на пареа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.

БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и pogodно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) 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!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.
- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување



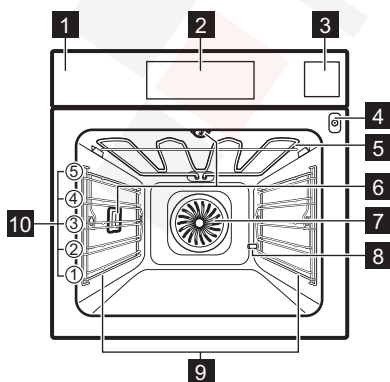
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

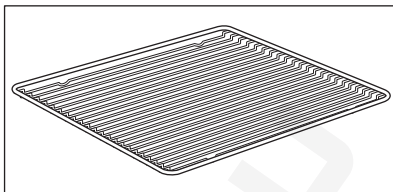


1	Контролна табла
2	Екран
3	Фиока за вода
4	Штекер за сензорот за храна
5	Елемент за греење
6	Светилка
7	Вентилатор
8	Отстранување на бигор од одводната цевка
9	Потпора за полици, мобилна
10	Позиции на полици

3.2 Додатоци

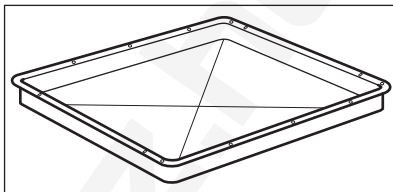
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



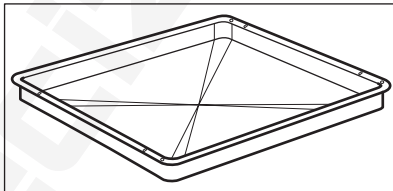
Плех за печење

За колачи и бисквити.



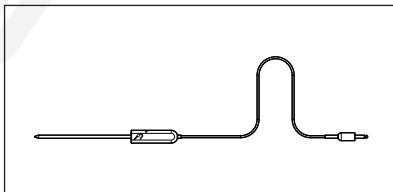
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



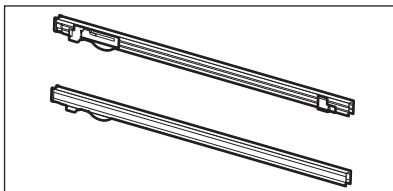
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки

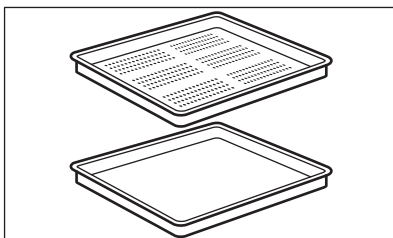
За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



Комплет за пареа

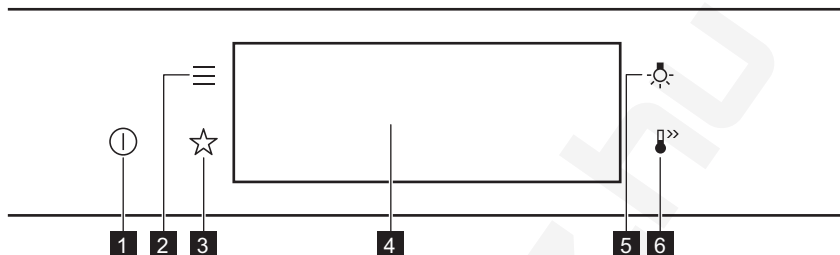
Еден перфориран и еден неперфориран контејнер за храна.

Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа. Употребете го за подготовка на зеленчук, риба, пилешки гради. Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста.



4. КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

4.1 Контролна табла

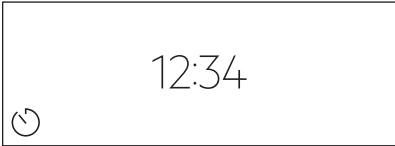
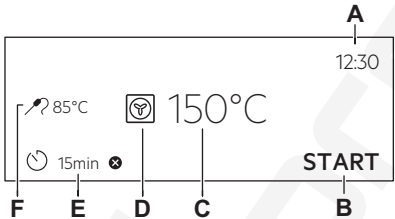


1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
2	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.
6	Брзо загревање	За вклучување и исклучување на печката: Брзо загревање.

Притиснете на	Движи	Притиснете и држете
Допрете ја површината со врв на прст.	Пролизгајте со прст над површината.	Допрете ја површината 3 секунди.

КАКО ДА ГО ВКЛУЧИТЕ И ИСКЛУЧИТЕ АПАРАТОТ

4.2 Екран

	После вклучувањето, екранот го покажува главниот екран со функции за греење и почетна температура.
	Ако не го користите апаратот 2 минути, екранот преминува во режим на мирување.
	Кога готвите, екранот ги покажува поставените функции и други достапни опции.
	Екран со поставени клучни функции. A. Време во денот B. ПОЧЕТОК/КРАЈ C. Температура D. Функции на греење E. Тајмер F. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показатели за екранот			
Основни показатели - за движење на екранот.			
 За потврда на изборот / поставката.	 За враќање назад едно ниво во менито.	 За да ја поништите последната акција.	 За вклучување и исклучување на опциите.
Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.			

ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

 Вклучена е функцијата.	 Вклучена е функцијата. Готвењето запира автоматски.	 Звучниот аларм е исклучен.
Показатели за тајмер		
 Поставете ја функцијата: Одложено активирање.	 За откажување на поставката.	

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

	ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење

		
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.	Исчистете го апаратот и додатоците со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.	Ставете ги додатоците и држачите на решетките што се вадат во апаратот.

5.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Тврдост на водата, Време во денот.

5.3 Прво предзагревање

	Загрејте ја празната печка пред првата употреба.	
1 чекор	Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.	



Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

2 чекор

Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Оставете ја печката да работи околу еден час.

3 чекор

Поставете ја максималната температура за функцијата: .
Оставете ја печката да работи 15 минути.

i Печката може да испушта миризба и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

5.4 Како да поставите: Тврдост на водата

Кога ја поврзувате печката со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата. Употребете ја приложената хартија за тестирање со комплетот за пареа.

			
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 секунда. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.	Истресете ја хартијата за тестирање за да го отстраните вишокот вода.	Почекајте 1 минута и проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.	Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.
i Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Не проверувајте ја тврдоста на водата подоцна од 1 минута по тестот.			
Можете да го смените нивото на тврдоста на водата во менито: Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.			

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на талог на калциум и класификацијата на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.

Тврдост на водата		Хартија за тестирање	Талог на калциум (mmol/l)	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	малку тврда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	многу тврда

Кога нивото на тврдоста на водата е 4, наполнете ја фиоката за вода со негазирана флаширана вода.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1	Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.
Чекор 2	Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.
Чекор 3	Изберете ја функцијата за греење и притиснете: OK На екранот се прикажува: температура.
Чекор 4	Поставување: температура Притиснете: OK .
Чекор 5	Притиснете: START . Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.
STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.	
Чекор 6	Исклучете ја печката.

Одберете брзо достапна икона!



6.2 Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.	
Чекор 2	Притиснете  . Поставете ја функцијата на греење на пареа.	
Чекор 3	Притиснете: OK. На екранот се прикажани поставките за температурата.	
Чекор 4	Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.	
Пареа за варење на пареа 50 - 100 °C		За готвење на пареа на зеленчук, житарици, зрнеста храна, морска храна, терини и десерти за лажица.
Пареа за долго варење 105 - 130 °C		Функцијата е соодветна за готвење на варена и динстана храна како месо или риба, леб и живина, како и торти од сирење и ѓувеч/потпечени јадења.
Пареа за умерено потпекување 135 - 150 °C		За месо, ѓувеч/потпечени јадења, полнет зеленчук, риба и потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина. Ако го поставите тајмерот, скаратата се врти автоматски во последните минути на готвењето за да му даде на јадењето крцкава површина.
Пареа за печење 155 - 230 °C		За пржени и печени јадења како месо, риба, живина, лиснато тесто, тартови, мафини, потпечени јадења, зеленчук и печени јадења. Ако сте го посатвиле тајмерот и сте ја ставиле храната на првото ниво на дното, се вклучува автоматски функцијата на греење во последните минути на готвењето за јадењето да добие крцкав долен дел.
Чекор 5	Притиснете: OK.	

Чекор 6	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите.
Чекор 7	Наполнете ја фиоката за вода со студена вода до максимално ниво (околу 950 ml) се додека звучниот сигнал или екранот не покажат порака. Доволно е да се снабдува со вода околу 50 minutes. Не го полнете садот за вода над неговиот максималниот капацитет. Постои ризик од прелевање на водата, поплавување и оштетување на мебелот.  ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деминерализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.
Чекор 8	Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: START . Пареата се појавува по приближно 2 мин. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
Чекор 10	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода.
Чекор 11	Исклучете ја печката.
Чекор 12	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење. Видете го поглавјето „Нега и чистење“, Празнење на резервоарот.
Чекор 13	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.

Одберете брзо достапна икона!



6.3 Како да поставите: Готвење со помош

Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна

Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

- Средно
- Добро печено или Повеќе

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

Одберете брзо достапна икона!



6.4 Функции за греење

СТАНДАРД

Функции за греење:	Примена
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.

Функции за греење:	Примена
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функции за греење:	Примена
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Топлење на чинии	За предзагревање порција пред сервирање.
 Одмрзнување	За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.
 Потпечено	За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекнување и потпекување.

СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

Функции за греење:	Примена
 Бавно готвење	За подготвување меко, сочно печено месо.
 Одржување на топлина	За чување на храната топла.
 Печете со влажен воздух	Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА

Функции за греење:	Примена
 Steamify	Користете пареа за готвење на пареа, чорби, нежна крцкавост, печење храна и месо.
 Подгревање на пареа	Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.
 Печење на леб	Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.
 Киснато тесто	За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.

Функции за греење:	Примена
 Пареа со полна сила	За готвење зеленчук, гарнир, риба на пареа
 Висока влажност	Функцијата е погодна за готвење деликатни јадења како кремове, флан-колачи, терини и риба.
 Ниска влажност	Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

6.5 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн во согласност со ЕУ 65/2014 и ЕУ 66/2014. Тестови според EN 60350-1.

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди. За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

7.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ

Функција на часовник	Примена
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK

Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK

Одберете брзо достапна икона!



Како да изберете опција за завршување	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете: 
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.

Како да изберете опција за завршување

Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да се одложи почетокот на готвењето

Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете: ☺
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ●
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање
Чекор 6	Одберете ја вредноста.
Чекор 7	Притиснете: OK. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 1	Притиснете: ☺
Чекор 2	Поставете ја вредноста на тајмерот.

НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 3

Притиснете: ОК

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

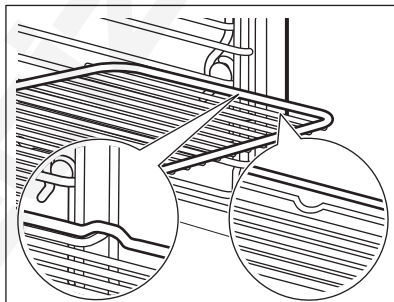
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања се и уреди за спречување превртување. Големият раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

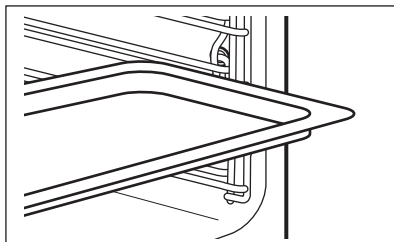
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



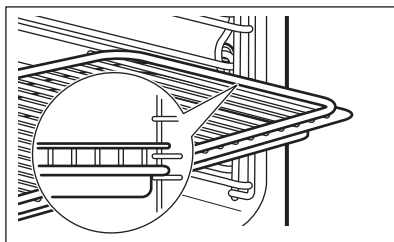
Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



Решетка, Плех за печење / Длабока тава:

Турнете го плехот за печење помеѓу водилките на држачот и решетката на водилките горе.



8.2 Сензор за храна

Сензор за храна- ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

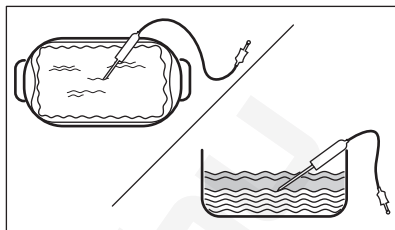
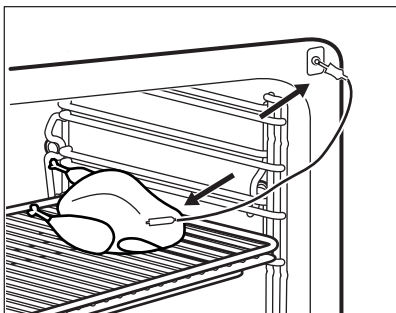
Има две температури за поставување:	
$^{\circ}\text{C}$ Температура на печката (минимум 120 $^{\circ}\text{C}$),	 Температурата на средината.

За најдобри резултати при готвењето:		
Состојките треба да се на собна температура.	- не користете го со течни јадења.	- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.
Чекор 3	Ставете: Сензор за храна.
Месо, живина и риба	Ѓувеч
Ставете го врвот од Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од Сензор за храна е внатре во садот.	Поставете го врвот на Сензор за храна во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Користете го работи на садот за печење за да ја поддржите силиконската рачка на Сензор за храна. Врвот на Сензор за храна не треба да го допре дното на садот за печење.



Чекор 4	Ставете го приклучокот на Сензор за храна во штекерот што се наоѓа на предниот дел на печката. На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.
Чекор 5	 - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.
Чекор 6	● ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција: • Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук. • Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.
Чекор 7	Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: OK за да одите на главниот екран.
Чекор 8	Притиснете: START . Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.
Чекор 9	Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.  ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Постојат ризици од изгореници затоа што Сензор за храна се вжештува. Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

Одберете брзо достапна икона!



9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење, температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Одберете ја омилената поставка.
Чекор 3	Притиснете:  . Изберете: Омилени.
Чекор 4	Изберете: Зачувај моментални нагодувања.
Чекор 5	Притиснете + за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете ОК.
 - притиснете за да ја ресетирате поставката.  - притиснете за да ја откажете поставката.	

9.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

Чекор 1	Вклучете го апаратот.
Чекор 2	Поставете функција за греење.
Чекор 3	  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.
За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.	

9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, печката автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење на печката работи и не се променети поставките.

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

ПОМОШ И СОВЕТИ

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно готвење.

9.4 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење


Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки. Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната. Ако не можете да ги најдете нагудувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично. За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуппината на апаратот.

10.2 Печете со влажен воздух

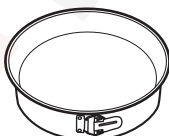
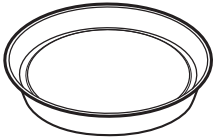
За најдобри резултати следеете ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (мин)
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја апсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.

			
Тавче за пица	Сад за печење	Керамички сад	Рамна тава за печење колачи
Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар	Темна, која не одбива светлина 26 cm дијаметар	Керамика 8 cm дијаметар, 5 cm висина	Темна, која не одбива светлина 28 cm дијаметар

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за институти за тестирање

Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Печиво во капаи				
		 (°C)	 (мин)	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	140 - 150	35 - 50	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	35 - 50	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Готвење со вентилатор	160	60 - 90	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 cm	Конвенционално готвење	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити			
 Користете го третото ниво на решетката.			
		 (°C)	 (мин)
Леб / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 40
Леб / Печива во ленти, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	160	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 35



ПЕЧЕЊЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити



Користете го третото ниво на решетката.

		 (°C)	 (мин)
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ПОВЕЌЕ НИВОА. Бисквити

		 (°C)	 (мин)	
Леб / Печива во ленти	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	1 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	23 - 40	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	35 - 50	1 / 4



ПЕЧЕЊЕ НА СКАРА



Презагрејте ја празната печка 5 минути.



Скара со поставена максимална температура.

		 (мин)	
Тост	Скара	1 - 3	5
Говедски стек, завртете на половина време	Скара	24 - 30	4

Информации за тестирање

Тестови за функцијата: Парео со полна сила.

Тестови според IEC 60350.



Поставете ја температурата на 100 °C.

	 Сад (Gastronorm)	 (кг.)		 (мин.)	
Брокули, презагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Брокули, презагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.



Поставете ја температурата на 100 °C.



Грашок,
замрзнат



Сад
(Gastronorm
)

2 x 2/3
перфориран



(кг.)

2 x 1,5



2 и 4



(мин.)

Додека
температ
урата на
најстуден
ата точка
не
достигне
85 °C.



Ставете го
плехот за
печење на
првата
позиција на
решетката.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето



Средства за
чистење

Предниот дел на апаратот чистете го со крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна
употреба

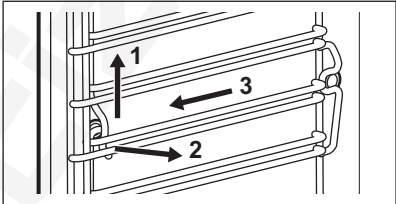
Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста со крпа од микрофибер по секоја употреба.

 Додатоци	Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете крпа од микрофибер натопена со топла вода и средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.
	Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

Чекор 1	Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	
Чекор 2	Внимателно извлекете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.	
Чекор 3	Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.	
Чекор 4	Извлекете ги потпорите од задната дршка.	
Ставете ги полиците по обратен редослед.		

11.3 Начин на користење: Чистење со пареа

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката се додека не се олади.	Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат.	Исчистете го дното на внатрешноста и внатрешната стаклена врата со мека крпа натопена со топла вода и благо средство за чистење.
1 чекор	Полнете ја фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.	
2 чекор	Изберете: Мени / Чистење.	
Функција	Опис	Времетраење

Чистење со пареа		Чистење на светло	30 мин
Чистење со пареа плус		Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент.	75 мин
3 чекор	Притиснете на START . Следете ги упатствата на екранот. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.		
4 чекор	Притиснете кој бил симбол за да го исклучите сигналот.		
 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.			

Кога ќе заврши чистењето:		
Вклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.
Користете ја функцијата: Чистење со пареа плус.

11.5 Начин на користење: Отстранување на бигор

Пред да почнете:		
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го сиот дополнителен прибор од рерната.	Проверете дали фиоката за вода е празна.

Времетраење на првиот дел: околу 100 мин.	
Чекор 1	Ставете ја длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Ставете 250 ml средство за чистење бигор во фиоката за вода.

Чекор 3	Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 4	Изберете: Мени / Чистење.
Чекор 5	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот. Започнува првиот дел од отстранувањето на бигорот.
Чекор 6	По завршувањето на првиот дел, испразнете ја длабоката тава и ставете ја повторно на првата позиција на решетката.
Времетраење на вториот дел: околу 35 мин.	
Чекор 7	Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 8	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
❗ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

Кога ќе заврши отстранувањето на бигорот:		
Исклучете ја печката.	Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.	Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.
❗ Ако остатоците од бигор останат во печката после вадењето на бигор, екранот ве потсетува да ја повторите постапката.		

11.6 Потсетник за чистење бигор

Постојат два потсетници што ве потсетуваат да ја исчистите печката од бигор. Потсетникот за чистење бигор не можете да го исклучите.

Тип	Опис
Мек потсетник	Ве потсетува да ја исчистите печката од бигор.
Силен потсетник	Ве обврзува да ја исчистите печката од бигор. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен силниот потсетник, не можете да ги користите функциите со пареа.

11.7 Начин на користење: Плакнење

Пред да почнете:	
Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.	Извадете го дополнителниот прибор.
Чекор 1	Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Полнете ја фиоката за вода со вода до максималното ниво, додека не се огласи звучен сигнал или не се покаже порака на екранот.
Чекор 3	Изберете: Мени / Чистење / Плакнење. Времетраење: околу 30 мин.
Чекор 4	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
Чекор 5	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

11.8 Потсетник за сушење

После готвењето со функција за греење на пареа, дисплејот ве известува да ја исушите печката.

Притиснете на ДА за да ја исушите печката.

11.9 Начин на користење: Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа или чистење на пареа за да ја исушите внатрешноста.

1 чекор	Проверете дали печката е ладна.
2 чекор	Извадете ги сите додатоци.
3 чекор	Одберете го менито: Чистење / Сушење.
4 чекор	Следете ги упатствата на екранот.

11.10 Начин на користење: Празнење на резервоарот

Користете го по готвењето со функција за греење на пареа за да ја отстраните преостанатата вода од фиоката за вода.

Пред да почнете:

Исклучете ја печката и почекајте да се олади.

Извадете го дополнителниот прибор.

Чекор 1	Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.
Чекор 2	Изберете: Мени / Чистење / Празнење на резервоарот. Времетраење: 6 мин.
Чекор 3	Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.
Чекор 4	Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.
❗ Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.	

11.11 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

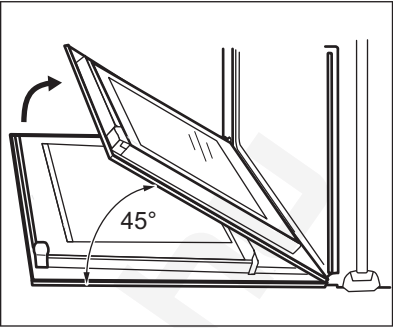
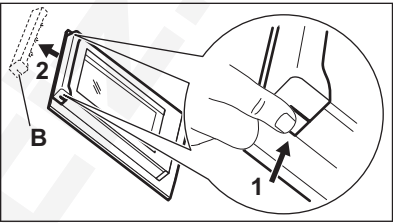
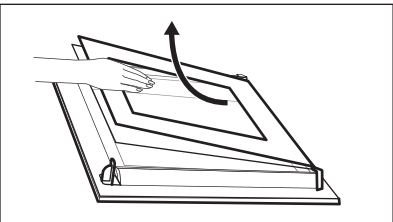
Вратата е тешка.



ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

Чекор 1	Целосно отворете ја вратата.	
Чекор 2	Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.	

Чекор 3	Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 45°). Држете ја вратата на печката со една рака на секоја страна и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.	
Чекор 4	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.	
Чекор 5	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.	
Чекор 6	Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.	
Чекор 7	Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.	
Чекор 8	После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.	
Чекор 9	Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.	

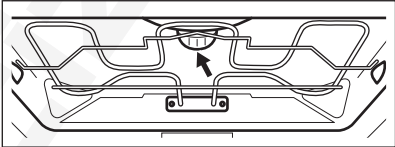
11.12 Како да замените: Светло



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!
Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:		
1 чекор	2 чекор	3 чекор
Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.	Откачете ја печката од електричното напојување.	Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1	Свртете го стакленото капаче за да го извадите.	
Чекор 2	Отстранете го металниот прстен и исчистете го стакленото капаче.	
Чекор 3	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.	
Чекор 4	Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.	

Странична светилка

Чекор 1	Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.
Чекор 2	Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.
Чекор 3	Отстранете ја и исчистете ја металната рамка и изолацијата.
Чекор 4	Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.
Чекор 5	Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.
Чекор 6	Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...

 Апаратот не се вклучува или не се загрева	
 Можна причина	 Решение
Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.	Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.
Часовникот не е поставен.	Поставете го часовникот, видете во поглавјето „Функции на часовник“ за повеќе детали. Како да поставите: Функции на часовник.
Вратата не е добро затворена.	Целосно затворете ја вратата.
Избил осигурувач.	Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.
Вклучена на Брава за деца.	Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.

 Компоненти	
 Опис	 Решение
Светилката е прегорена.	Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го чистењето ако не е прекинато од прекилот на електрична енергија.

12.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка.

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во штекерот.	Ставете го Сензор за храна до крај во штекерот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исключете го апаратот и повторно вклучете го.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар. Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:	
Модел (MOD.)	
Број на производ (PNC)	
Сериски број (SN.)	

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот*

Име на добавувачот	Electrolux
Идентификација на модел	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Класа на енергетска ефикасност	61.9

Класа на енергетска ефикасност	A++	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	1.09 kWh/циклус	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/циклус	
Број на вдлабнатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	70 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* За Европска Унија согласно Регулативата на ЕУ 65/2014 и 66/2014.
За Република Белорусија согласно STB 2478-2017, Додаток G; STB 2477-2017, Додатоци А и В.
За Украина согласно 568/32020.

Класа на енергетска ефикасност применлива за Русија.

EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсежи, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневно готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Оддржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

СТРУКТУРА НА МЕНИ

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Кај некои функции на апаратот, ако се вклучи програма како Времетраење или Крај на готвење е подолго од 30 мин., греачите се исклучуваат автоматски кај некои функции на апаратот.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

Притиснете на  за да отворите Мени.

Ставка во мени		Примена
Готвење со помош		Ги листа автоматските програми.
Чистење		Ги листа програмите за чистење.
Омилени		Ги листа омилените поставки.
Опции		За поставување на конфигурацијата на апаратот.
Нагодувања	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Сушење	Процедура за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Празнење на резервоарот	Процедура за отстранување на преостанатата вода од фиоката за вода по употреба на функции со пареа.
Чистење со пареа	Чистење на светлото.
Чистење со пареа плус	Темелно чистење.
Отстранување на бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење	Процедура за плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува „Брава за деца“ кога ќе ја вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена бравата за деца.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

14.4 Подмени за: Поставка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тонови на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Тврдост на водата	Ја поставува тврдоста на водата.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

14.5 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагодувања	Ги враќа фабричките поставки.

15. ЛЕСНО Е!

Пред првата употреба мора да поставите:					
Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Тврдост на водата	Време во денот

Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:					
① Вклучено / Исклучено	≡ Мени	☆ Омилени	⌚ Тајмер	🔑? Сензор за храна	START / STOP

Почнете да го користите апаратот				
Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3
		Притиснете и држете: ①.	 ... - одберете ја претпочитаната функција.	Притиснете: START .
Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	① - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.		

Почеток на готвењето				
Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
① - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	°C поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Готвење на пареа - Steamify			
Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.			
Пареа за варење на пареа	Пареа за долго варење	Пареа за умерено потпекување	Пареа за печење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете како да готвите брзо
Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Научете како да готвите брзо

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: ①.	Притиснете: ≡	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.

Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење

10 % Помош на крај

Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.

За да го продолжите времето за готвење, притиснете на **+1min.**

Исчистете го апаратот со Чистење со пареа

Чекор 1 Притиснете: ≡	Чекор 2 Притиснете: 	Чекор 3 Одберете го режимот:
Чистење со пареа		За лесно чистење.
Чистење со пареа плус		За темелно чистење.
Отстранување на бигор		За чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење		За плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.

16. ОДБЕРЕТЕ БРЗО ДОСТАПНА ИКОНА!

Овде може да ги видите сите корисни брзо достапни икони. Исто така може да ги најдете во соодветните поглавја во упатството за употреба.

Како да поставите: Функции на греење



Како да поставите: Готвење со пареа - Готвење со функција за греење на пареа



Како да поставите: Готвење со помош



Како да поставите: Време на готвење



Како да одложите: Почеток и крај на готвењето



Како да откажете: Постави тајмер



Начин на користење: Сензор за храна



17. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest on owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysły i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS

Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	569	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	575
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	570	2.7 Serwis.....	575
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	570	2.8 Utylizacja.....	575
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	572	3. OPIS URZĄDZENIA.....	576
2.1 Instalacja.....	572	3.1 Ogólne informacje.....	576
2.2 Podłączenie elektryczne.....	573	3.2 Akcesoria.....	576
2.3 Sposób używania.....	573	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA.....	577
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	574	4.1 Panel sterowania.....	577
2.5 Pieczenie parowe.....	575	4.2 Wyświetlacz.....	578
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	579
		5.1 Czyszczenie wstępne	580

5.2 Pierwsze połączenie.....	580	11.3 Sposób użycia:	
5.3 Wstępne nagrzewanie.....	580	Czyszczenie parowe.....	600
5.4 Jak ustawić: Twardość wody.....	580	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	601
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	581	11.5	
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 581		Obsługa urządzenia: Odkamienianie.....	601
6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego.....	582	11.6 Przypomnienie o odkamienianiu.....	602
6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	584	11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie... 602	
6.4 Funkcje pieczenia.....	584	11.8 Przypomnienie o osuszeniu.....	603
6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	587	11.9 Sposób użycia: Osuszanie.....	603
7. FUNKCJE ZEGARA.....	588	11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika.....	603
7.1 Opis funkcji zegara.....	588	11.11	
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	588	Sposób demontażu i montażu: Drzwi.....	604
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	590	11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie.....	605
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	590	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	606
8.2 Termosonda.....	591	12.1 Co zrobić, gdy.....	606
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	593	12.2 Jak postępować: Kody błędów.. 607	
9.1		12.3 Dane serwisowe.....	608
Jak zapisać ustawienia: Ulubione.....	593	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	608
9.2 Blokada panelu.....	593	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*.....	608
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	593	13.2 Oszczędzanie energii.....	609
9.4 Wentylator chłodzący.....	594	14. STRUKTURA MENU.....	610
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	594	14.1 Menu.....	610
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. 594		14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	610
10.2 Termoobieg wilgotny.....	594	14.3 Podmenu: Opcje.....	611
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	595	14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	612
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.....	596	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	612
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	599	15. TO PROSTE!.....	612
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 599		16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	614
11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	600	17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	615

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub

eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.

- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek,

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja



OSTRZEŻENIE!
Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymagania dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm

Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

2.5 Pieczenie parowe



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
 - Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
 - Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

2.8 Utylizacja



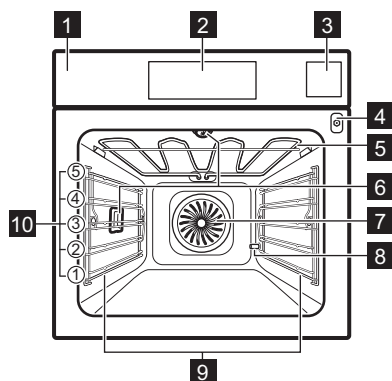
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

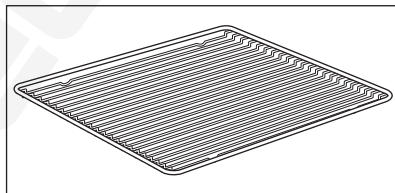


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wyjmowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

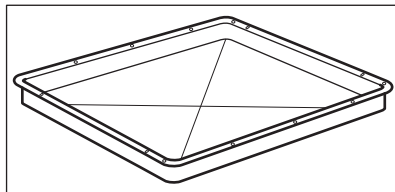
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



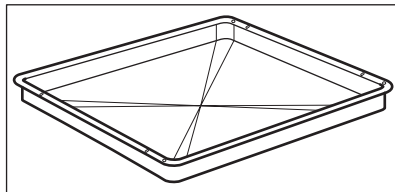
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



Głęboka blacha

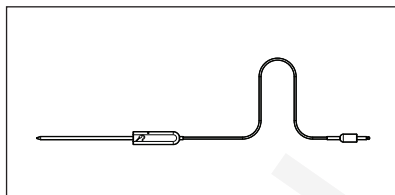
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

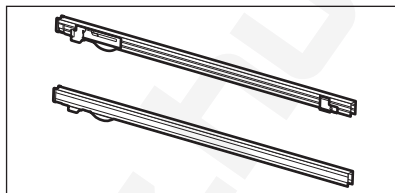
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

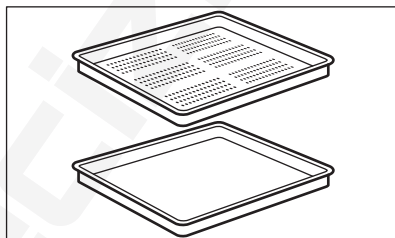
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

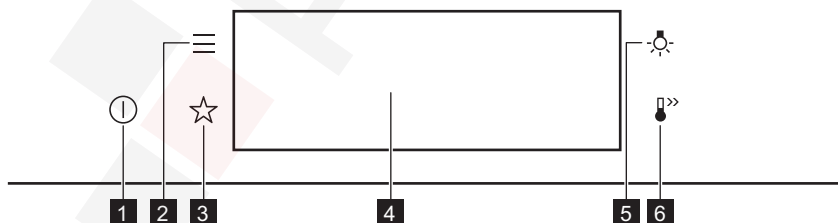
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

4.1 Panel sterowania



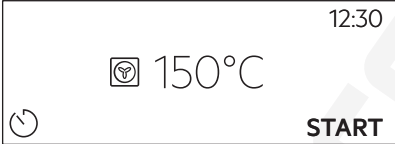
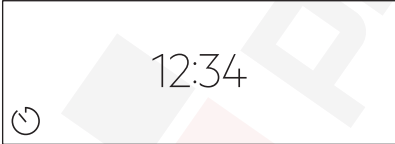
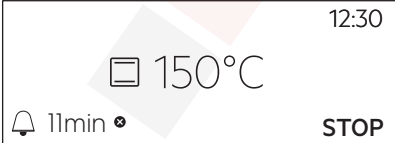
1	Włączone / Wyłączone	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE URZĄDZENIA

4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

		
Naciskaj przycisk	Przesunięcie	Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz

	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
	Jeśli urządzenie nie będzie używane przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.
	Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

	Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami. A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu			
Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.			
 Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.	 Powrót do poprzedniego poziomu menu.	 Anulowanie ostatniej czynności.	 Włączanie i wyłączanie opcji.
Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.			
 Funkcja jest włączona.	 Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.	 Alarm dźwiękowy jest wyłączony.	
Wskaźniki timera			
 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.		 Anulowanie ustawienia.	

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE! Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

5.1 Czyszczenie wstępne

		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wymij z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Urządzenie i akcesoria należy czyścić ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym deterгентem.	Umieść akcesoria i wymiowalne prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.
Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Wstępne nagrzewanie

	Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.		
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.		
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.		
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.		
 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.			

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.
Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.	Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.	Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.	Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.
i Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.			
Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.			

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	miękka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.

Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK.
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!



6.2 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.	
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.	
Krok 3	Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.	
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.	
Para do gotowania na parze 50 - 100 °C		Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C		Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles.

Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK.
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.  OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.
Krok 8	Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, Opróżnianie zbiornika.

Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Można użyć skrótu!



6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda
- Stopień wypieczenia potrawy:
 - Lekko wypieczone albo Mniej
 - Średnio wypieczone
 - Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć:
Krok 3	Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!



6.4 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i piekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonów itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanki	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
 Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobiegu wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą 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”, Termoobiegu wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!



Wybór opcji zakończenia pieczenia

Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Zakończ działanie.
Krok 6	Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

Krok 1	Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.
Krok 4	Nacisnąć: ● ● ● .
Krok 5	Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
Krok 6	Wybrać wartość.
Krok 7	Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

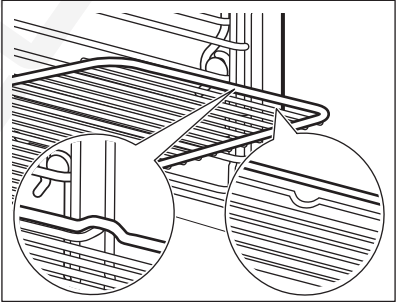
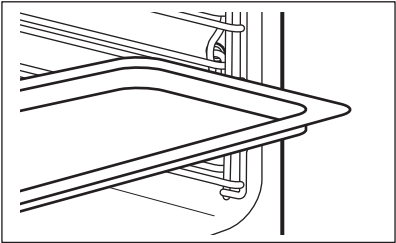
SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak zmienić ustawienia timera	
Krok 1	Nacisnąć:  .
Krok 2	Ustawić wartość dla timera.
Krok 3	Nacisnąć: OK.
Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.	

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

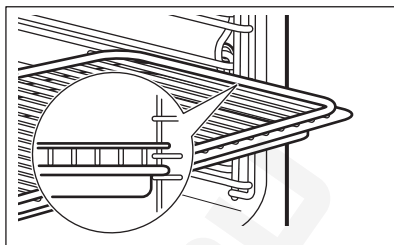
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt: Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.	
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha: Wsunąć blachę między prowadnice blachy.	

Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

°C Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

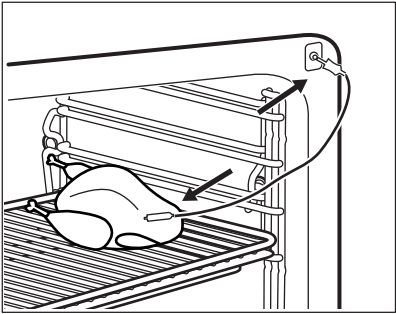
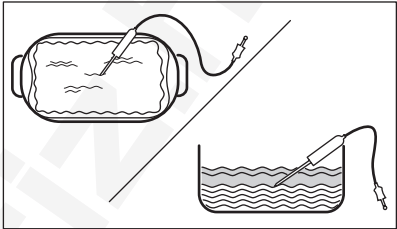
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

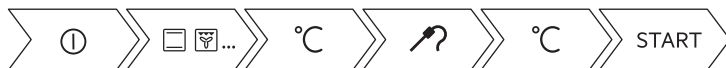
Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.
Krok 3	Umieścić: Termosonda.
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podparć silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.
	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję: - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. - Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.  OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć: Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć + , aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK .
– nacisnąć, aby zresetować ustawienie. – nacisnąć, aby anulować ustawienie.	

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włącz urządzenie.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	— nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączanie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia


Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników. Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy. Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach				
		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1

 PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka			
 Użyć trzeciego poziomu piekarnika.			
		 (°C)	 (min)
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4

 GRILL			
 Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.			
 Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.			
		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.
Testy zgodne z normą IEC 60350.

 Ustawić temperaturę na 100°C.					
	 Naczynie (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

 Ustawić temperaturę na 100°C.					
	 Naczynie (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

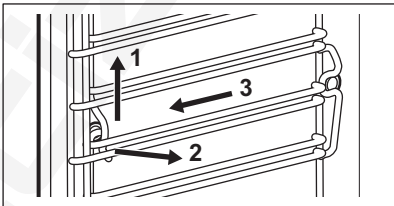
11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 Środki czyszczące	Przód urządzenia należy czyścić ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 Codzienne użytkowanie	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiaj gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osusz komorę ściereczką z mikrofibry.

 Aksesoria	Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myj akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.	
Krok 3	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 4	Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.	
Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.		

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
Krok 1	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.	
Krok 2	Wybrać: Menu / Czyszczenie.	
Funkcja	Opis	Czas
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie	30 min

Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem.	75 min
Krok 3	Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.	
Krok 4	Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.	
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.		

Po zakończeniu czyszczenia:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.
Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:		
Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min	
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.

Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.
Czas trwania drugiej części: ok. 35 min	
Krok 7	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
❶ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

Po zakończeniu odkamieniania:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.
❶ Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.		

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.8 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Naciśnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.9 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

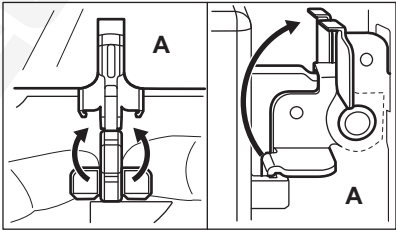
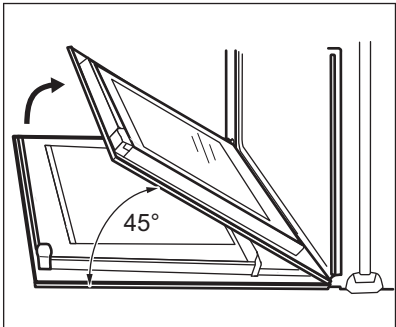
Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

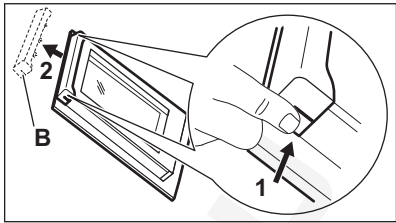
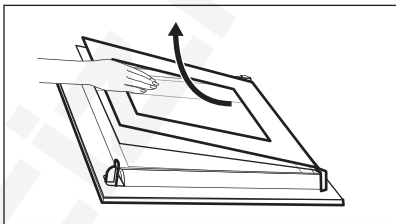
Krok 2	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
Krok 3	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 4	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

	OSTRZEŻENIE! Drzwi są ciężkie.
	UWAGA! Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1	Całkowicie otworzyć drzwi.	
Krok 2	Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.	
Krok 3	Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 45°). Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.	

Krok 4	Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.	
Krok 5	Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.	
Krok 6	Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.	
Krok 7	Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.	
Krok 8	Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.	
Krok 9	Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.	

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



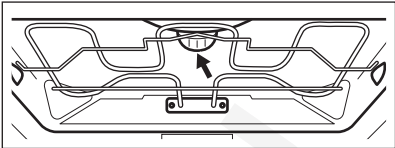
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.	

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.
Krok 2	Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.
Krok 3	Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
Krok 5	Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis



Środek zaradczy

Żarówka oświetlenia jest przepalona.

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



Kod i opis



Środek zaradczy

F111 – nieprawidłowe podłączenie Termosonda do gniazda.

Podłącz Termosonda dokładnie do gniazda.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)	
Numer produktu (PNC)	
Numer seryjny (S.N.)	

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl

Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona. Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło reszkowe

W ramach niektórych funkcji urządzenia, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe reszkowym. Ciepło reszkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

STRUKTURA MENU

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Służy do konfiguracji urządzenia.
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych

Podmenu	Zastosowanie
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Plukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język urządzenia.
Jasność wyświetlacza	Ustawia jasność wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①.
Głośność sygnału	Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów.
Twardość wody	Ustawia twardość wody.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.

14.5 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!

Przed pierwszym użyciem należy ustawić:					
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:					
① Włączone / Wyłączone	≡ Menu	☆ Ulubione	⌚ Timer	🔧 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1	Krok 2	Krok 3
		Naciśnąć i przytrzymać: ①.	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	Naciśnąć: START.
Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.		

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① - naciśnij, aby włączyć urządzenie.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — naciśnąć, aby potwierdzić.	START — naciśnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Jak szybko przyrządzić potrawy

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: ①.	Nacisnąć: ≡.	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: ≡	Nacisnąć: 	Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe	Czyszczenie lekkich zabrudzeń	
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.	
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia	
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych	

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia



Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Jak ustawić: Czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

 **Aviso/Cuidado – Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	617	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	623
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	618	3.1 Visão geral.....	623
1.2 Segurança geral.....	618	3.2 Acessórios.....	623
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	619	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO.....	624
2.1 Instalação.....	619	4.1 Painel de comandos.....	624
2.2 Ligação elétrica	620	4.2 Visor.....	625
2.3 Utilização.....	621	5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	627
2.4 Manutenção e limpeza.....	622	5.1 Limpeza inicial	627
2.5 Cozinhar a vapor.....	622	5.2 Primeira ligação.....	627
2.6 Iluminação interna.....	622	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	627
2.7 Assistência técnica.....	623	5.4 Como definir: Dureza da água.....	627
2.8 Eliminação.....	623		

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	628	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	647
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	629	11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor.....	647
6.2 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor.....	629	11.4 Aviso de limpeza.....	648
6.3 Como definir: Cozedura assistida.....	631	11.5 Como utilizar: Descalcificação... ..	648
6.4 Funções de aquecimento.....	631	11.6 Aviso de descalcificação.....	649
6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	634	11.7 Como utilizar: Enxaguamento... ..	649
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	635	11.8 Aviso de secagem.....	650
7.1 Descrição das funções do relógio.....	635	11.9 Como utilizar: Secagem.....	650
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	635	11.10 Como utilizar: Esvaziam. do depósito.....	650
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	637	11.11	
8.1 Inserir acessórios.....	637	Como remover e instalar: Porta.....	651
8.2 Sonda térmica.....	638	11.12 Como substituir: Lâmpada.....	652
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	640	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	653
9.1 Como guardar: Favoritos.....	640	12.1 O que fazer se	653
9.2 Bloqueio de funções.....	640	12.2 Como gerir: Códigos de erro.....	654
9.3 Desligar automático.....	640	12.3 Dados de assistência técnica....	655
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	641	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	655
10. SUGESTÕES E DICAS.....	641	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	655
10.1 Recomendações para cozinhar.....	641	13.2 Poupança de energia.....	656
10.2 Ventilado com Resistência.....	641	14. ESTRUTURA DO MENU.....	657
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	642	14.1 Menu.....	657
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	643	14.2 Submenu para: Limpeza.....	658
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	646	14.3 Submenu para: Opções.....	658
11.1 Notas sobre a limpeza.....	646	14.4 Submenu para: Configuração....	659
		14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	659
		15. É FÁCIL!.....	659
		16. UTILIZE UM ATALHO!.....	661
		17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	662

1. ⚠ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!
Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Cozinhar a vapor



AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



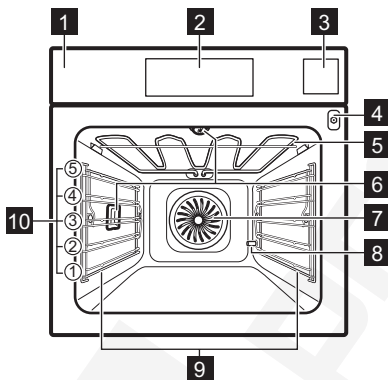
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

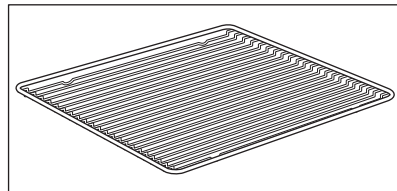


1	Painel de comandos
2	Visor
3	Gaveta da água
4	Tomada para a sonda térmica
5	Elemento de aquecimento
6	Lâmpada
7	Ventilador
8	Saída do tubo de descalcificação
9	Apoio para prateleira, amovível
10	Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

Prateleira em grelha

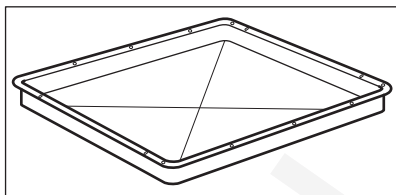
Para tachos, formas de bolos, assados.



COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

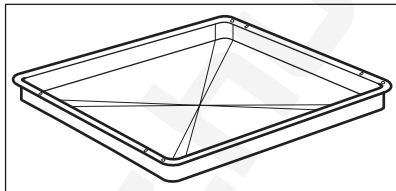
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



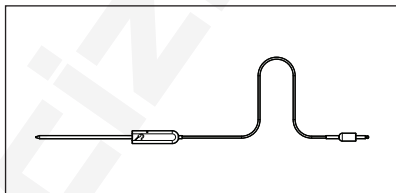
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



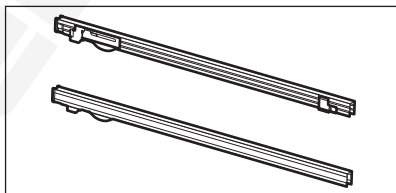
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

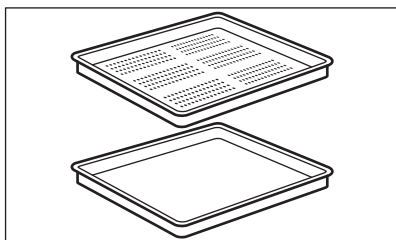
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor

Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

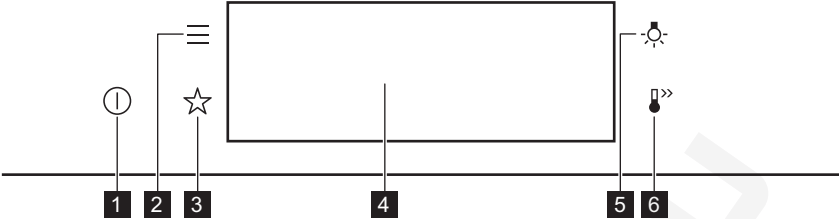
O conjunto para cozer a vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize para preparar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados em água, por exemplo, arroz, polenta, massa.



4. COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

4.1 Painel de comandos

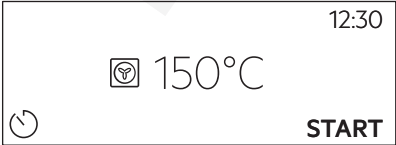
COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO



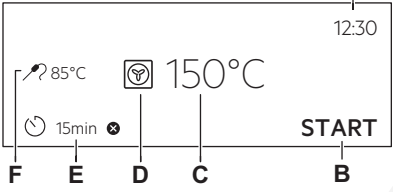
1	On / Off	Prima continuamente para ligar e desligar o aparelho.
2	Menu	Apresenta uma lista das funções do aparelho.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do aparelho.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

 Prima	 Deslocar	 Prima e segure continuamente
Toque na superfície com a ponta do dedo.	Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.	Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor

	Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.

COMO LIGAR E DESLIGAR O APARELHO

 12:34	Se não utilizar o aparelho durante 2 minutos, o visor entra no modo de espera.
 150°C 11min STOP	Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.
 A: 12:30 F: 85°C E: 15min D: 150°C C: 150°C B: START	Visor com funções chave definidas. A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor			
Indicadores básicos – para navegar no visor.			
 Para confirmar a seleção/definições.	 Para voltar um nível no menu.	 Para desfazer a última ação.	 Para ativar e desativar as opções.
Alarme sonoro Indicadores de função – quando o tempo de confeitão definido termina, é emitido um sinal sonoro.			
 A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.	
Indicadores do temporizador			
 Para as definições da função: Início programado.		 Para cancelar as definições.	

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.	Limpe o aparelho e os acessórios com um pano de micro-fibra, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.

É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons “teclado”, Volume do alarme, Dureza da água, Hora.

5.3 Pré-aquecimento inicial



Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.
O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.	

5.4 Como definir: Dureza da água

Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

			
Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.	Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.	Selecione o nível de dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.
 As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.			
Pode alterar o nível de dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.			

A tabela apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a classificação da água. Ajuste o nível de dureza da água de acordo com a tabela.

Dureza da água		Papel de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Nível	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	macia
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	moderadamente dura
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dura
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	muito dura

Quando o nível de dureza da água for 4, encha a gaveta da água com água engarrafada.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão
Passo 2	Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.
Passo 3	Selecione a função de aquecimento e prima: OK. O visor apresenta: temperatura.
Passo 4	Definir: temperatura. Premir: OK.
Passo 5	Prima: START . Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.
STOP - prima para desativar a função de aquecimento.	
Passo 6	Desligue o forno.

Utilize um atalho!



6.2 Como definir: Steamify - - Função de aquecimento a vapor

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.				
Passo 2	Prima . Selecione o tipo de aquecimento a vapor.				
Passo 3	Prima: OK. O visor apresenta as definições da temperatura.				
Passo 4	Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.				
<table border="1"> <tr> <td>Vapor para vaporizar 50 - 100 °C</td><td>Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.</td></tr> <tr> <td>Vapor para estufar 105 - 130 °C</td><td>Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.</td></tr> </table>		Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.	Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.				
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.				

Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Com a combinação de vapor com ar quente, a carne fica suculenta e tenra e com uma crosta estaladiça. Se definir o temporizador, a função de grelhador liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato um leve gratinado.
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para pratos assados e cozidos, carne, peixe, aves, pastéis de massa folhada, tartes, queques, gratinados, legumes e pratos de padaria. Se definir o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, função de aquecimento da base liga-se automaticamente nos últimos minutos do processo de cozedura para conferir ao prato uma base crocante.
Passo 5	Prima: OK.
Passo 6	Premir a tampa da gaveta da água para a abrir.
Passo 7	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml de água), até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente. O fornecimento de água é suficiente para aproximadamente 50 min. Não encha a gaveta da água acima da sua capacidade máxima. Há o risco de fuga de água, transbordo e danos no mobiliário.  AVISO! Usar apenas água fria da torneira. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não verta líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.
Passo 8	Empurrar a gaveta da água para a posição inicial.
Passo 9	Premir: START . O vapor aparece após aproximadamente 2 minutos. Quando o forno atinge a temperatura definida, o sinal soa.
Passo 10	Quando a gaveta da água fica sem água, o sinal soa. Volte a encher a gaveta da água.
Passo 11	Desligue o forno.
Passo 12	Esvazie a gaveta da água após a cozedura terminar. Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Esvaziam. do depósito.

Passo 13	Pode condensar-se água residual na cavidade. Depois de cozinhar, abra cuidadosamente a porta do forno. Quando o forno arrefecer, limpar a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.3 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Prima:
Passo 3	Prima: . Introduzir: Cozedura assistida.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 5	Prima: START .

Utilize um atalho!



6.4 Funções de aquecimento

NORMAL

Tipo de aqueci- mento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventila- do	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resis- tência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Calor superior/ inferior	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento infe- rior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos, legumes e cogumelos fatiados.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.

VAPOR

Tipo de aqueci-mento	Aplicação
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos a vapor impede as superfícies da seca-gem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave, permitindo recupe-rar sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozi-nhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos direta-mente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato em simultâneo, utili-zando diferentes posições de prateleira.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profis-sionais muito bons, com a cor perfeita e a còdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento a va-por	Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor
 Humidade elevada	Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
 Humidade pouca	Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica com uma tex-tura succulenta e tenra e com uma crosta estaladiça.

6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo “Sugestões e dicas”, Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo “Eficiência Energética”, Poupança de Energia.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Premir: Hora.
Passo 2	Acertar as horas. Premir: OK.

Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.

Utilize um atalho!



FUNÇÕES DE RELÓGIO

Como escolher a opção final	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Finalizar ação.
Passo 6	Escolha o preferido: Finalizar ação.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura	
Passo 1	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Início programado.
Passo 6	Escolha o valor.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura
Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.
Para prolongar o tempo de cozedura prima +1min.

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: .

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: OK.

Pode alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

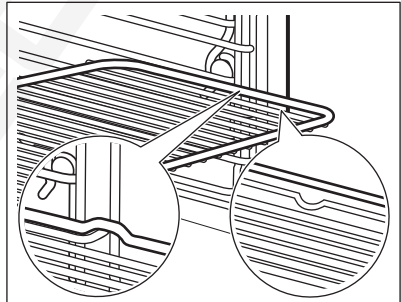
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

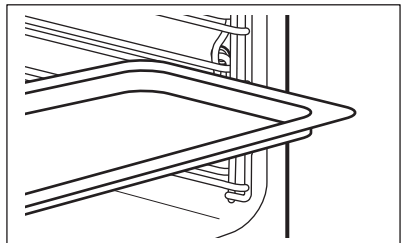
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



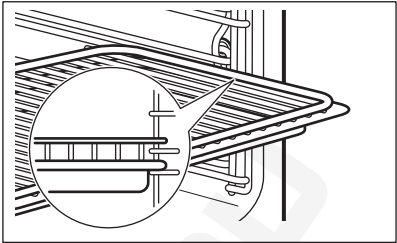
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:		
°C A temperatura do forno: mínimo de 120°C.	 A temperatura de núcleo.	
Para cozinhar com os melhores resultados:		
Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.	Não a utilize para pratos líquidos.	Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

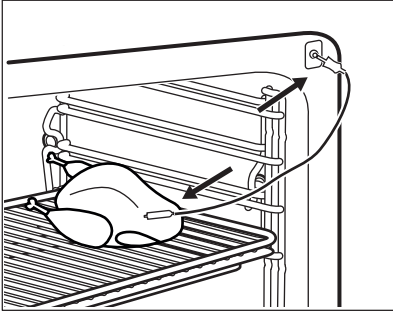
O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Como utilizar: Sonda térmica

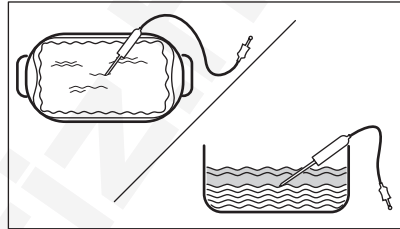
Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.



Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



Passo 4 Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

Passo 8 Prima: **START** .
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 9 Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1	Ligue o aparelho.
Passo 2	Selecione a definição preferida.
Passo 3	Premir: ≡ Seleccione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK.
↶ – prima para repor a definição. ⊗ – prima para cancelar a definição.	

9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1	Ligue o aparelho.
Passo 2	Definir uma função de aquecimento.
Passo 3	☆, 🔒 - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

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

A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar


A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

10.2 Ventilado com Resistência

Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

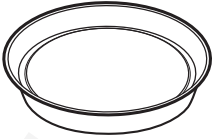
		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35

SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

			
Forma para pizza	Assadeira	Formas individuais	Forma com base para flan
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1

SUGESTÕES E DICAS

 COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos			
 Utilize a terceira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30

 COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos				
		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

Informação para institutos de teste

Testes para a função: Aquecimento a vapor.

Testes de acordo com a norma IEC 60350.



Definir a temperatura para 100 °C.



Recipiente
(Gastro-
norm)



(kg)



(min)



Brócolos, pré-
aquecer o
forno vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

0.3

3

8 - 9

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

Brócolos, pré-
aquecer o
forno vazio

1 x 2/3 perfu-
rado

máx.

3

10 - 11

Coloque o ta-
buleiro para
assar na pri-
meira posição
de prateleira.

 Definir a temperatura para 100 °C.					
	 Recipiente (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Ervilhas, con- geladas	2 x 2/3 perfu- rado	2 x 1,5	2 e 4	Até a tem- peratura no ponto mais frio atingir os 85°C.	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

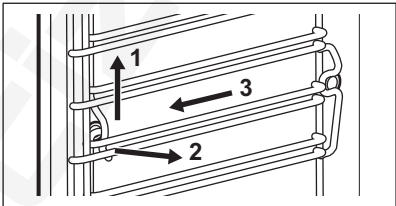
 Agentes de limpeza	Limpe a parte da frente do aparelho com um pano de microfibra com água mor- na e um detergente suave.
	Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
	Limpe manchas com um detergente suave.
 Utilização di- ária	Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros re- síduos pode provocar incêndios.
	Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavi- dade com um pano de microfibra após cada utilização.

 Acessórios	Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibra com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça. Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
Passo 3	Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
Passo 4	Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e guias amovíveis.	Limpe o fundo da cavidade e o vidro interno da porta com um pano macio, água morna e um detergente suave.
Passo 1	Encha a gaveta da água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou até que o visor apresente a mensagem correspondente.	
Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza.	
Função	Descrição	Duração
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira	30 min.

Limpeza a vapor Plus		Limpeza normal Pulverize a cavidade com um deter- gente.	75 min.
Passo 3	Prima START . Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.		
Passo 4	Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.		
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.			

Quando a limpeza termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade es- tar seca.

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.
Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessó- rios.	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos	
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Passo 3	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal so- noro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 4	Selecione: Menu / Limpeza.

Passo 5	Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.
Passo 6	Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira.
Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos	
Passo 7	Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 8	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
❗ Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

Quando a descalcificação termina:		
Desligue o forno.	Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.	Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.
❗ Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.		

11.6 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.7 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.

Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.
Passo 2	Encha a gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.
Passo 3	Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento. Duração: cerca de 30 minutos
Passo 4	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 5	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.8 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

11.9 Como utilizar: Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Passo 2	Remova todos os acessórios.
Passo 3	Selecione o menu: Limpeza / Secagem.
Passo 4	Siga as instruções no ecrã.

11.10 Como utilizar: Esvaziam. do depósito

Utilize-a depois de cozinhar com a função de aquecimento a vapor para retirar a água residual da gaveta da água.

Antes de começar:	
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.
Passo 1	Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.

Passo 2	Selecione: Menu / Limpeza / Esvaziam. do depósito. Duração: 6 min
Passo 3	Ligue a função e siga as instruções no visor.
Passo 4	Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.
 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.	

11.11 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



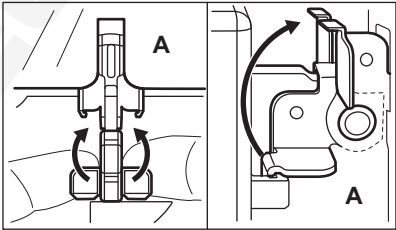
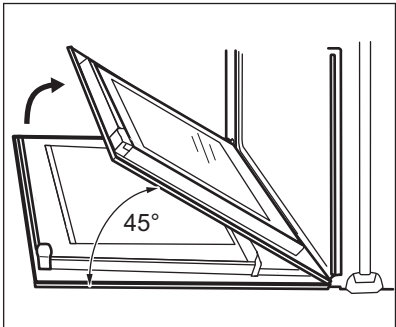
AVISO!

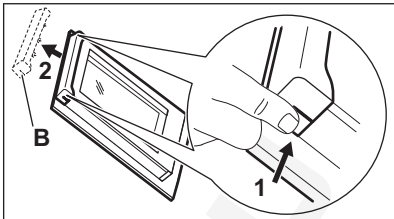
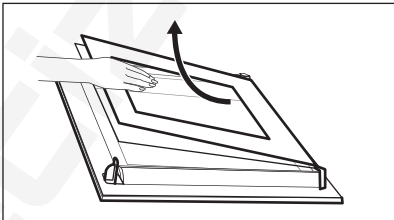
A porta é pesada.



CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 45°). Segure na porta com uma mão em cada lado e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	

Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta. Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições correctas, para que a superfície da porta não aqueça demais.	

11.12 Como substituir: Lâmpada



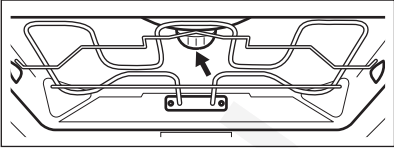
AVISO!

Risco de choque elétrico.

A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Remova o anel metálico e limpe a proteção de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Encaixe o anel de metal na tampa de vidro e instale-a.	

Lâmpada lateral

Passo 1	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.
Passo 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para remover a tampa.
Passo 3	Remova e limpe a estrutura metálica e o vedante.
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
Passo 6	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

	AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

 O aparelho não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.	Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.

 O aparelho não liga ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O relógio não está acertado.	Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.
A porta não fecha bem.	Feche a porta completamente.
O fusível está fundido.	Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
O Bloqueio para Crianças do aparelho está ativado.	Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.

 Componentes	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.

 Código e descrição	 Solução
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de controlo.	Ativar e desativar o aparelho.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo

Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do aparelho, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Para definir a configuração do aparelho.
Definições	Configuração	Para definir a configuração do aparelho.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Secagem	Procedimento para secagem da cavidade relativamente à condensação remanescente após uma utilização das funções de vapor.
Esvaziam. do depósito	Procedimento para remover a água residual da gaveta da água após a utilização de funções de vapor.
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas das funções do aparelho.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Do ciclo
Idioma	Define o idioma do aparelho.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Dureza da água	Define a dureza da água.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.5 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!

Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons “teclado”	Volume do alarme	Dureza da água	Hora

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

① On / Off	≡ Menu	☆ Favoritos	⌚ Temporizador	🔑 Sonda térmica	START / STOP

Começar a utilizar o aparelho

Início rápido	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente: ①.	 ... - selecione a função preferida.	Prima: START.
Arranque	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
① - prima para ligar o aparelho.	 ... - selecione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

Cozinhar a vapor - Steamify

Defina a temperatura.: O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.

Vapor para vaporizar	Vapor para estufar	Vapor para uma crosta suave	Vapor para cozer e assar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir: ①.	Prima: 	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

Limpar o aparelho com limpeza a vapor

Passo 1

Prima: 

Passo 2

Prima: 

Passo 3

Escolha o modo:

Limpeza a vapor

Para a limpeza da luz.

Limpeza a vapor Plus

Para uma limpeza completa.

Descalcificação

Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.

Enxaguamento

Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Como definir: Tipos de aquecimento



Como definir: Steamify - Cozinhar com uma função de aquecimento a vapor



Como definir: Cozedura assistida



UTILIZE UM ATALHO!

Como definir: Tempo para cozinhar



Como retardar: Início e fim de cozedura



Como cancelar: Definir o temporizador



Como utilizar: Sonda térmica



17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....664	3. DESCRIEREA PRODUSULUI..... 670
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile..... 665	3.1 Prezentare generală..... 670
1.2 Informații generale despre siguranță.....665	3.2 Accesorii..... 671
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....666	4. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI..... 672
2.1 Instalarea.....666	4.1 Panou de comandă.....672
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică..667	4.2 Afișaj.....672
2.3 Utilizarea.....668	5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....674
2.4 Îngrijirea și curățarea.....669	5.1 Curățarea inițială 674
2.5 Gătirea cu abur.....669	5.2 Prima conectare.....674
2.6 Iluminare interioară.....669	5.3 Preîncălzirea inițială..... 674
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....670	5.4 Modul de setare: Duritate apă..... 674
2.8 Eliminare.....670	

6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	675	11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	694
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	676	11.5 Modul de utilizare: Decalcifiere..	694
6.2 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur.....	676	11.6 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere.....	695
6.3 Modul de setare Gătire asistată...	678	11.7 Modul de utilizare: Clătire.....	696
6.4 Funcții de gătire.....	678	11.8 Semnal de reamintire pentru uscare.....	696
6.5 Note cu privire la: Aer cald umed.....	681	11.9 Modul de utilizare: Uscare cavitate.....	696
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	682	11.10 Modul de utilizare: Golirea rezervorului.....	696
7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	682	11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	697
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	682	11.12 Cum se înlocuiește: Bec.....	698
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	684	12. DEPANARE.....	699
8.1 Introducerea accesoriilor.....	684	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	699
8.2 Senzor de gătire.....	685	12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare.....	700
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	687	12.3 Date pentru service.....	701
9.1 Cum se salvează: Favorite.....	687	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	701
9.2 Funcția blocare.....	687	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	701
9.3 Oprirea automată.....	687	13.2 Economisirea de energie.....	702
9.4 Ventilator de răcire.....	688	14. STRUCTURA MENIULUI.....	703
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	688	14.1 Meniu.....	703
10.1 Recomandări pentru gătit.....	688	14.2 Submeniu pentru: Curățare.....	703
10.2 Aer cald umed.....	688	14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	704
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	689	14.4 Submeniu pentru: Configurare...	704
10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	690	14.5 Submeniu pentru: Service.....	705
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	692	15. ESTE SIMPLU!.....	705
11.1 Observații privind curățarea.....	692	16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....	707
11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft	693	17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	708
11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur.....	693		

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmăriți instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

**AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur

**AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.6 Iluminare interioară

**AVERTISMENT!**

Pericol de electrocutare.

DESCRIEREA PRODUSULUI

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare



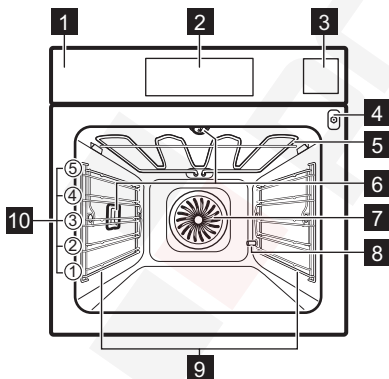
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

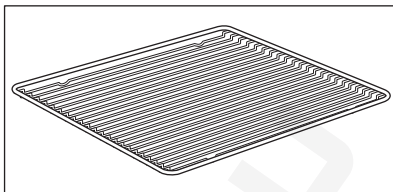


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătire
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

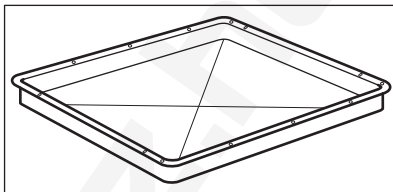
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



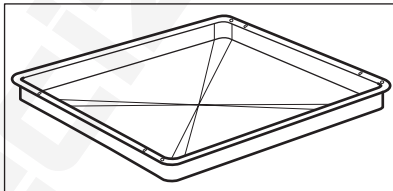
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



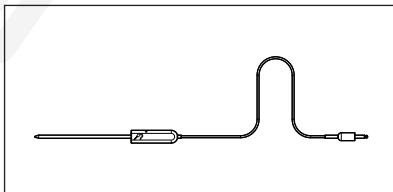
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă de colectare a grăsimii.



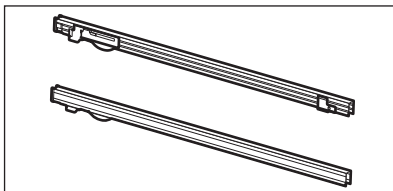
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul preparatului.



Ghidaje telescopice

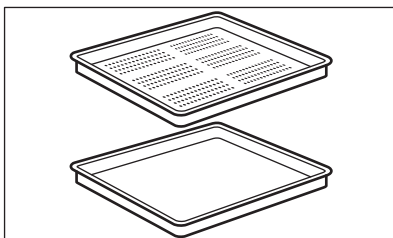
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



Set pentru gătit cu abur

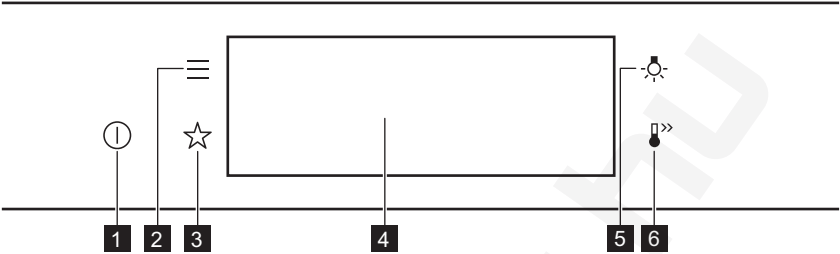
Un recipient neperforat și unul perforat pentru alimente.

Setul pentru gătit la abur elimină apa rezultată din condensare pe durata gătirii cu abur. Adecvat pentru prepararea legumelor, peștelui și a pieptului de pui. Setul nu este adecvat pentru preparatele care trebuie introduse în apă, de ex. orez, măămăligă, paste.



4. PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

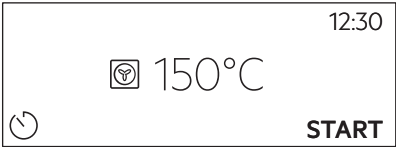
4.1 Panou de comandă



1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.

 Apasă	 Mută	 Apasă lung
Atinge suprafața cu degetul.	Glisează degetul pe suprafață.	Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj

	După pornire, pe afișaj se va deschide fereastra principală cu funcția de gătire și temperatura implicită.

PORNIREA ȘI OPRIREA APARATULUI

 12:34	Dacă aparatul nu este utilizat timp de 2 minute, afișajul va trece în modul așteptare.
12:30 150°C 11min STOP	Atunci când gătești, pe afișaj vor fi prezentate funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.
A 12:30 85°C 15min 150°C START F E D C B	Afișaj cu funcțiile cheie setate. A. Timpul B. START/STOP C. Temperatură D. Funcții de încălzire E. Cronometru F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.

OK Pentru a confirma o selecție / setare.	< Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.	↶ Pentru a anula ultima comandă.	⏻ Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

Indicatorii funcției Sonor alarmă - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.

🔔 Funcția este activată.	🔔 STOP Funcția este activată. Gătirea se oprește automat.	🔔 Alarma sonoră este dezactivată.

Indicatoare cronometru

🕒 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	✖ Pentru a anula setarea.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială

		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.	Curăță aparatul și accesoriile cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.	Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare

Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.
Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.

5.3 Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.



Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

5.4 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei.
Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătirea cu abur.

			
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.	Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.	După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.	Setați nivelul durității apei: Meniu / Setări / Configurare / Duritate apă.
 Culoarele hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.			
Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări / Configurare / Duritate apă.			

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă		Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Nivel	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



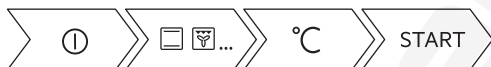
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Opriți cuptorul.

Luați-o pe scurtătură!



6.2 Modul de setare Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.				
Pasul 2	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.				
Pasul 3	Apăsați: OK . Afișajul indică setările pentru temperatură.				
Pasul 4	Setati temperatura. Tipul de funcție de gătire cu abur depinde de temperatura setată.				
<table border="1"> <tr> <td>Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C</td><td>Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.</td></tr> <tr> <td>Abur pentru fierbere 105 - 130°C</td><td>Pentru gătitul fripturii și cârnii înăbușite sau a pește-lui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.</td></tr> </table>		Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.	Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cârnii înăbușite sau a pește-lui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.				
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cârnii înăbușite sau a pește-lui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.				

Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură suculentă și fragedă, având în același timp o crustă crocantă. Dacă setați cronometrul, funcția grill pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a gratina delicat preparatul.
Abur pentru coacere și prăjire 155 - 230°C	Pentru preparate fripte și coapte din carne, pește, pasăre, patiserie cu umplutură, tarte, briose, gratinări, legume și preparate de brutărie. Dacă setați cronometrul și introduceți alimentul pe primul nivel, funcția căldură jos pornește automat în ultimele minute ale procesului de gătire pentru a vă oferi un preparat crocant la bază.
Pasul 5	Apăsați: OK.
Pasul 6	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.
Pasul 7	Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei.  AVERTISMENT! Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu turnați lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.
Pasul 8	Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
Pasul 9	Apăsați: START . Aburul apare după circa 2 min. Când cuptorul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.
Pasul 10	Când sertarul pentru apă rămâne fără apă, este emis un semnal. Reumpleți sertarul pentru apă.
Pasul 11	Opriti cuptorul.
Pasul 12	Goliți sertarul pentru apă după terminarea gătirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Golirea rezervorului.

Pasul 13	Apa reziduală se poate condensa în cavitate. După gătire, deschideți cu atenție ușa cuptorului. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.

Luați-o pe scurtătură!



6.3 Modul de setare Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutateii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine făcut

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați:
Pasul 3	Apăsați: . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apăsați: START .

Luați-o pe scurtătură!



6.4 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante, cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Încălzire sus și jos	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și blaturi crocante.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu blat crocant și pentru a conserva alimentele.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).

UTILIZAREA ZILNICĂ

Funcția de încălzire	Utilizare
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Menține cald	Pentru a păstra preparatele calde.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosești această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, note cu privire la: Aer cald umed.

ABUR

Funcția de încălzire	Utilizare
 Steamify	Folosiți aburul pentru gătire cu abur, gătit înăbușit, rumenire delicată, coacere și frigere.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a reîncălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Dospire aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
 Gătire cu abur	Pentru gătirea la abur a legumelor, garniturilor, peștelui
 Umiditate ridicată	Funcția este adecvată pentru gătirea preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
 Umiditate scăzută	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.

6.5 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă atunci când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu afectează funcționarea aparatului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata funcției. Cronometru numărătoare directă - îl poți porni și opri.

7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Luați-o pe scurtătură!



Cum se alege opțiunea de final

Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii

Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii

Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

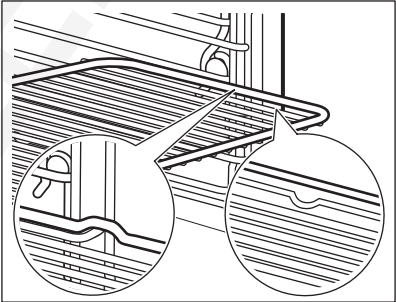
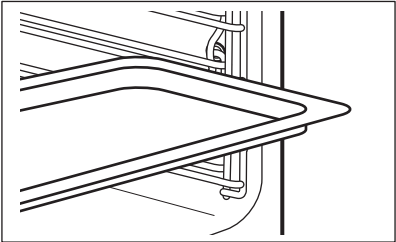
Apăsați **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului	
Pasul 1	Apăsați:  .
Pasul 2	Setați valoarea cronometrului.
Pasul 3	Apăsați: OK.
Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.	

8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

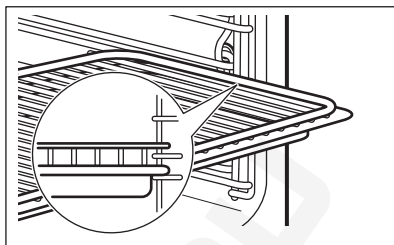
8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

Raft sârmă: Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.	
Tavă de gătit / Cratiță adâncă: Împinge tava pe șinele de ghidare.	

Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare, iar grătarul metalic pe raftul de deasupra.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

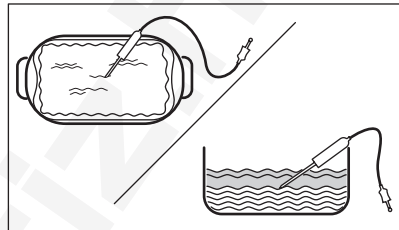
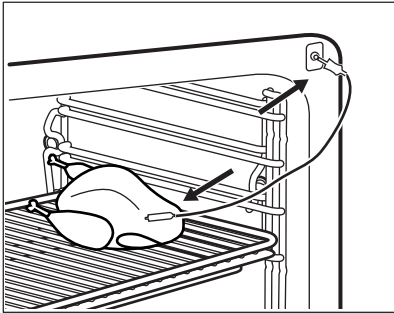
Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.
Carne, pasăre și pește	Caserolă

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silicon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4 Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- • • - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătirea pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

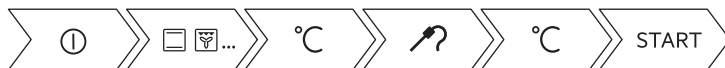
Pasul 9 Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luați-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți aparatul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați: . Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK .
- apăsați pentru a reseta setarea. - apăsați pentru a anula setarea.	

9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătit.

Pasul 1	Pornește aparatul.
Pasul 2	Setează o funcție de gătit.
Pasul 3	, - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.
Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.	

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.4 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultă tabelele de gătire de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi recomandările de gătire, verifică numărul PNC de pe plăcuța cu date tehnice, de pe cadrul frontal al cavității aparatului.

10.2 Aer cald umed

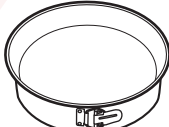
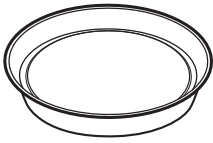
Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți			
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.			
		 (°C)	 (min)
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4



GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

		 (min)	
Pâine prăjită	Grill	1 - 3	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conform IEC 60350.

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

 Setați temperatura la 100 °C..					
	 Recipient (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Broccoli, pre-încălziți cup-torul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, pre-încălziți cup-torul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea

 Agenți de curățare	Curăța partea din față a aparatului cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.
	Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.
	Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare cu o lavetă din microfibră.



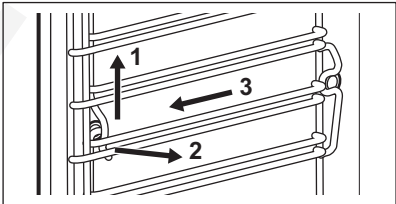
Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Oprîți cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.	
Pasul 3	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 4	Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.	
Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.		

11.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

Înainte de a începe:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
Etapa 1	Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.	

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Etapa 2	Selectați: Meniu / Curățare.	
Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min
Etapa 3	Apăsați START . Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.	
Etapa 4	Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.	
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.		

La terminarea curățării:		
Opriti cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.
Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

11.5 Modul de utilizare: Decalcifiere

Înainte de a începe:		
Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.	Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

Durata primei părți: circa 100 min	
Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.

Pasul 3	Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
Pasul 4	Selectați: Meniu / Curățare.
Pasul 5	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
Pasul 6	După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.
Durata celei de-a doua părți: circa 35 min	
Pasul 7	Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
Pasul 8	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
① Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

Când decalcifierea se încheie:

Opriți cuptorul.	După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.	Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.
① Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.		

11.6 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.7 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:	
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Umpleți sertarul pentru apă cu apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
Pasul 3	Selectați: Meniu / Curățare / Clătire. Durată: aproximativ 30 min
Pasul 4	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Pasul 5	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
① Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

11.8 Semnal de reamintire pentru uscare

După gătitul cu o funcție de gătit cu abur, afișajul solicită uscarea cuptorului. Apăsăți pe DA pentru a usca cuptorul.

11.9 Modul de utilizare: Uscare cavitate

Folosiți-o după gătitul cu o funcție de gătit cu abur sau curățare cu abur pentru a usca cavitatea.

Etapa 1	Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
Etapa 2	Scoateți toate accesoriile.
Etapa 3	Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
Etapa 4	Urmați instrucțiunile de pe ecran.

11.10 Modul de utilizare: Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătit cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din sertarul pentru apă.

Înainte de a începe:	
Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1	Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Pasul 2	Selectați: Meniu / Curățare / Golirea rezervorului. Durata: 6 min
Pasul 3	Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
Pasul 4	Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
❗ Atunci când funcția este activă, becul este stins.	

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



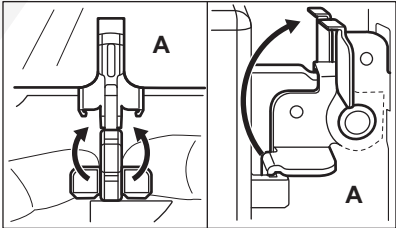
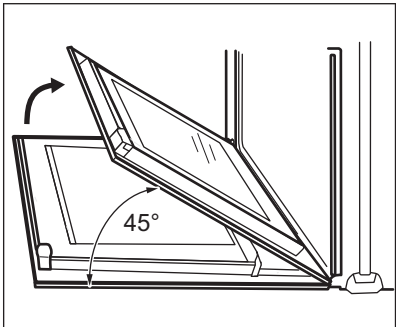
AVERTISMENT!

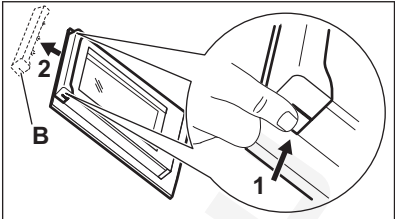
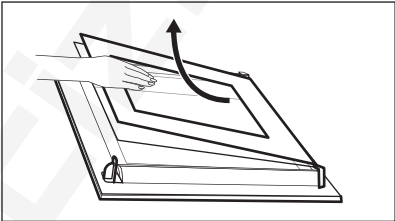
Ușa este grea.



ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 45°). Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	

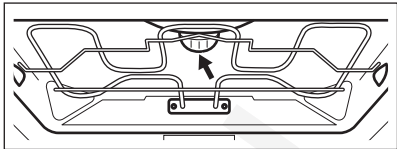
Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.12 Cum se înlocuiește: Bec

	AVERTISMENT! Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriti cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Pasul 2	Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.	
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 4	Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.	

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
Pasul 2	Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.
Pasul 3	Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.
Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.
Pasul 5	Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 Aparatul nu pornește sau nu se încălzește	
 Cauză posibilă	 Soluție
Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă



Soluție

Ceasul nu este setat.

Setează ceasul, pentru detalii consultă capitolul „Funcțiile ceasului”, modul de setare: Funcțiile ceasului.

Ușa nu este închisă corect.

Închide bine ușa.

Siguranța este arsă.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Funcția de blocare acces copii este activată.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere



Soluție

Becul este ars.

Înlocuiește becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.



Cod și descriere



Soluție

F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.

Introdu Senzor de gătire corect în priză.

 Cod și descriere	 Soluție
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul aparatului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprește și pornește aparatul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Îți recomandăm să notezi datele aici:	
Model (MOD.)	
Numărul produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produs britanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Index de eficiență energetică	61.9
Clasă de eficiență energetică	A++
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu

Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătire.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

Gătirea cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program, care are selectată opțiunea „Durată” sau „Sfârșit la ora”, iar durata de gătire este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se vor opri automat mai devreme în cazul anumitor funcții ale aparatului.

Ventilatorul și lumina vor fi în continuare active. Atunci când oprești aparatul, pe afișaj va fi apărut valoarea căldurii reziduale. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea preparatelor calde.

Atunci când durata de gătire este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde. Indicatorul de căldură reziduală sau al temperaturii va apărea pe afișaj.

Gătire cu lumina stinsă

Oprește lumina pe durata gătirii. Aprinde-o doar atunci când este necesar.

Aer cald umed

Funcție concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii.

Atunci când folosești această funcție, lumina se stinge automat după 30 de sec. Poți aprinde din nou lumina, însă această acțiune va reduce economia de energie estimată.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Apasă  pentru a deschide Meniu.

Element meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația aparatului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația aparatului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Uscare cavităte	Procedura pentru uscarea cavității de condensul rămas după folosirea funcțiilor cu abur.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din sertarul pentru apă după utilizarea funcțiilor cu abur.

STRUCTURA MENIULUI

Submeniu	Utilizare
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este activată, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când pornești aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția de blocare acces copii este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata încălzirii. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.

Submeniu	Descriere
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonurile câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonurilor pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor tastelor și semnalelor acustice.
Duritate apă	Setează duritatea apei.
Timpul	Setează ora și data curentă.

14.5 Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!

Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:					
Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul

Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:					
① Pornit / Oprit	≡ Meniu	☆ Favorite	⌚ Cronometru	🔑 Senzor de gătire	START / STOP

Utilizarea aparatului				
Pornire rapidă	Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicate pentru funcția selectată.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apasă lung: ①.	 ... - selectează funcția preferată.	Apasă: START .
Oprire rapidă	Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.	① - ține apăsat până când aparatul se oprește.		

Începe să gătești				
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
① - apasă pentru a porni aparatul.	 ... - selectează funcția de gătire.	°C - setează temperatura .	OK - apasă pentru a confirma.	START - apasă pentru a începe procesul de gătire.

Gătire la abur - Steamify			
Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.			
Abur pentru gătire cu abur	Abur pentru fierbere	Abur pentru rumenire	Abur pentru coace-re și prăjire
50 - 100°C	105 - 130°C	135 - 150°C	155 - 230°C

Află cum să gătești rapid				
Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:				
Gătire asis-tată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați: ①.	Apăsați:  .	Apăsați:  Gă-tire asistată.	Alege preparatul dorit.

Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide

Funcția 10% Finish Assist

Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.

Pentru a prelungi durata de gătire, apasă **+1min.**

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur

Pasul 1

Apasă 

Pasul 2

Apasă 

Pasul 3

Alege modul:

Curățare cu abur

Pentru curățare ușoară.

Curățare cu abur plus

Pentru curățare profundă.

Decalcifiere

Pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de generare a aburului.

Clătire

Pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de generare a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Steamify - Gătirea cu o funcție de încălzire cu abur



Modul de setare Gătire asistată



LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Modul de setare Durată gătire



Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii



Anularea: Setarea cronometrului



Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:

www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	710	3. POPIS VÝROBKU.....	716
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	711	3.1 Všeobecný prehľad.....	716
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	711	3.2 Príslušenstvo.....	716
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	712	4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA.....	717
2.1 Montáž.....	712	4.1 Ovládací panel.....	717
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	713	4.2 Displej.....	718
2.3 Použitie.....	714	5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	719
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	715	5.1 Prvé čistenie	719
2.5 Parné pečenie.....	715	5.2 Prvé pripojenie.....	720
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	715	5.3 Počiatočný predohrev.....	720
2.7 Servis.....	715	5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody.....	720
2.8 Likvidácia.....	715		

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	721	11.4 Pripomienka čistenia.....	741
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	721	11.5	
6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou.....	722	Spôsob používania: Odvápňovanie...	741
6.3 Nastavenie:		11.6 Pripomienka odvápnenia.....	742
Sprievodca pečením.....	723	11.7	
6.4 Funkcie ohrevu.....	724	Spôsob používania: Oplachovanie....	743
6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch.....	727	11.8 Pripomienka sušenia.....	743
		11.9 Spôsob používania: Sušenie.....	743
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	727	11.10 Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu.....	743
7.1 Popis časových funkcií.....	727	11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka..	744
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	728	11.12 Výmena: Osvetlenie.....	745
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	730	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	747
8.1 Vloženie príslušenstva.....	730	12.1 Čo robiť, ak.....	747
8.2 Teplotná sonda.....	731	12.2 Ako postupovať:	
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	733	Poruchové kódy.....	747
9.1 Ako uložiť: Obľúbené.....	733	12.3 Servisné údaje.....	748
9.2 Blokovanie ovládania.....	733	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	748
9.3 Automatické vypínanie.....	734	13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*.....	748
9.4 Chladiaci ventilátor.....	734	13.2 Úspora energie.....	749
10. TYPY A RADY.....	734	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	750
10.1 Odporúčania pre varenie.....	734	14.1 Ponuka.....	750
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	735	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	750
10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo.....	735	14.3 Podponuka pre:	
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty.....	736	Voliteľné funkcie.....	751
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	739	14.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	751
11.1 Poznámky k čisteniu.....	739	14.5 Podponuka pre: Servis.....	752
11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	740	15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	752
11.3 Používanie: Parné čistenie.....	740	16. POUŽITE SKRATKU!.....	754
		17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	755

1. ⚠ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.

- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavreté obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.

- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.

- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.
- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokрыmi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.

- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domáчих spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami.

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



VAROVANIE!

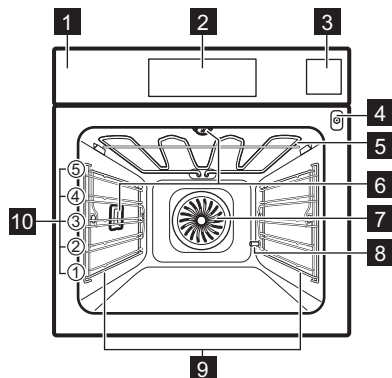
Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

POPIS VÝROBKU

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dveriek, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

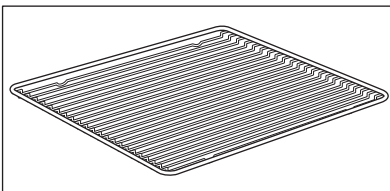


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zásuvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úroveň roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

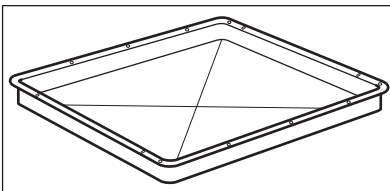
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



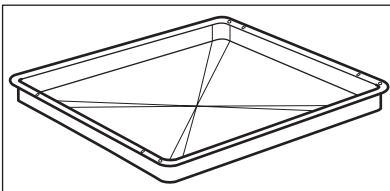
Plech na pečenie

Pre koláče a piskótové koláče.



Hlboký pekáč

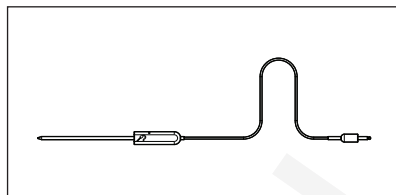
Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

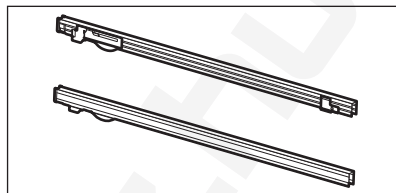
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

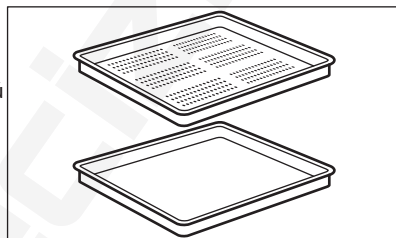
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



Parná súprava

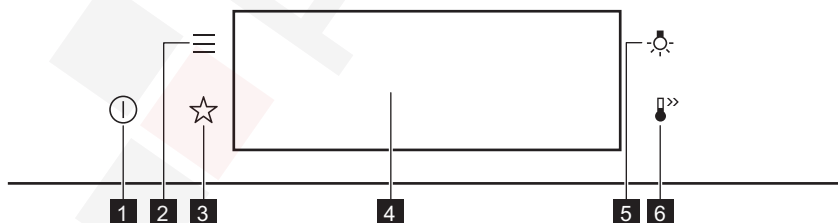
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

Parná súprava odvádza z pokrmu skondenzovanú vodu počas pečenia s parou. Použite ju na prípravu zeleniny, rýb, kuracích pŕs. Súprava nie je vhodná pre jedlá, ktoré majú nasiaknuť vodou, napr. ryža, polenta, cestoviny.



4. ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

4.1 Ovládací panel



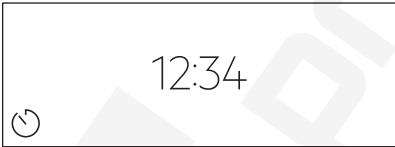
1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.

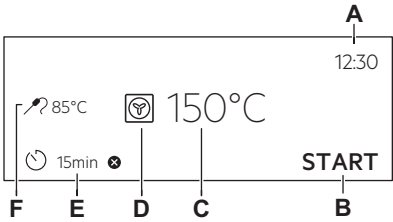
ZAPNUTIE A VYPNUTIE SPOTREBIČA

4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

 Stláčajte	 Presunutie	 Stlačte a podržte tlačidlo
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej

	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
	Ak spotrebič nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu.
	Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.

	Displej s nastavenými kľúčovými funkciami. A. Presný čas B. ŠTART/STOP C. Teplota D. Funkcie ohrevu E. Časovač F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji			
Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.			
 Potvrdenie výberu/nastavenia.	 Návrat o jednu úroveň v ponuke.	 Vrátenie posledného úkonu.	 Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.
Ukazovatele funkcie Zvukový signál – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.			
 Funkcia je zapnutá.	 Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.	 Zvukový signál je vypnutý.	
Ukazovatele časovača			
 Nastavenie funkcie: Odložený štart.		 Ak chcete zrušiť nastavenia.	

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

PRED PRVÝM POUŽITÍM

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Spotrebič a príslušenstvo vyčistite handričkou z mikrovĺkien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.	Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie

Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie. Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Počiatočný predohrev

 Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejte.	
Krok č. 1	Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.
Krok č. 2	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.
Krok č. 3	Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu:  . Rúru nechajte spustenú 15 minút.
 Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.	

5.4 Nastavenie: Tvrdosť vody

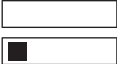
Po zapojení rúry do elektrickej siete je potrebné nastaviť úroveň tvrdosti vody. Použite testovací papierik dodaný s parnou súpravou.

			
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.	Potraste testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.	Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.	Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

❗ Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací papierik	Usadenie vápnika (mmol/l)	Usadenie vápnika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	dH				
1	0 – 7		0 – 1,3	0 – 50	mäkká
2	8 – 14		1,4 – 2,5	51 – 100	stredne tvrdá
3	15 – 21		2,6 – 3,8	101 – 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

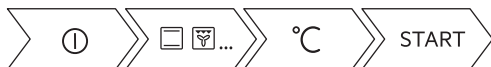
Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START. Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.

Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.

Krok č. 6

Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1	Zapnite rúru. Do podponuky vstúpite po výbere a stlačení symbolu funkcie ohrevu.	
Krok č. 2	Stlačte  . Nastavte funkciu ohrevu parou.	
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK. Na displeji sa zobrazí nastavenie teploty.	
Krok č. 4	Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.	
Para na parnú prípravu 50 – 100 °C		Na parné pečenie zeleniny, obilnín, strukovín, morských plodov, terín a dezertov.
Para na dusenie 105 – 130 °C		Na prípravu duseného mäsa alebo rýb, chleba a hydiny, ako aj tvarohových koláčov a dusených pokrmov.
Para na chrumkavú kôrku 135 – 150 °C		Na mäso, dusené pokrmy, plnenú zeleninu, ryby a gratinované pokrmy. Vďaka kombinácii pary a tepla získa mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
Para na pečenie 155 – 230 °C		Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z listkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.

Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapĺňajte nad jej maximálnu kapacitu. Hrozí nebezpečenstvo netesnosti, pretekania vody a poškodenia nábytku.  VAROVANIE! Používajte iba studenú vodu z vodovodu. Nepoužívajte filtrovanú (demineralizovanú) alebo destilovanú vodu. Nepoužívajte iné tekutiny. Do zásuvky na vodu nelejte horľavé kvapaliny ani kvapaliny s obsahom alkoholu.
Krok č. 8	Zásuvku na vodu zasuňte do jej pôvodnej polohy.
Krok č. 9	Stlačte tlačidlo: START. Približne po 2 minútach sa objaví para. Keď dosiahne rúra nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál.
Krok č. 10	Keď dôjde voda v zásuvke na vodu, zaznie signál. Znova naplňte zásuvku na vodu.
Krok č. 11	Vypnite rúru.
Krok č. 12	Po dokončení pečenia vyprázdňte zásuvku na vodu. Pozrite si kapitolu „Ošetrovanie a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

Použite skratku!



6.3 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

KAŽDODENNÉ POUŽÍVÁNIE

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Neprepečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Zadať: Sprievodca pečením.
Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

Použite skratku!



6.4 Funkcie ohrevu

ŠTANDARDNÉ

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.
 Uchovať teplé	Na uchovávanie jedla teplého.
 Vlhký horúci vzduch	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

PARA

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Steamify	Použite paru na parnú prípravu, dusenie, jemné zapekanie a pečenie.
 Regenerácia	Opätovné zohrievanie jedla parou zabraňuje vysušeniu jeho povrchu. Teplo sa rozloží jemne a rovnomerne, čo umožňuje obnoviť chuť a arómu jedla tak, ako keby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na priame zohrievanie jedla na tanieri. Naraz môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, rýb

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získá mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavý okraje.

6.5 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.

7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!



Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Výber funkcie koniec

Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

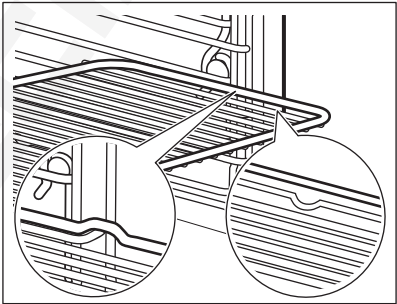
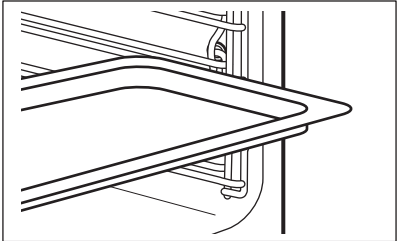
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo:  .

Zmena nastavení časovača	
Krok č. 2	Nastavte hodnotu časovača.
Krok č. 3	Stlaďte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

8. POUŽÍVÁNIE: PRÍSLUŠENSTVO

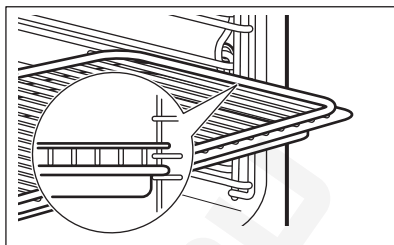
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabráňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabráňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

Drôtený rošt: Rošt zasuníte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.	
Plech na pečenie / Hlboký pekáč: Plech na pečenie zasuníte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.	

Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

°C Teplota rúry: minimálne 120 °C.	 Teplota vo vnútri.

Pre najlepšie výsledky varenia:

Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.

Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

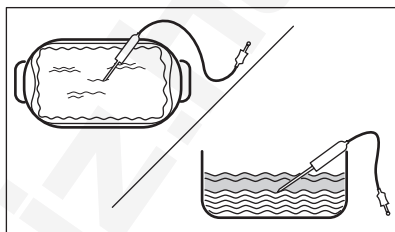
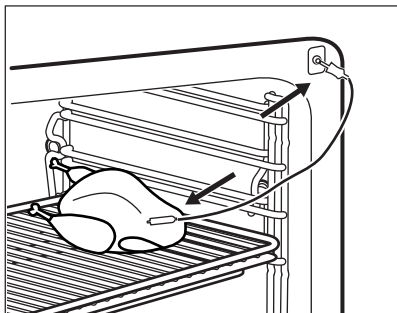
Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.		
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.		
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.		
<table> <tr> <td>Mäso, hydinu a rybu</td><td>Zapekáciu nádobu</td></tr> </table>		Mäso, hydinu a rybu	Zapekáciu nádobu
Mäso, hydinu a rybu	Zapekáciu nádobu		

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.

Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.



Krok č. 4

Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

Krok č. 5

Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

Krok č. 6

Stlačte ● ● ●, aby ste nastavili požadovanú funkciu:

- Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.
- Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.

Krok č. 7

Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: OK, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.

Krok č. 8

Stlačte tlačidlo: START.

Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

Krok č. 9	Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrm z rúry.  VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

Použite skratku!



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Oblíbené

Môžete uložiť svoje oblíbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 oblíbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Oblíbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Oblíbené. Stlačte tlačidlo OK.
 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.  – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.	

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite spotrebič.

Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne ☆ a 🔌, aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie


Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad. Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál. Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov na prípravu pokrmov budete potrebovať číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

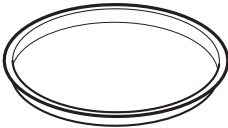
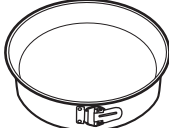
10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Píškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Píškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1


PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30


VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4



GRIL



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky

Gril

1 - 3

5

Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte

Gril

24 - 30

4

Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350.



Teplotu nastavte na 100 °C.



Nádoba
(Gastro-
norm)



(kg)



(min)



Brokolica,
predhrejte
prázdnu rúru

1 x 2/3 dierko-
vaná

0.3

3

8 - 9

Plech na peče-
nie zasuňte do
prvej úrovne
v rúre.

Brokolica,
predhrejte
prázdnu rúru

1 x 2/3 dierko-
vaná

Max.

3

10 - 11

Plech na peče-
nie zasuňte do
prvej úrovne
v rúre.

 Teplotu nastavte na 100 °C.					
	 Nádoba (Gastro- norm)	 (kg)		 (min)	
Hrášok, mra- zený	2 x 2/3 dierko- vaná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým najchlad- nejší bod nedosiah- ne teplotu 85 °C.	Plech na peče- nie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu

 Čistiace pro- striedky	Prednú stranu spotrebiča očistíte handričkou z mikrovlákién namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.
	Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.
	Škvrny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.
 Každodenné používanie	Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.
	Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití handričkou z mikrovlákién.

OŠETROVANIE A ČISTENIE



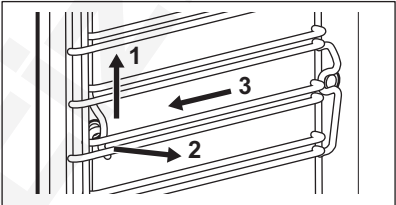
Príslušenstvo

Vyčistite všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite handričku z mikrovlákien namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovo úpravou nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1	Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	
Krok č. 2	Zasúvacie lišty opatrne vytiahnite nahor z predného závesu.	
Krok č. 3	Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.	
Krok č. 4	Vytiahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.	
Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.		

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vyberte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.	Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.
Krok č. 1	Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.	
Krok č. 2	Vyberte: Ponuka / Čistenie.	
Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min

Parné čistenie plus		Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim pro- striedkom.	75 min
Krok č. 3	Stlačte START . Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.		
Krok č. 4	Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.		
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.			

Po skončení čistenia:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.	Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomienka čistenia

Keď sa zobrazí pripomienka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.	Uistite sa, že je zásuvka na vodu prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min	
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápňovanie.
Krok č. 3	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 4	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.
Krok č. 5	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji. Spustí sa prvá časť odvápnovania.
Krok č. 6	Po skončení prvej časti vyprázdnite hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.
Doba trvania druhej časti: približne 35 min	
Krok č. 7	Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
Krok č. 8	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

Po skončení odvápnovania:		
Vypnite rúru.	Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.	Dvierka rúry nechajte otvorené a počkajte, kým dutina nevyschne.
i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakovanie postupu.		

11.6 Pripomienka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzvú dve pripomienky. Pripomienka odvápnenia sa nedá deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomienka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomienka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomienky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.7 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:	
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Odstráňte všetko príslušenstvo.
Krok č. 1	Hlboký pekáč zasunite do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.
Krok č. 3	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie. Trvanie: približne 30 min
Krok č. 4	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 5	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

11.8 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry. Stlačte ÁNO, aby ste vysušili rúru.

11.9 Spôsob používania: Sušenie

Použite ho po varení s funkciou ohrevu parou alebo parnom čistení na vysušenie dutiny.

Krok č. 1	Skontrolujte, či je rúra studená.
Krok č. 2	Vyberte všetko príslušenstvo.
Krok č. 3	Zvoľte ponuku: Čistenie / Sušenie.
Krok č. 4	Postupujte podľa pokynov na obrazovke.

11.10 Spôsob používania: Prázdna nádržka na vodu

Túto funkciu použite po varení s funkciou ohrevu parou na odstránenie zvyškovej vody zo zásuvky na vodu.

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1	Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Krok č. 2	Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Prázdna nádržka na vodu. Trvanie: 6 min
Krok č. 3	Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Krok č. 4	Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.
i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.	

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.



VAROVANIE!

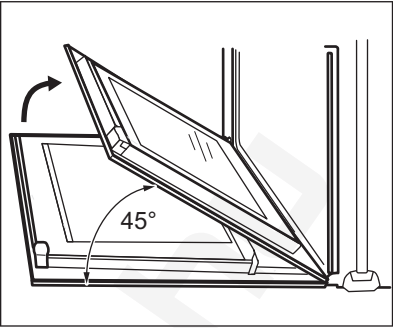
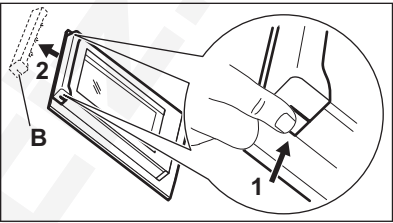
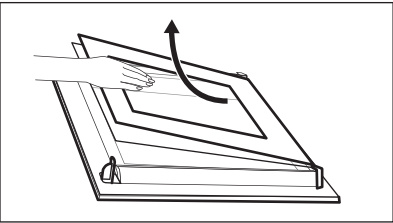
Dvierka sú ťažké.



UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.	
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	

Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 45° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry v určitom uhle smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovný povrch.	
Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistite vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvolte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dvierok prehriať.	

11.12 Výmena: Osvetlenie



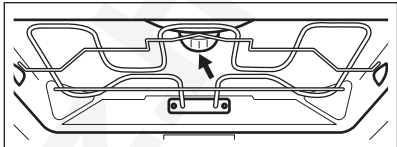
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Kovový krúžok nasadte späť na sklenený kryt a nasadte ho.	

Bočná žiarovka

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.
Krok č. 2	Pomocou skrutkovača na skrutky s hlavou Torx 20 odstráňte kryt.
Krok č. 3	Vyberte a vyčistite kovový rám a tesnenie.
Krok č. 4	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.
Krok č. 5	Namontujte kovový rám a tesnenie. Utiahnite skrutky.
Krok č. 6	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.

12. RIEŠENIE PROBLÉMOV



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina



Náprava

Spotrebič nie je pripojený ku zdroju elektrického napájania alebo je pripojený nesprávne.

Skontrolujte, či je spotrebič správne pripojený k zdroju elektrického napájania.

Hodiny nie sú nastavené.

Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Dvierka úplne zatvorte.

Je vypálená poistka.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Je zapnutá detská poistka spotrebiča.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliťelné funkcie.



Komponenty



Popis



Náprava

Žiarovka je vypálená.

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

 Kód a popis	 Náprava
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý do zásuvky.	Plne zasunúť Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítok z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)	
Číslo produktu (PNC)	
Sériové číslo (S.N.)	

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cykus

Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	70 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas prípravy pokrmu je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuku.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Obľúbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
Nastavenia	Nastavenie	Na nastavenie konfigurácie spotrebiča.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Sušenie	Postup na vysušenie dutiny od skondenzovanej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.

Podponuka	Aplikácia
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.
Oplachovanie	Postup na opláchnutie a vyčistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu spotrebiča. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.

JE TO JEDNODUCHÉ!

Podponuka	Popis
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.5 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:					
Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Tvrdosť vody	Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:					
① ZAP. / VYP.	≡ Ponuka	☆ Obľúbené	⌚ Časovač	🔧 Teplotná sonda	START / STOP

Spustenie spotrebiča				
Rýchly štart	Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo: ①.	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START.
Rýchle vypnutie	Vypnite spotrebič na akejkoľvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.	① – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.		

Spustiť varenie				
Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
① – stlačením zapnete spotrebič.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	°C – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify			
Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.			
Para na parnú prípravu	Para na dusenie	Para na chrumkavú kôrku	Para na pečenie
50 – 100 °C	105 – 130 °C	135 – 150 °C	155 – 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: ①.	Stlačte tlačidlo:  .	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

JE TO JEDNODUCHÉ!

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času varenia stlačte **+ 1 min.**

Spotrebič vyčistíte parným čistením

Krok č. 1

Stlačte tlačid-



Krok č. 2

Stlačte tlačid-



Krok č. 3

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.

Odvápňovanie

Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



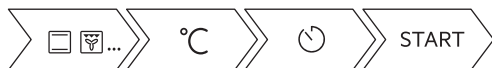
Ako nastaviť: Steamify – varenie s funkciou ohrevu parou



Ako nastaviť: Sprievodca pečením



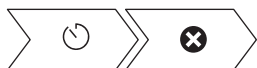
Ako nastaviť: Čas prípravy



Odloženie: Začiatok a koniec prípravy



Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hoďte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na plošči za tehnične navedbe.

⚠ Opozorilo / varnostne informacije

i Splošni podatki in nasveti

🌿 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	757	3.2 Dodatna oprema.....	763
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	758	4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI	
1.2 Splošna varnost.....	758	NAPARAVO.....	764
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	759	4.1 Upravljalna plošča.....	764
2.1 Montaža.....	759	4.2 Prikazovalnik.....	765
2.2 Električne povezave.....	760	5. PRED PRVO UPORABO.....	766
2.3 Uporaba.....	761	5.1 Začetno čiščenje	766
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	762	5.2 Prva povezava.....	767
2.5 Kuhanje v sopari.....	762	5.3 Začetno predgrevanje.....	767
2.6 Notranja osvetlitev.....	762	5.4 Nastavitev: Trdota vode.....	767
2.7 Servis.....	762	6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	768
2.8 Odlaganje.....	762	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	768
3. OPIS IZDELKA.....	763		
3.1 Splošni pregled.....	763		

6.2 Nastavitev: Steamify - funkcija gretja s paro.....	769	11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna.....	787
6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik.....	770	11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna.....	788
6.4 Funkcije peči.....	771	11.7 Uporaba: Izpiranje.....	789
6.5 Opombe v zvezi s:		11.8 Opomnik sušenja.....	789
Vlažno pečenje.....	774	11.9 Uporaba funkcije: Sušenje.....	789
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	774	11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo.....	789
7.1 Opis časovnih funkcij.....	774	11.11	
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	774	Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	790
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	776	11.12 Zamenjava: Luči.....	791
8.1 Vstavljanje opreme.....	776	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	792
8.2 Sonda za hrano.....	777	12.1 Kaj storite v primeru	793
9. DODATNE FUNKCIJE.....	779	12.2 Obvladovanje: Kode napak.....	793
9.1 Način shranjevanja: Priljubljene.....	779	12.3 Servisni podatki.....	794
9.2 Zaklepanje tipk.....	780	13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	794
9.3 Samodejni izklop.....	780	13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*.....	794
9.4 Ventilator za hlajenje.....	780	13.2 Varčevanje z energijo.....	795
10. NAMIGI IN NASVETI.....	781	14. STRUKTURA MENIJA.....	796
10.1 Priporočila za pečenje.....	781	14.1 Meni.....	796
10.2 Vlažno pečenje.....	781	14.2 Podmeni za: Čiščenje.....	796
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	782	14.3 Podmeni za: Možnosti.....	797
10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	782	14.4 Podmeni za: Nastavitev.....	797
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	785	14.5 Podmeni za: Servis.....	798
11.1 Opombe o čiščenju.....	785	15. PREPROSTO JE!.....	798
11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	786	16. UPORABITE BLIŽNJICO!.....	800
11.3 Uporaba: Čiščenje s paro.....	786	17. SKRB ZA OKOLJE.....	801
11.4 Opomnik za čiščenje.....	787		

1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.

- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za 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 hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu 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 napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopите napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Kuhanje v sopari



OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.6 Notranja osvetlitev



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu.
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



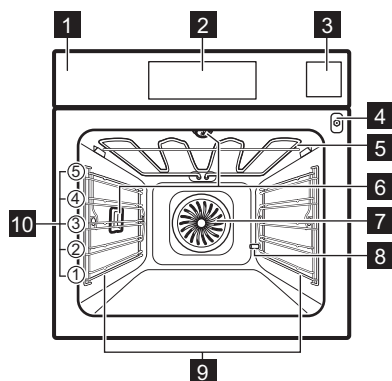
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali 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 zavrzite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

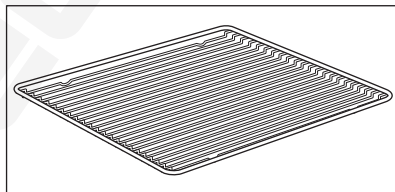


- 1** Upravljalna plošča
- 2** Prikazovalnik
- 3** Predal za vodo
- 4** Vtičnica za tipalo za jedi
- 5** Grelnik
- 6** Luč
- 7** Ventilator
- 8** Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9** Nosilec police, snemljiv
- 10** Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

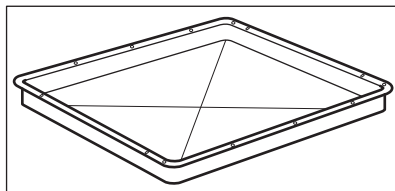
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



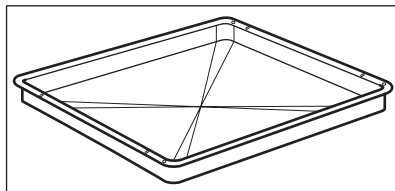
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



Posoda za žar/pekač

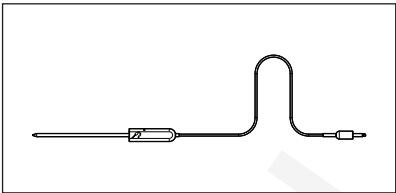
Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

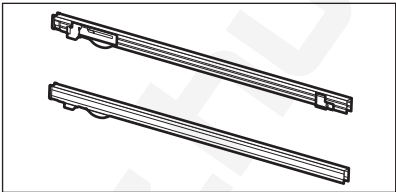
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

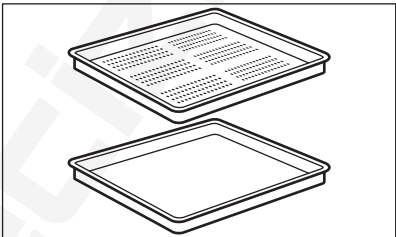


Komplet za paro

Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.

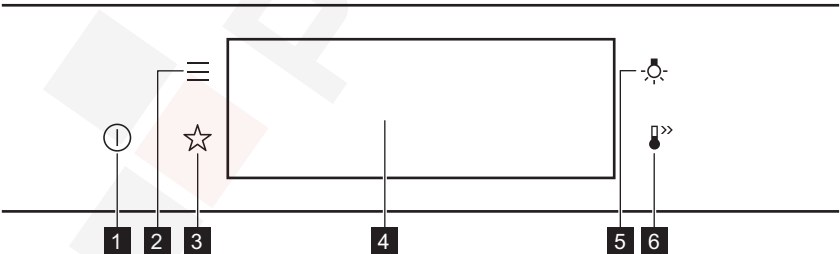
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi.

Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



4. KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

4.1 Upravljalna plošča



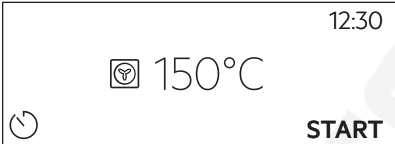
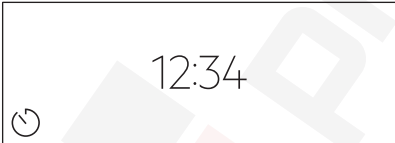
1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Prijljubljene	Našteva priključene nastavitve.

KAKO VKLOPITI IN IZKLOPITI NAPARAVO

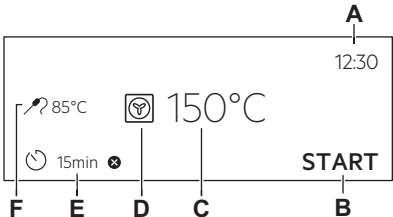
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

 Pridržite tipko	 Premaknite	 Pritisnite in zadržite
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik

	Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.
	Če naprave ne uporabljate 2 minuti, se prikazovalnik preklopi na stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.

PRED PRVO UPORABO

	Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami. A. Ura B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV C. Temperatura D. Funkcije pečice E. Časovnik F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika			
Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.			
 Za potrditev izbire/nastavitve.	 Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.	 Za preklic zadnjega dejanja.	 Za vklop in izklop funkcij.
Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.			
 Funkcija je vklopljena.	 Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.	 Zvočni alarm je izklopljen.	
Prikazovalniki programske ure			
 Za nastavev funkcije: Zakasnen vklop.	 Za preklic nastavitve.		

5. PRED PRVO UPORABO

	OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

		
1. korak	2. korak	3. korak

Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Napravo in pripomočke očistite s krpo iz mikrovlakn, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura.

5.3 Začetno predgrevanje

 Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  . Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  . Pečica naj deluje 15 minut.
 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

5.4 Nastavitev: Trdota vode

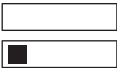
Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode. Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.

			
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.	Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.	Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.	Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.
 Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.			

VSAKODNEVNA UPORABA

Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitev vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva usedlina (mmol/l)	Kalcijeva usedlina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
1	0–7		0–1,3	40–50	mehko
2	8–14		1,4–2,5	51–100	srednje trda
3	15–21		2,6–3,2	101–150	trda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

6. VSAKODNEVNA UPORABA



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite: START. Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem.
STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.	
6. korak	Izklopite pečico.

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: Steamify - funkcija gretja s paro

1. korak	Vključite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.	
2. korak	Pritisnite  . Nastavite funkcijo gretja s paro.	
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.	
4. korak	Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.	
Para za kuhanje v sopari 50–100 °C		Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladic na žlico s paro.
Para za obaro 105–130 °C		Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvirkov.
Para za nežno hrustljivost 135–150 °C		Za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.
Para za peko in praženje 155–230 °C		Za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.
5. korak	Pritisnite: OK.	
6. korak	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete.	

7. korak	Predal za vodo polnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml), dokler se ne oglasi signal ali pa se na prikazovalniku prikaže sporočilo. Količina zadošča za približno 50 minut. Predala za vodo ne napolnite prek najvišje ravni. Obstaja nevarnost iztekanja vode, prelitja in poškodb pohištva.  OPOZORILO! Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.
8. korak	Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. korak	Pritisnite: START . Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. korak	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo.
11. korak	Izklopite pečico.
12. korak	Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo. Oglejte si poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Izpraz. posodo za vodo.
13. korak	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

Uporabite bližnjico!



6.3 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite: 
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

Uporabite bližnjico!



6.4 Funkcije pečice

STANDARD

Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperatura nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje zgoraj/ spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.

POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanja	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Pečenje z nizko temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 Steamify	Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.
 Pogrevanje s paro	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrežete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.
 Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari
 Vlaga visoka	Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

6.5 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije

Nastavitev ure	
1. korak	Pritisnite: Ura.

Nastavitev ure

- 2. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Nastavitev časa kuhanja

- 1. korak** Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

- 2. korak** Pritisnite: .

- 3. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: OK.

Uporabite bližnjico!



Izbira funkcije konca

- 1. korak** Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.

- 2. korak** Pritisnite: .

- 3. korak** Nastavite čas kuhanja.

- 4. korak** Pritisnite: ● ● ● .

- 5. korak** Pritisnite: Končaj.

- 6. korak** Izberite zeleni: Končaj.

- 7. korak** Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja

- 1. korak** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.

- 2. korak** Pritisnite: .

UPORABA: PRIPOMOČKOV

Zamik vklopa kuhanja	
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

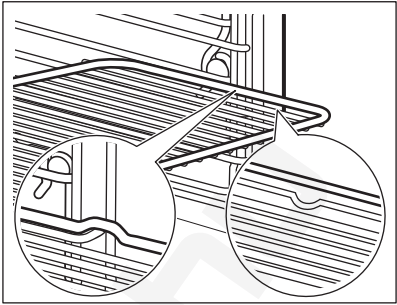
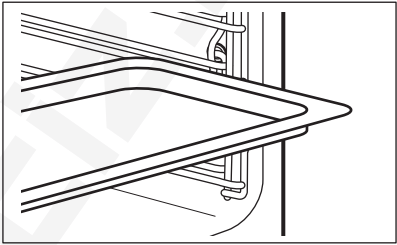
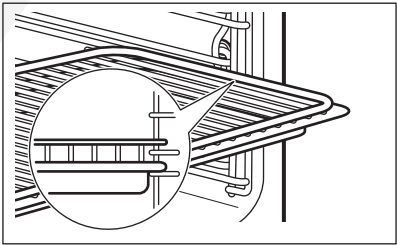
Podaljšanje časa priprave
Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.
Pritisnite +1min , da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitev programske ure	
1. korak	Pritisnite: ☹.
2. korak	Nastavite vrednost programske ure.
3. korak	Pritisnite: OK.
Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.	

8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Mreža za pečenje: Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .	
Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.	
Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.	

8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
°C Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.	 Temperaturo jedra.

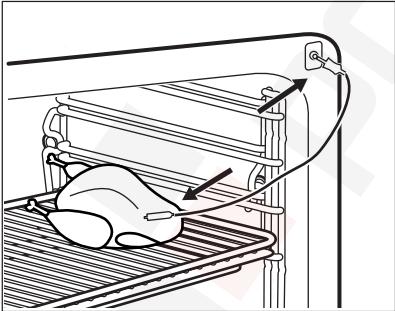
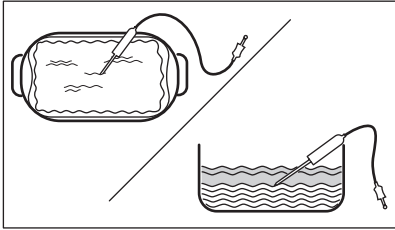
UPORABA: PRIPOMOČKOV

Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

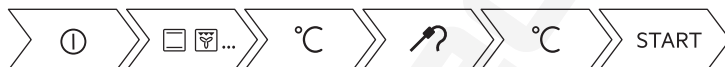
Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.	
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.	
3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.	
Meso, perutnina in ribe		Zloženska
Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.		Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.
		
4. korak	Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.	
5. korak	 – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.	

6. korak	● ● ● – pritisnite, da nastavite želeno možnost: • Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal. • Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.
7. korak	Izberite funkcijo in pritisčajte: OK , da odprete glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.
9. korak	Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.  OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.

Uporabite bližnjico!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Izberite želeno nastavev.
3. korak	Pritisnite:  Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite + , da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK .
 – pritisnite za ponastavev nastavitve.  – pritisnite za preklic nastavitve.	

9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite napravo.
2. korak	Nastavitev funkcije pečice.
3. korak	☆, 🔑 – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitev.

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

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje


Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin. Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane. Če za določen recept ne najdete nastavitve, poiščite podobne. Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

10.2 Vlažno pečenje

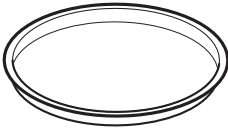
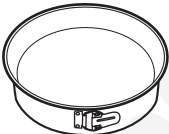
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
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

10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

			
Posoda za pico	Pekač za peko	Majhne posode za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih				
		 (°C)	 (min.)	
Pusti biskvit	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	2



PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih

		 (°C)	 (min.)	
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo



Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	160	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4



ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.

		 (min.)	
Toast	Žar	1 - 3	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350.



Nastavite temperaturo na 100 °C.

	 Vsebnik (Gastro- norm)	 (kg)		 (min.)	
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Grah, zamrznjen	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite s krpo iz mikrovlaknen.



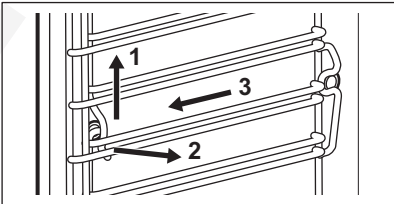
Pripomočki

Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.	
3. korak	Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
4. korak	Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.	
Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.		

11.3 Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.
1. korak:	Predal za vodo napolnite do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.	

2. korak:	Izberite: Meni / Čiščenje.		
Funkcija		Opis	Trajanje
Čiščenje s paro		Rahlo čiščenje	30 min.
Čiščenje s paro Plus		Običajno čiščenje Notranjost pečice popršite s čistilnim sredstvom.	75 min.
3. korak:	Pritisnite START . Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.		
4. korak:	Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.		
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.			

Ko se čiščenje konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.
Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

11.5 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

Pred začetkom:		
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.	Preverite, ali je predal za vodo prazen.

Trajanje prve faze: približno 100 min	
1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.

2. korak	V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.
3. korak	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
4. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje.
5. korak	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.
6. korak	Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk.
Trajanje druge faze: približno 35 min	
7. korak	Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
8. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:		
Izklopite pečico.	Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.	Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.
 Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.		

11.6 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

Vrsta	Opis
Blagi opomnik	Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici.
Močan opomnik	Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.7 Uporaba: Izpiranje

Pred začetkom:	
Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke.

1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	Predal za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni, da se oglasi zvočni signal ali da se na prikazovalniku prikaže sporočilo.
3. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje. Trajanje: približno 30 minut
4. korak	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
5. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

11.8 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice. Pritisnite DA, da posušite pečico.

11.9 Uporaba funkcije: Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

1. korak:	Prepričajte se, da je pečica hladna.
2. korak:	Odstranite vso opremo.
3. korak:	Izberite meni: Čiščenje / Sušenje.
4. korak:	Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.10 Uporaba: Izpraz. posodo za vodo

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro, da odstranite preostalo vodo iz predala za vodo.

Pred začetkom:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

1. korak	Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
2. korak	Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpraz. posodo za vodo. Trajanje: 6 min
3. korak	Vklopite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
4. korak	Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.
 Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.	

11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

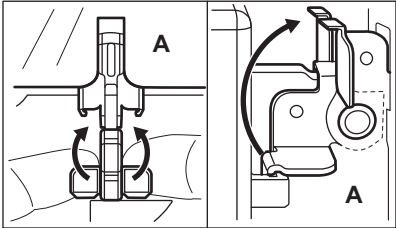
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

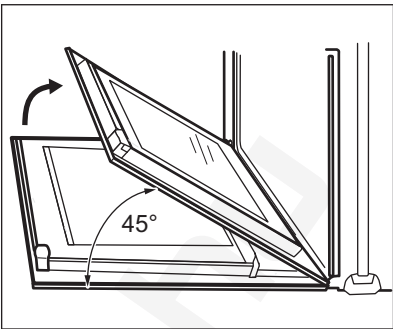
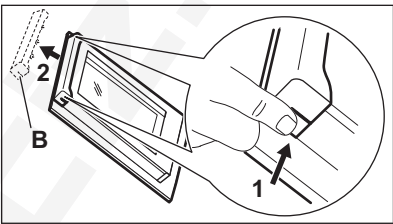
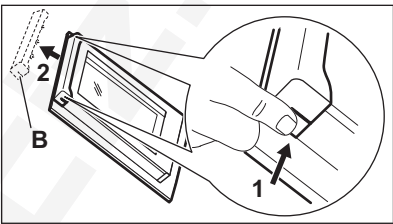
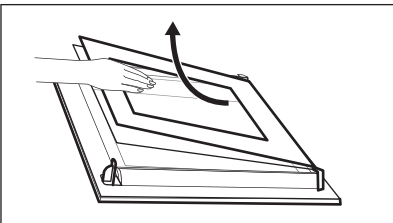


OPOZORILO!
Vrata so težka.



POZOR!
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko poči.

1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajjih.	

3. korak	Vrata pečice zaprite v prvo mesto odpiranja (pod približnim 45-stopinjskim kotom). Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.	
4. korak	Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.	
5. korak	Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.	
6. korak	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata. Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.	

11.12 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

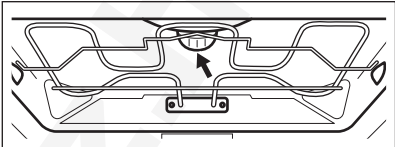
Žarnica je lahko vroča.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.	

Stranska žarnica

1. korak	Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.
2. korak	Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.
3. korak	Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo.
4. korak	Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
5. korak	Namestite kovinski okvir in tesnilo. Privijte vijaka.
6. korak	Namestite levi nosilec rešetk.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

 Naprava se ne vklopi ali se ne segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitev: Časovne funkcije.
Vrata niso pravilno zaprta.	Povsem zaprite vrata.
Pregorela je varovalka.	Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.
Varovalo za otroke je vklopljeno.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.

 Komponente	
 Opis	 Rešitev
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

12.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

 Koda in opis	 Rešitev
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center. Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)	
Produktna številka (PNC)	
Serijska številka (S.N.)	

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Indeks energijske učinkovitosti	61.9
Razred energijske učinkovitosti	A++
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel

Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	70 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

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

Pri nekaterih funkcijah naprave se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopija 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.

STRUKTURA MENIJA

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije naprave.
Nastavitve	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Izpraz. posodo za vodo	Postopek za odstranitev preostale vode iz predala za vodo po uporabi funkcij s paro.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Postopek za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenamerni vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu naprave na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

14.4 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.

PREPROSTO JE!

Podmeni	Opis
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

14.5 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

15. PREPROSTO JE!

Pred prvo uporabo morate nastaviti:					
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Trdota vode	Ura

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:					
 VKLOP / IZ- KLOP	 Meni	 Priljubljene	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP

Začnite uporabljati napravo				
Hitri začetek	Vključite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite:  .	 ... – Izberite željeno funkcijo.	Pritisnite: START .

Začnite uporabljati napravo

Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	① – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.

Začetek pečenja

1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak
① - pritisnite za vklop naprave.	 ... - izberite funkcijo pečice in pritisnite.	°C - nastavite temperaturo.	OK - pritisnite za potrditev.	START - pritisnite za začetek kuhanja.

Kuhanje s paro – Steamify

Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.

Para za kuhanje v sopari	Para za obaro	Para za nežno hrustljivost	Para za peko in praženje
50–100 °C	105–130 °C	135–150 °C	155–230 °C

Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:

Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite: ①.	Pritisnite: 	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

10-odstotno dodatno zapekanje Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.	Za podaljšanje časa pečenja pritisnite +1 min..

Napravo očistite s parnim čiščenjem		
1. korak Pritisnite: 	2. korak Pritisnite: 	3. korak Izberite način:
Čiščenje s paro		Za rahlo čiščenje.
Čiščenje s paro Plus		Za temeljito čiščenje.
Odstr. vodnega kamna		Za čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje		Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Nastavitev: Funkcije pečice



Nastavitev: Steamify – Kuhanje s funkcijo segrevanja s paro



Nastavitev: Kuharski pomočnik



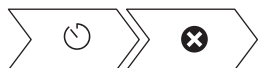
Nastavitev: Čas priprave



Zamik: Vklopa in konca kuhanja



Preklic: Nastavljene programske ure



Uporaba: Tipalo za hrano



17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjujte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС

Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	803	2.8 Одлагање.....	809
1.1 Безбедност деце и осетљивих		3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	809
особа.....	804	3.1 Општи приказ.....	809
1.2 Опште мере безбедности.....	804	3.2 Прибор.....	809
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	805	4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ	
2.1 Монтажа.....	805	УРЕЂАЈ.....	810
2.2 Прикључење на електричну		4.1 Командна табла.....	810
мрежу.....	806	4.2 Дисплеј.....	811
2.3 Употреба.....	807	5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	813
2.4 Нега и чишћење.....	808	5.1 Прво чишћење	813
2.5 Кување на пари.....	808	5.2 Прво прикључивање.....	813
2.6 Унутрашње осветљење.....	808	5.3 Иницијално предгревање.....	813
2.7 Сервисирање.....	809		

5.4	Како да подесите: Тврдоћа воде.....	813	11.2	Како да извадите: Носачи решетке	833
6.	СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	814	11.3	Како да користите: Чишћење паром.....	833
6.1	Како да подесите: Функције загревања.....	815	11.4	Подсетник за чишћење.....	834
6.2	Како да подесите: Steamify - функције загревања на пари.....	815	11.5	Како да користите: Уклањање каменца.....	834
6.3	Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	817	11.6	Подсетник за уклањање каменца.....	835
6.4	Функције загревања.....	817	11.7	Како да користите: Испирање.....	835
6.5	Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	820	11.8	Подсетник за сушење.....	836
7.	ФУНКЦИЈЕ САТА.....	821	11.9	Како да користите: Сушење.....	836
7.1	Опис функција сата.....	821	11.10	Како да користите: Пажњење резервоара.....	836
7.2	Како да подесите: Функције сата.....	821	11.11	Како да уклоните и монтирате: Врата.....	837
8.	КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	823	11.12	Како да замените: Лампица..	838
8.1	Убацивање прибора.....	823	12.	РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	839
8.2	Температурни сензор.....	824	12.1	Шта учинити ако.....	840
9.	ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	826	12.2	Како да поступате у случају: Шифре грешке.....	840
9.1	Како да сачувате: Омиљено.....	826	12.3	Подаци о сервисирању.....	841
9.2	Контролна брава.....	826	13.	ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	841
9.3	Аутоматско искључивање.....	826	13.1	Информације о производу и лист са информацијама о производу*.....	841
9.4	Вентилатор за хлађење.....	827	13.2	Уштеда енергије.....	842
10.	КОРИСНИ САВЕТИ.....	827	14.	СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	843
10.1	Препоруке у вези са печењем.....	827	14.1	Мени.....	843
10.2	Влажно печење уз вентилатор.....	827	14.2	Подмени за: Чишћење.....	844
10.3	Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	828	14.3	Подмени за: Опције.....	844
10.4	Табеле кувања за институте за тестирање.....	829	14.4	Подмени за: Конфигурација.....	845
11.	НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	832	14.5	Подмени за: Сервисирање.....	845
11.1	Напомене у вези са чишћењем.....	832	15.	ЛАКО ЈЕ!.....	845
			16.	ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....	847
			17.	ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	848

1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте

упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.

- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm
Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.

- Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни кад отварате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање



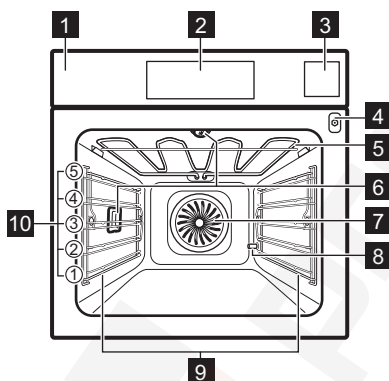
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

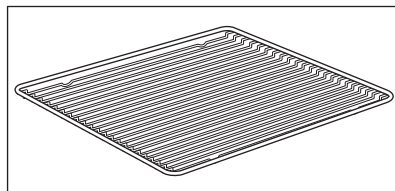


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

Решеткаста полица

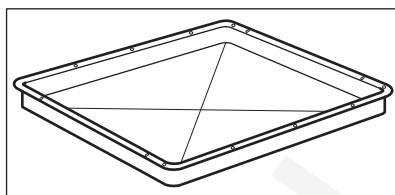
За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

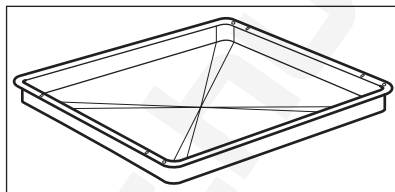
Плех за печење

За колаче и кексе.



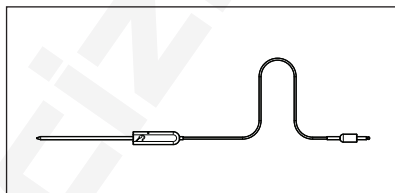
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



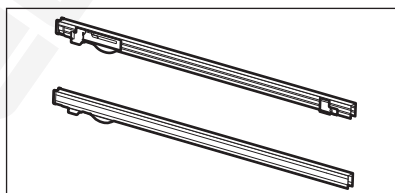
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

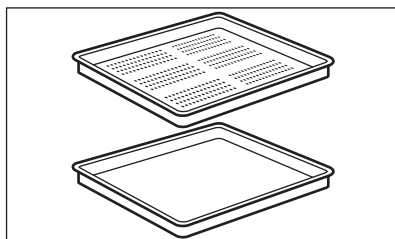
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



Комплет за кување на пари

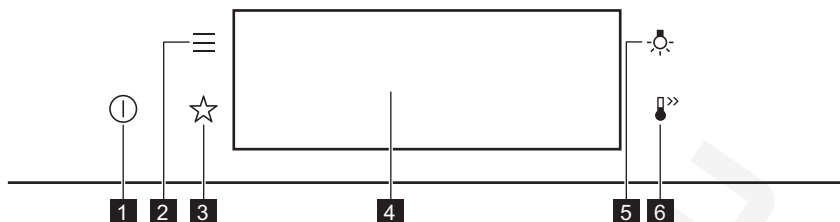
Једна перфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



4. КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

4.1 Командна табла



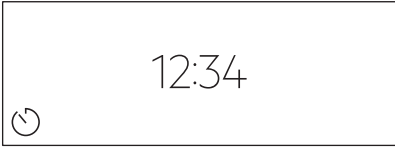
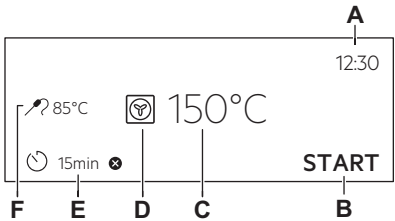
1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

Притисните дугме	Померите	Притисните и задржите
Додирните површину врхом прста.	Превуците прстом преко површине.	Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј

	Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и подразумеваном температуром.

КАКО УКЉУЧИТИ И ИСКЉУЧИТИ УРЕЂАЈ

	Ако не користите апарат 2 минута, дисплеј се пребацује у стање приправности.
	Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.
	Дисплеј са подешеним кључним функцијама. А. Доба дана В. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ С. Температуре Д. Функције загревања Е. Тајмер Ф. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја			
Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.			
 За потврђивање изабране ставке/подешавања.	 За враћање за један ниво уназад у менију.	 За поништавање последње активности.	 За укључивање и искључивање опција.
Индикатори функције Огласи звучни сигнал – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.			
 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.	 Звук аларма је искључен.	
Индикатори времена			
 За подешавање функције: Одложени старт.		 За отказивање подешавања.	

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.	Апарат и додатну опрему очистите крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.	Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Иницијално предгревање



Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

Корак 1	Уклоните сав прибор и подршке решетке из рерне.
Корак 2	Подесите максималну температуру за функцију: Оставите рерну да ради 1 сат.
Корак 3	Подесите максималну температуру за функцију: Оставите рерну да ради 15 минута.
Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.	

5.4 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде. Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.

СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

			
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.	Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.	Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.	Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.
ⓘ Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.			
Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.			

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Тврдоћа воде		Тест трачица	Насlage калцијума (mmol/l)	Насlage калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	мека
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умерено тврда
3	15–21		2,6–3,8	101–150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!
Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1	Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.
Корак 2	Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.
Корак 3	Одаберите функцију загревања и притисните: OK . Дисплеј приказује: температуру.
Корак 4	Подесите температуру. Притисните: OK .
Корак 5	Притисните: START . Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.
STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.	
Корак 6	Искључите рерну.

Пођите пречицом!



6.2 Како да подесите: Steamify - функције загревања на пари

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.	
Корак 2	Притисните  . Подесите функцију загревања на пари.	
Корак 3	Притисните: OK . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.	
Корак 4	Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.	
Пара за кување на пари 50–100°C		За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
Пара за крчкање на пари 105–130°C		За кување динстаног и пиријаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.

Пара за нежно румењење 135–150°C	За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
Пара за печење 155–230°C	За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.
Корак 5	Притисните: OK.
Корак 6	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили.
Корак 7	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml) док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју не прикаже порука. Резерва воде је довољна за приближно 50 мин. Немојте пунити Фиоку за воду преко њеног максималног капацитета. Постоји ризик од цурења воде, преливања и оштећења намештаја.  УПОЗОРЕЊЕ! Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.
Корак 8	Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 9	Притисните: START. Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 10	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду.
Корак 11	Искључите рерну.
Корак 12	Испразните фиоку за воду када се кување заврши. Погледајте одељак „Нега и чишћење“, Пражњење резервоара.

Корак 13	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

Пођите пречицом!



6.3 Како да подесите: Потпомогнута припрема

Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните:
Корак 3	Притисните: . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .

Пођите пречицом!



6.4 Функције загревања

СТАНДАРДНО

Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Функција за пизу	За печење пизе. За интензивно запецање и добијање хрсковог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).

Функција загревања	Примена
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА

Функција загревања	Примена
 Steamify	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.

Функција загревања	Примена
 Регенерисање паре	Загревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањир. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
 Пара пуне снаге	За поврће кувано на пари, прилоге, рибу
 Висока влажност	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.
 Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из рерне и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.5 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат	
Корак 1	Притисните: Доба дана
Корак 2	Подесите тајмер. Притисните: OK

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	Подесите тајмер. Притисните: OK

Пођите пречицом!



Како да изаберете опцију за завршетак

Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●
Корак 5	Притисните: Крај активности
Корак 6	Изаберите жељени: Крај активности
Корак 7	Притисните: OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања

Корак 1	Подесите функцију загревања и температуру.
Корак 2	Притисните: 
Корак 3	За подешавање времена кувања.
Корак 4	Притисните: ● ● ●
Корак 5	Притисните: Одложени старт
Корак 6	Изаберите вредност.
Корак 7	Притисните: OK. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1	Притисните: 
Корак 2	Подесите вредност тајмера.
Корак 3	Притисните: ОК

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

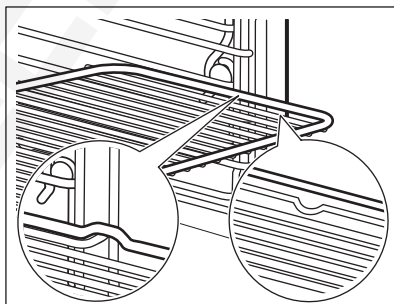
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

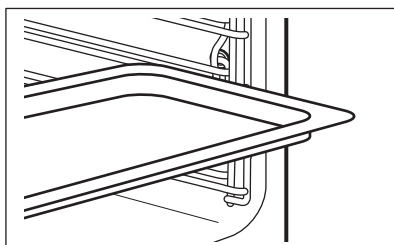
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



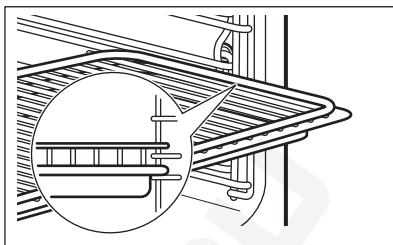
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:



Температура рерне: минимум 120°C.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

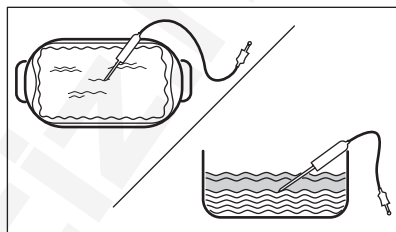
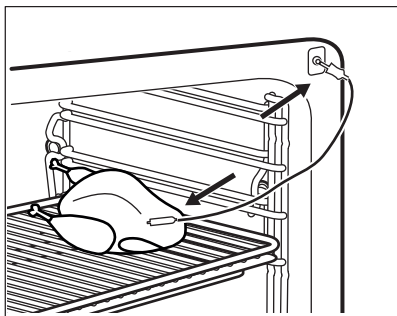
Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
Корак 3	Поставите: Температурни сензор.
Месо, живина и риба	Касерола

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
Корак 6	• • • - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом.
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.
Корак 8	Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.
Корак 9	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Пођите пречицом!



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните: . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
– притисните да бисте поништили подешавање. – притисните да бисте отказали подешавање.	

9.2 Контролна брера

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите апарат.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	, - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

9.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем


Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака. Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране. Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан. Још прпрепука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости апарата.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

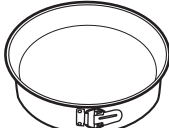
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (min)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масти	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min)
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Слаано пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелефне лименке и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пизу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан

Таман, нерелефтујући Пречник 28 см	Таман, нерелефтујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелефтујући Пречник 28 см

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима				
		 (°C)	 (min)	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 см	Загревање одозго/ одоздо	180	70 - 90	1

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс				
 Користите трећи ниво решетке.				
		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачићи / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40	



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс



Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4

**ГРИЛ**

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.

		 (min)	
Тост	Гриловање	1 - 3	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови према стандарду IEC 60350.



Подесите температуру на 100°C.

	 Контејнер (Gastro- norm)	 (kg)		 (мин)	
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 пер- форирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 пер- форирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на први положај решетке.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



Подесите температуру на 100°C.



Грашак,
смрзнути



Контејнер
(Gastro-
norm)

2 x 2/3 пер-
форирано



(kg)

2 x 1,5



2 и 4



(мин)

Док тем-
пература
на нај-
хладни-
јем месту
не до-
стигне
85°C.



Поставите
плех за
печење на пр-
ви положај ре-
шетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Предњи део апарата очистите крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна
употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Осушите унутрашњост апарата крпом од микрофибера после сваке употребе.



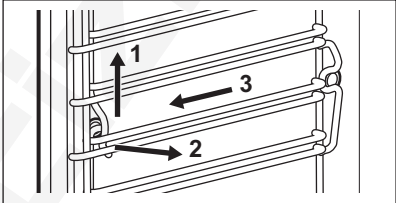
Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1	Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	
Корак 2	Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.	
Корак 3	Измуците предњи део подршке решетке из бочног зида.	
Корак 4	Извадите носаче из задњег држача.	
Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.		

11.3 Како да користите: Чишћење паром

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор и подршке решетке.	Обришите дно унутрашњости и унутрашње стакло на вратима меком крпом, топлом водом и благим детерџентом.
Корак 1	Фиоку за воду напуните до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.	
Корак 2	Изаберите: Мени / Чишћење.	
Функција	Опис	Трајање
Чишћење паром	Благо чишћење	30 min

Чишћење паром плус		Нормално чишћење Испрскајте унутрашњост детерџентом.	75 min
Корак 3	Притисните START . Пратите упутство на дисплеју. Сигнал се оглашава кад се чишћење заврши.		
Корак 4	Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.		
 Кад ради ова функција, лампица је угашена.			

Кад се чишћење заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
Користите функцију: Чишћење паром плус.

11.5 Како да користите: Уклањање каменца

Пре него што почнете:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.	Уверите се да је фиока за воду празна.

Трајање првог дела: око 100 min	
Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.
Корак 3	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 4	Изаберите: Мени / Чишћење.

Корак 5	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.
Корак 6	Када се први део заврши, извучите дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке.
Трајање другог дела: око 35 min	
Корак 7	Преостали део фиоке за воду напуните водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 8	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
 Када ова функција ради, лампица је искључена.	

Када се уклањање каменца заврши:		
Искључите рерну.	Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.	Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.
 Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, диспеј ће приказати обавештење да се процедура понови.		

11.6 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

Врста	Опис
Подсетник за препоручену меру	Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне.
Подсетник за обавезујућу меру	Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменац из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре.

11.7 Како да користите: Испирање

Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.

Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Напуните фиоку за воду водом до максималног нивоа док се не огласи звучни сигнал или се на дисплеју појави порука.
Корак 3	Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање. Трајање: око 30 мин
Корак 4	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
Корак 5	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
❗ Када ова функција ради, лампица је искључена.	

11.8 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције грејања паром, дисплеј тражи да се рерна осуши.
За сушење рерне притисните ДА.

11.9 Како да користите: Сушење

Користите га након кувања помоћу функције грејања паром или чишћења паром за сушење унутрашњости.

Корак 1	Проверите да ли је рерна хладна.
Корак 2	Уклоните сав прибор.
Корак 3	Изаберите мени: Чишћење / Сушење.
Корак 4	Пратите упутства на екрану.

11.10 Како да користите: Пражњење резервоара

Користите је након кувања коришћењем функције загревања на пари да бисте из фиоке за воду уклонили остатке воде.

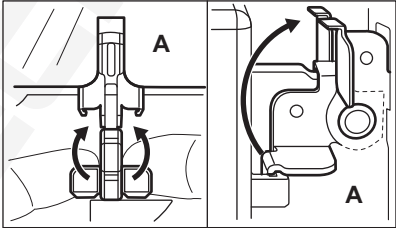
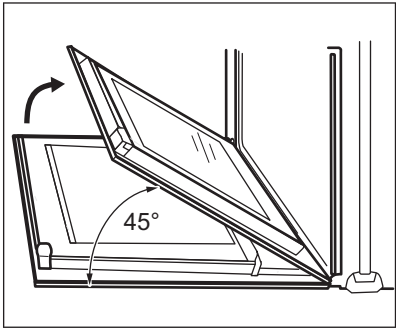
Пре него што почнете:	
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Уклоните сав прибор.
Корак 1	Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.
Корак 2	Изаберите: Мени / Чишћење / Пражњење резервоара. Трајање: 6 min

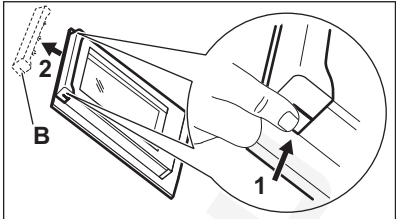
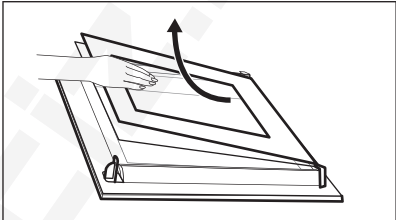
Корак 3	Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.
Корак 4	Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.
ⓘ Када ова функција ради, лампица је искључена.	

11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

⚠	УПОЗОРЕЊЕ! Врата су тешка.
⚠	ОПРЕЗ Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1	Отворите врата до краја.	
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.	
Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 45°). Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.	

Корак 4	Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 6	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	
Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 8	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.	

11.12 Како да замените: Лампица

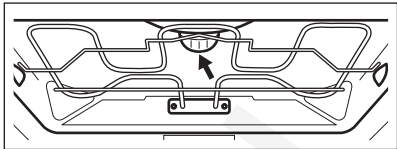


УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1	Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.	
Корак 2	Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
Корак 4	Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.	

Бочна сијалица

Корак 1	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.
Корак 2	За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.
Корак 3	Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.
Корак 4	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
Корак 5	Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.
Корак 6	Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...

 Апарат се не укључује или не загрева	
 Могући узрок	 Решење
Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.	Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.
Сат није подешен.	Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата.
Врата нису правилно затворена.	Скроз затворите врата.
Осигурач је прегорео.	Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.
Блокада за безбедност деце на апарату је укључена.	Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.

 Компоненте	
 Опис	 Решење
Лампица је прегорела.	Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци. У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

 Шифра и опис	 Решење
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.	Искључите и укључите уређај.

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:	
Модел (MOD.)	
Број производа (PNC)	
Серијски број (S.N.)	

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*

Назив добављача	Electrolux
Идентификација модела	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Индекс енергетске ефикасности	61.9

Класа енергетске ефикасности	A++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	70 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	COB8S39Z	36.0 кг
	EOB8S39X	36.0 кг
	EOB8S39Z	36.0 кг
	KOBBS39X	36.0 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду STB 2478-2017, Додатак Г; STB 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција апарата.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлотом. Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА**14.1 Мени**

Притисните  да бисте отворили Мени.

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
Подешавања	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Празњење резервоара	Поступак уклањања преостале воде из фиоке за воду после коришћења функција са паром.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Поступак испирања и чишћења кружног тока генератора паре након честе употребе функција са паром.

14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите апарат. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абецедном реду. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је блокада за безбедност деце укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

14.5 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

15. ЛАКО ЈЕ!

Пре прве употребе треба да подесите:					
Језик	Осветље- ност дис- плеја	Звукови та- стера	Јачина звучног сиг- нала	Тврдоћа во- де	Доба дана

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:					
① Укључено / Искључено	≡ Мени	☆ Омиљено	⌚ Тајмер	🔧 Темпера- турни сен- зор	START / STOP

Почните да користите апарат				
Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите: ①.	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	① - притисните и држите док се апарат не искључи.		

Почните да кувате				
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
① - притисните да укључите уређај.	 ... - изаберите функцију загревања.	°C - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Кување на пари – Steamify			
Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.			
Пара за кување на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно румењење	Пара за печење
50–100°C	105–130°C	135–150°C	155–230°C

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогну-та припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања

Функција „10% Finish Assist”

Користите функцију „10% Finish Assist” да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.

Да бисте продужили време кувања, притисните **+1min.**

Очистите апарат парочистачем

Корак 1

Притисните:



Корак 2

Притисните:



Корак 3

Изаберите режим:

Чишћење паром

За благо чишћење.

Чишћење паром плус

За темељно чишћење.

Уклањање каменца

За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.

Испирање

За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

Како да подесите: Функције загревања



Како да подесите: Steamify – Кување помоћу функције загревања на пари



Како да подесите: Потпомогнута припрема



ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Како да подесите: Време кувања



Како одложити: Почетак и крај кувања



Како да откажете: Подесите тајмер



Како да користите: Температурни сензор



17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

AKLIMIZ SİZDE

Bir Electrolux cihazı satın aldığınız için teşekkür ederiz. Beraberinde onlarca yıllık mesleki deneyim ve yenilik getiren bir ürün seçtiniz. Sizi düşünerek tasarlanan yaratıcı ve şık ürününüz hizmetinizdedir. Bu nedenle, her seferinde çok iyi sonuçlar elde edeceğinizi bilerek onu her kullandığınızda güvende olabilirsiniz. Electrolux'e hoş geldiniz.

Aşağıdakiler için web sitemizi ziyaret edin:



Kullanım önerileri, broşürler, sorun giderme bilgileri, servis ve onarım bilgileri:
www.electrolux.com/support



Daha iyi servis almak için ürününüzün kaydını yapın:
www.registerelectrolux.com



Cihazınız için Aksesuarlar, Sarf Malzemeleri ve Orijinal yedek parçalar satın alın:
www.electrolux.com/shop

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Daima orijinal yedek parçalar kullanın.

Yetkili Servis Merkezimizle görüşmeniz sırasında aşağıdaki verileri elinizin altında bulundurun:

Model, PNC, Seri Numarası.

Bu bilgiler, bilgi etiketinde bulunabilir.

 Uyarı / Dikkat-Güvenlik bilgileri

 Genel bilgiler ve ipuçları

 Çevre ile ilgili bilgiler

Önceden haber verilmeksizin değişiklik yapma hakkı saklıdır.

İÇİNDEKİLER

1. GÜVENLİK BİLGİLERİ.....	850	3. ÜRÜN TANIMI.....	856
1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği.....	851	3.1 Genel bakış.....	856
1.2 Genel Güvenlik.....	851	3.2 Aksesuarlar.....	856
2. GÜVENLİK TALİMATLARI.....	852	4. CİHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR....	857
2.1 Montaj.....	852	4.1 Kumanda paneli.....	857
2.2 Elektrik bağlantısı.....	853	4.2 Gösterge Ekrtanı.....	858
2.3 Kullanım.....	854	5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE.....	859
2.4 Bakım ve temizlik.....	855	5.1 İlk Temizleme	859
2.5 Buharlı Pişirme.....	855	5.2 İlk bağlantı.....	860
2.6 Dahili ışık.....	855	5.3 İlk ön ısıtma.....	860
2.7 Servis.....	855	5.4 Ayarlama: Su sertliği.....	860
2.8 Elden Çıkarma.....	855		

6. GÜNLÜK KULLANIM.....	861	11.2 Çıkarma: Raf destekleri	878
6.1 Ayarların yapılması:		11.3 Kullanım şekli:	
Isıtma fonksiyonları.....	861	Buharla temizleme.....	878
6.2 Ayarların yapılması: Steamify -		11.4 Temizlik Uyarısı.....	879
Buharlı ısıtma fonksiyonu.....	862	11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme.....	879
6.3 Ayarların yapılması:		11.6 Kireç çözme uyarısı.....	880
Yardımlı Pişirme.....	863	11.7 Kullanım şekli: Durulama.....	880
6.4 Isıtma fonksiyonları.....	864	11.8 Kurutma uyarısı.....	881
6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli.....	867	11.9 Kullanım şekli: Kurutma.....	881
7. SAAT FONKSİYONLARI.....	867	11.10 Kullanım şekli: Su	
7.1 Saat fonksiyonları açıklaması.....	867	tankı boşaltılıyor.....	881
7.2 Ayarların yapılması:		11.11 Çıkarma ve takma: Kapak.....	882
Saat fonksiyonları.....	867	11.12 Değiştirme şekli: Lamba.....	883
8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR.....	869	12. SORUN GIDERME.....	884
8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi.....	869	12.1 Bu durumlarda ne yapmalı.....	884
8.2 Yemek Sensörü.....	870	12.2 Kullanım şekli: Hata kodları.....	885
9. EK FONKSİYONLAR.....	872	12.3 Servis bilgileri.....	886
9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler.....	872	13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ.....	886
9.2 Fonksiyon kilidi.....	872	13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri	
9.3 Otomatik kapanma.....	872	Sayfası*.....	886
9.4 Soğutma fanı.....	873	13.2 Enerji tasarruflu.....	887
10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER.....	873	14. MENÜ YAPISI.....	888
10.1 Pişirme önerileri.....	873	14.1 Menü.....	888
10.2 Sıcak Hava Nemli.....	873	14.2 Katalitik temizleme için alt	
10.3 Sıcak Hava Nemli -		menü.....	888
önerilen aksesuarlar.....	874	14.3 Opsiyonlar için alt menü.....	889
10.4 Test enstitüleri için pişirme		14.4 Kurulum için alt menü.....	889
tabloları.....	874	14.5 Şuna ait alt menü: Servis.....	890
11. BAKIM VE TEMİZLİK.....	877	15. BU KADAR KOLAY!.....	890
11.1 Temizleme ile ilgili notlar.....	877	16. KISAYOLU DENEYİN!.....	892
		17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER.....	893

1. ⚠ GÜVENLİK BİLGİLERİ

Cihazın montaj ve kullanımından önce, verilen talimatları dikkatlice okuyun. Üretici, yanlış kurulum veya kullanımdan kaynaklanan yaralanma ya da hasarlardan sorumlu değildir. Talimatları, ileride kullanabilmeniz için her zaman güvenli ve kolay ulaşılabilir bir yerde tutun.

1.1 Çocukların ve savunmasız kişilerin güvenliği

- Bu cihaz, gözetim altında bulunmaları veya cihazın güvenli şekilde kullanımı ve oluşabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmesi kaydıyla 8 yaş ve üzeri çocuklar ile fiziksel, duyuşal veya zihinsel kapasitesi düşük ya da bilgi ve deneyimi olmayan kişiler tarafından kullanılabilir. 8 yaşından küçük çocuklar ve ileri düzey zihinsel ile fiziksel engellere sahip kişiler gözetim altında bulunmadıkları müddetçe bu ürünü tek başına kullanmamalıdır.
- Cihazla oynamamalarını sağlamak için çocukların gözetim altında bulundurulması gerekmektedir.
- Tüm ambalajları çocuklardan uzak tutun ve uygun şekilde bertaraf edin.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınabilir. Cihaz kullanılırken ve soğurken, çocukları ve hayvanları cihazdan uzak tutun.
- Ocağın çocuk emniyet sistemi varsa etkinleştirilmelidir.
- Temizlik ve kullanıcı tarafından gerçekleştirilen bakım işlemleri, gözetim altında olmadıkları sürece çocuklar tarafından gerçekleştirilmemelidir.

1.2 Genel Güvenlik

- Bu cihaz sadece pişirme amaçlıdır.
- Bu cihaz tek bir evde kapalı bir ortamda ev içi kullanım için tasarlanmıştır.
- Bu cihaz; ofislerde, otel misafir odalarında, oda-kahvaltı misafir odalarında, çiftlik konukevlerinde ve bu tür kullanım (ortalama) ev içi kullanım seviyelerini aşmadığı diğer benzer konaklama yerlerinde kullanılabilir.
- Cihazın montajı ve kablo değişimi yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.
- Cihazı, yerleşik yapıya kurmadan kullanmayın.
- Herhangi bir bakım işleminden önce cihazın fişini prizden çekin.

GÜVENLİK TALİMATLARI

- Elektrik kablosunun zarar görmesi durumunda elektrik nedeniyle bir tehlike oluşmasına engel olmak için bu kablo; üretici, Yetkili Servis veya benzer nitelikteki kalifiye bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- UYARI: Elektrik çarpması olasılığını ortadan kaldırmak için, lambayı değiştirmeden önce cihazı mutlaka kapayın.
- UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında ısınır. Isıtma elemanlarına veya cihaz boşluğunun yüzeyine dokunmaktan kaçının.
- Aksesuarları veya fırın kaplarını çıkarırken veya yerine koyarken mutlaka fırın eldiveni kullanın.
- Yalnızca bu cihaz için önerilen yemek ölçer sensörünü (merkez sıcaklık sensörü) kullanın.
- Raf desteklerini çıkarmak için önce raf desteklerinin ön kısmını, sonra arka uçlarını yan duvarlardan çekin. Raf desteklerini işlemin tersini uygulayarak takın.
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.
- Cam kapıyı silmek için sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın. Bu tip malzemeler yüzeyi çizebilir ve bunun neticesinde cam kırılabilir.

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

2.1 Montaj

**UYARI!**

Cihazın montajı yalnızca kalifiye bir kişi tarafından yapılmalıdır.

- Tüm ambalajları çıkarın.
- Hasarlı bir cihazı monte etmeyin ya da kullanmayın.
- Cihazla birlikte verilen montaj talimatlarını takip edin.
- Cihazı hareket ettirdiğinizde dikkatli olun, cihaz ağırdır. Her zaman koruyucu eldiven ve koruyuculu ayakkabı kullanın.
- Cihazı kulpundan tutarak çekmeyin.
- Cihazı, kurulum gerekliliklerini karşılayan güvenli ve uygun bir yere yerleştirin.
- Diğer cihazlar ve üniteler arasında olması gereken minimum mesafeyi koruyun.
- Cihazı monte etmeden önce, cihaz kapağının açılmasına bir engel olup olmadığını kontrol edin.
- Cihaz bir elektrikli soğutma sistemi ile donatılmıştır. Elektrik güç kaynağı ile çalıştırılmalıdır.
- Ankastre birimin DIN 68930 sabitlik gerekliliklerini karşılaması gereklidir.

Kabin minimum yüksekliği (Tezgahın altındaki kabinin minimum yüksekliği)	578 (600) mm
Kabin genişliği	560 mm
Kabin derinliği	550 (550) mm
Cihazın ön yüksekliği	594 mm
Cihazın arkasının yüksekliği	576 mm
Cihazın ön genişliği	595 mm
Cihazın arka genişliği	559 mm
Cihazın derinliği	567 mm
Cihazın ankastre derinliği	546 mm
Kapak açıkken derinliği	1027 mm
Havalandırma açıklığı minimum boyutu. Alt arka tarafta bulunan açıklık	560x20 mm
Şebeke besleme kablosu uzunluğu. Kablo arka tarafta sağ köşede bulunur	1500 mm
Montaj vidaları	4x25 mm

2.2 Elektrik bağlantısı



UYARI!

Yangın ve elektrik çarpması riski.

- Tüm elektrik bağlantıları kalifiye bir elektrik teknisyeni tarafından yapılmalıdır.
- Cihaz topraklanmalıdır.
- Ana değeri plakasındaki parametrelerinin ana güç kaynağının elektrik gücüne uygun olduğundan emin olun.
- Daima düzgün takılmış, elektrik çarpmasına karşı korumalı bir priz kullanınız.
- Priz çoğaltıcılarını ve uzatma kablolarını kullanmayın.
- Elektrik fişine ve kablosuna zarar vermemeye özen gösterin. Cihazın ana kablosunun değiştirilmesi gerekirse, bu işlem Yetkili Servis tarafından yapılmalıdır.
- Şebeke kablolarının, özellikle çalışırken veya kapı sıcak olduğunda, cihazın kapağına veya cihazın altındaki yuvanın yakınına temas etmesine veya yanmasına izin vermeyin.
- Akım taşıyan ve izole edilmiş parçaların darbe koruması araç kullanılmaksızın çıkarılamayacak şekilde takılmalıdır.

- Fişi prize sadece montaj tamamlandıktan sonra takın. Kurulumdan sonra elektrik fişine erişilebildiğinden emin olun.
- Priz gevşemişse fişi takmayın.
- Cihazın fişini prizden çıkarmak için elektrik kablosunu çekmeyin. Her zaman fişten tutarak çekin.
- Sadece doğru yalıtım malzemelerini kullanın: Hat koruyucu devre kesiciler, sigortalar (yuvasından çıkarılan vida tipi sigortalar), toprak kaçağı kesicileri ve kontaktörler.
- Elektrik tesisatı, cihazın ana şebeke bağlantısını tüm kutuplardan kesebilmenize olanak sağlayan bir yalıtım malzemesine sahip olmalıdır. Yalıtım malzemesinin kontak açıklığının genişliği en az 3 mm olmalıdır.
- Bu cihazın paket içeriğinde bir elektrik fişi ve bir elektrik kablosu bulunmaktadır.

2.3 Kullanın



UYARI!

Yaralanma, yanma ve elektrik çarpması veya patlama riski vardır.

- Cihazın teknik özelliklerini kesinlikle değiştirmeyin.
- Havalandırma deliklerinin kapalı olmadığından emin olun.
- Çalışır durumdayken cihazı denetimsiz bırakmayın.
- Her kullanımdan sonra cihazı kapayın.
- Cihaz çalışıyorsa cihazın kapağını açarken dikkatli olun. Sıcak hava çıkışı olabilir.
- Cihazı ıslak ellerle veya cihaz suyla temas ettiğinde çalıştırmayın.
- Açık kapağın üzerine baskı uygulamayın.
- Cihazınızı bir çalışma yüzeyi veya saklama yüzeyi olarak kullanmayın.
- Cihazın kapağını dikkatlice açın. Alkollü içeriklerin kullanılması alkol ve havanın karışmasına neden olabilir.
- Kapağı açtığınızda kıvılcım veya çıplak alevlerin cihaza temas etmemesine dikkat edin.
- Yanıcı veya yanıcı ürünlerle ıslanan nesneleri cihazın içine, yanına veya üstüne koymayın.



UYARI!

Cihazın zarar görme riski vardır.

- Emaye kaplamanın zarar görmesini veya renginin solmasını önlemek için:
 - fırın kabını veya diğer eşyaları doğrudan cihazın alt kısmına koymayın.
 - cihazın alt boşluğuna doğrudan alüminyum folyo koymayın.
 - cihaz sıcakken içine doğrudan su koymayın.
 - pişirme bitirdikten sonra nemli yemekleri ve yiyecekleri cihazın içinde tutmayın.
 - aksesuarları çıkarırken veya takarken dikkatli olun.
- Emaye ya da paslanmaz çelik kısmın renginin solması cihazın performansını etkilemez.
- Nemli kekler için derin bir kap kullanın. Meyve suları kalıcı lekelerle neden olabilir.
- Pişirme sırasında cihazın kapağı daima kapalı olmalıdır.
- Cihaz bir mobilya panelinin (ör. bir kapağın) arkasına monte edilmişse, cihaz çalışırken bu kapağın kesinlikle kapalı olmamasına dikkat edin. Kapalı mobilya panelinin arkasında sıcaklık ve nem oluşabilir ve cihaza, muhafaza ünitesine veya zemine zarar verebilir. Cihazı kullandıktan sonra cihaz tamamen soğuyana kadar mobilya panelini kapatmayın.

2.4 Bakım ve temizlik



UYARI!

Yaralanma, yangın veya cihazın zarar görme riski söz konusudur.

- Bakım işleminden önce, cihazı devre dışı bırakın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Cihazın soğuk olduğundan emin olun. Cam panellerin kırılma riski vardır.
- Hasar gördüklerinde kapağın cam panellerini hemen değiştirin. Yetkili Servis Merkezini arayın.
- Kapıyı cihazdan çıkarırken dikkatli olun. Kapı ağırdır!
- Yüzey malzemesinin bozulmasını önlemek için cihazı düzenli olarak temizleyin.
- Cihazı yumuşak nemli bir bezle temizleyin. Sadece nötr deterjanlar kullanın. Aşındırıcı ürünler, aşındırıcı ovma bezleri, çözücüler veya metal cisimler kullanmayın.
- Fırın spreyi kullanıyorsanız paketinde belirtilen güvenlik talimatlarını takip edin.

2.5 Buharlı Pişirme



UYARI!

Yanma ve cihazın zarar görme riski vardır.

- Salınan Buhar yanmaya neden olabilir:
 - Fonksiyon etkinleştirildiğinde cihaz kapağını dikkatli şekilde açın. Buhar çıkabilir.
 - Buharlı pişirme işleminden sonra cihaz kapağını dikkatlice açın.

2.6 Dahili Işık



UYARI!

Elektrik çarpması riski.

- Bu ürünün içindeki lamba(lar) ve ayrı satılan yedek parça lambalar ile ilgili olarak: Bu lambaların sıcaklık, titreşim, nem gibi ev aletlerindeki aşırı fiziksel koşullara dayanması ya da cihazın çalışma durumu hakkında bilgi vermesi amaçlanmıştır. Diğer uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmamışlardır ve ev odası aydınlatması için uygun değildir.
- Bu ürün, enerji verimliliği sınıfı G olan bir ışık kaynağı içerir.
- Sadece aynı özelliklerdeki lambaları kullanın.

2.7 Servis

- Cihazı onarmak için yetkili bir Servis Merkezine başvurun.
- Yalnızca orijinal yedek parçaları kullanın.

2.8 Elden Çıkarma



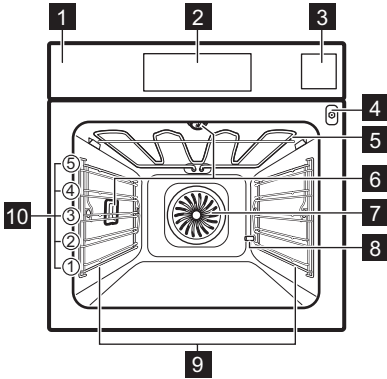
UYARI!

Yaralanma ya da boğulma riski.

- Cihazın nasıl elden çıkarılacağı hakkında bilgi almak için yerel kurumlarla iletişime geçin.
- Cihazın fişini prizden çekin.
- Cihazı yakın ana elektrik kablosunun bağlantısını kesin ve atın.
- Çocukların veya evcil hayvanların cihaza sıkışmasını önlemek için kapı mandalını çıkarın.

3. ÜRÜN TANIMI

3.1 Genel bakış

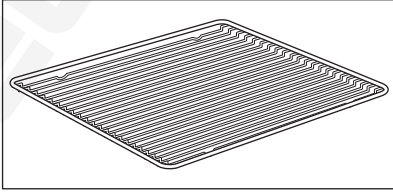


- 1 Kontrol paneli
- 2 Ekran
- 3 Su haznesi
- 4 Yemek Sensörü için soket
- 5 Isıtma elemanı
- 6 Lamba
- 7 Fan
- 8 Kireç çözme sistemi boru çıkışı
- 9 Raf desteği, çıkarılabilir
- 10 Raf konumları

3.2 Aksesuarlar

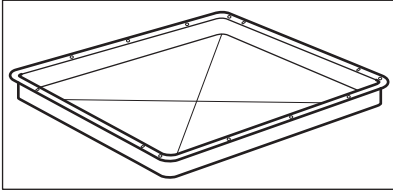
Tel raf

Pişirme kapları, kek kalıpları, kızartmalar için.



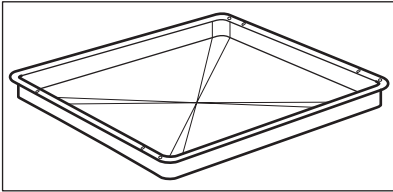
Pişirme tepsisi

Kekler ve bisküviler için.



Tava/Pişirme kabı

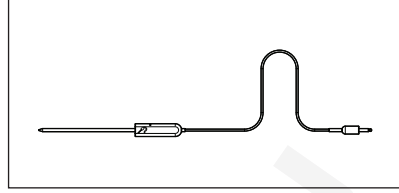
Pişirmek ve fırınlamak için veya yağ toplama kabı olarak.



CIHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

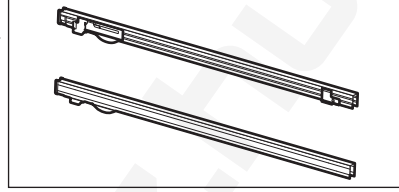
Yemek sensörü

Yemeğin iç sıcaklığını ölçmek için.



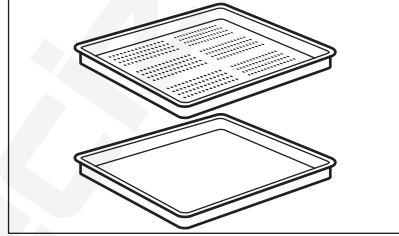
Teleskobik ray sistemleri

Tepsileri ve tel rafı daha kolay takıp çıkarmak için.



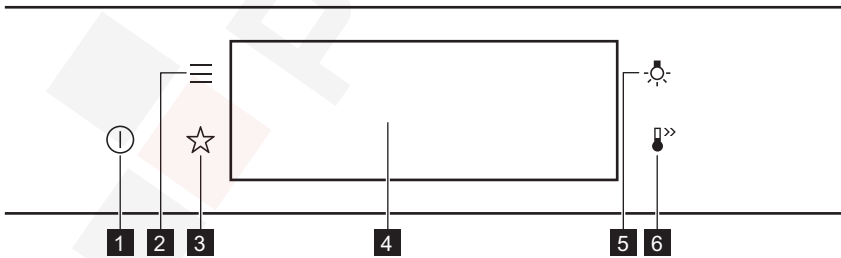
Buhar seti

Bir deliksiz ve bir delikli yiyecek kabı. Buhar seti buharla pişirme sırasında yoğunlaşan suyu yiyecekten tahliye eder. Sebze, balık ve tavuk göğsü hazırlamak için kullanın. Set, suda pişirilmesi gereken ör., pirinç, püre, makarna gibi yiyecekler için uygun değildir.



4. CIHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

4.1 Kumanda paneli



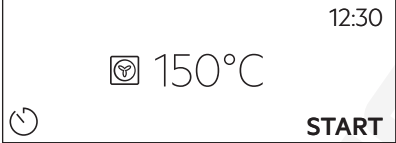
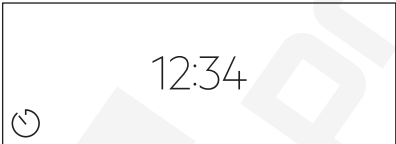
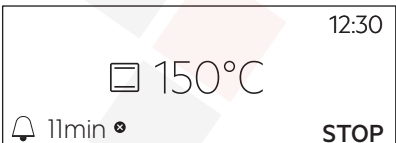
1	AÇIK / KAPALI	Cihazı açmak ve kapatmak için basılı tutun.
2	Menü	Cihaz fonksiyonlarını sıralar.
3	Favoriler	Favori ayarları listeler.

CIHAZ NASIL AÇILIR VE KAPATILIR

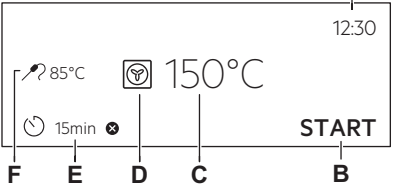
4	Ekran	Cihazda o an geçerli olan ayarları gösterir.
5	Lamba düğmesi	Lambayı açmak ve kapatmak için.
6	Hızlı ısıtma	Fonksiyonu açıp kapatmak için: Hızlı ısıtma.

 Şuna basın:	 Taşıyın	 Basılı tutun
Yüzeye parmağınızın ucuyla dokununuz.	Parmağınızın ucunu yüzeye üzerinde kaydırın.	Yüzeye 3 saniye dokununuz.

4.2 Gösterge Ekranı

	Gösterge ekranı açıldıktan sonra, ısıtma fonksiyonları ve varsayılan sıcaklığı içeren ana ekranı gösterir.
	Cihaz 2 dakika kullanılmadığında gösterge bekleme moduna geçer.
	Gösterge ekranı pişirme sırasında ayar fonksiyonlarını ve diğer kullanılabilir seçenekleri gösterir.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

 A: 12:30 B: START C: 150°C D: 15min E: 85°C F: ?	Önemli fonksiyon ayarlarını içeren gösterge ekranı. A. Günün saati B. BAŞLAT/DURDUR C. Sıcaklık D. Isıtma fonksiyonları E. Zamanlayıcı F. Yemek sensörü (yalnızca belirli modellerde bulunur)

Gösterge ekranı göstergeleri

Temel göstergeler: Gösterge ekranında gezinmek içindir.

OK Bir seçimi / ayarı onaylamak içindir.	< Menüde bir seviye geri gitmek için.	↶ Son eylemi iptal etmek için.	⏻ Seçenekleri açmak ve kapatmak için.

Sesli uyarı fonksiyon göstergeleri - ayarlanan pişirme süresi sona erdiğinde, sinyal sesi duyulur.

🔔 Fonksiyon açık.	🔔 STOP Fonksiyon açık. Pişirme otomatik olarak durur.	🔔 Sesli alarm kapalı.

Zamanlayıcı göstergeleri

🕒 Şu fonksiyonu ayarlamak için: Gecikmeli başlatma.	⌛ Ayarı iptal etmek içindir.

5. İLK KULLANIMDAN ÖNCE

⚠ UYARI!! Güvenlik bölümlerine bakın.

5.1 İlk Temizleme

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Adım 1	Adım 2	Adım 3
Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihazdan çıkarın.	Cihazı ve aksesuarları, yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez ile temizleyin.	Aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini cihaza koyun.

5.2 İlk bağlantı

İlk bağlantıdan sonra ekranda karşılama metni gösterilir.

Aşağıdakileri ayarlamanız gerekir: Dil, Ekran Parlaklığı, Tuş sesleri, Sinyal sesi seviyesi, Su sertliği, Günün saati.

5.3 İlk ön ısıtma

		Boş fırını ilk kullanımdan önce önceden ısıtın.	
Adım 1	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini fırından çıkarın.		
Adım 2	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 1 saat çalıştırın.		
Adım 3	Fonksiyon için maksimum sıcaklığa ayarlayın:  Fırını 15 dakika çalıştırın.		
 Ön ısıtma sırasında fırından koku ve duman çıkabilir. Odanın havalandırıldığından emin olun.			

5.4 Ayarlama: Su sertliği

Fırını şebekeye bağladığınızda su sertlik seviyesini ayarlamanız gerekir.

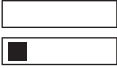
Buهار setiyle birlikte verilen test kağıdını kullanın.

			
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
Test kağıdını yaklaşık 1 saniye suya koyun. Test kağıdını akan suya tutmayın.	Fazla suyu gidermek için test kağıdını sallayın.	Bir dakika sonra su sertliğini aşağıdaki tablodan kontrol edin.	Su sertlik seviyesini ayarlamak için: Menü / Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.

❗ Test kağıdının rengi değişmeye devam eder. Testin üstünden 1 dakikadan daha fazla süre geçtiyse su sertliğini kontrol etmeyin.

Menüdeki su sertliği seviyesini şu şekilde değiştirebilirsiniz: Ayarlar / Kurulum / Su sertliği.

Aşağıdaki tabloda, ilgili Kalsiyum tortusu seviyesi ve su sınıfına denk gelen su sertliği aralığı (dH) gösterilmektedir. Su sertliği seviyesini tabloya göre ayarlayın.

Su sertliği		Test kağıdı	Kalsiyum tortusu (mmol/l)	Kalsiyum tortusu (mg/l)	Su sınıfı
Seviye	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	yumuşak
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	orta derecede sert
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	sert
4	≥22		≥ 3,9	≥151	çok sert

Su sertliği seviyesi 4 olduğunda, su haznesini şişe suyla doldurun.

6. GÜNLÜK KULLANIM



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

6.1 Ayarların yapılması: Isıtma fonksiyonları

Adım 1	Fırını çalıştırın. Ekranda varsayılan ısıtma fonksiyonu görüntülenir.
Adım 2	Alt menüye geçmek için ısıtma fonksiyonunun simgesine basın.
Adım 3	Isıtma fonksiyonunu seçin ve döner düğmeye basın. OK. Ekranda sıcaklık gösterilir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlamak için. Şuna basın: OK.
Adım 5	Şuna basın: START . Yemek Sensörü - pişirme öncesinde veya sırasında istediğiniz zaman sensörü takabilirsiniz.

Adım 6	Fırını kapatın.

① □ □ ... °C START

Adım 1	Fırını çalıştırın. Isıtma fonksiyonunun simgesini seçin ve alt menüye geçmek için bu simgeye basın.
Adım 2	ye basın. Buharlı ısıtma fonksiyonunu ayarlayın.
Adım 3	Şuna basın: OK. Gösterge ekranında sıcaklık ayarları görüntülenir.
Adım 4	Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.
Sadece buharla pişirme 50 - 100°C	Sebzeleri, tahılları, baklagilleri, deniz ürünlerini, sebzeli yahnı ve kaşıklik tatlıları buharda pişirmek içindir.
Düşük ısı ve yüksek buharla pişirme 105-130°C	Et/balık yahnı, kavurma, ekmek, kümes hayvanları, cheesecake ve güveçleri pişirmek içindir.
Orta ısı ve buharla pişirme 135-150°C	Et, güveç, sebze dolmaları, balık ve graten içindir. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur. Zamanlayıcı ayarlı olduğunda, yemek yüzeyine güzel bir doku vermek için, ızgara fonksiyonu pişirmenin son 10 dakikasında otomatik olarak devreye girer.
Yüksek ısı ve düşük buharla pişirme 155 - 230°C	Kızarmış ve pişirilmiş et, balık, kümes hayvanları ile börekler, tartlar, muffinler, graten, sebze ve hamur işleri içindir. Zamanlayıcı ayarlanıp yemek ilk seviyeye koyulduğunda, yemeğin tabanına gevreklik vermek için, alt ısıtma fonksiyonu, pişirmenin son dakikasında otomatik olarak devreye girer.
Adım 5	Şuna basın: OK.

Adım 6	Su haznesini kapağına bastırarak açın.
Adım 7	Su çekmecesini sesli sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek soğuk suyla maksimum seviyeye (yaklaşık 950 ml) kadar doldurun. Su beslemesi yaklaşık 50 dakika için yeterlidir. Su haznesini maksimum kapasitesi üzerinde doldurmayın. Su kaçağı, taşma ve cihazın içinde bulunduğu mobilyaya hasar verme riski vardır. ⚠ UYARI! Sadece soğuk musluk suyu kullanın. Filtrelenmiş (minerallerinden arındırılmış) veya arıtılmış su kullanmayın. Başka sıvı kullanın. Yanıcı ya da alkolü sıvıları su çekmecesine koymayın.
Adım 8	Su haznesini ilk konumuna getirin.
Adım 9	Şuna basın: START . Yaklaşık 2 dakika sonra buhar görünür. Fırın ayarlanan sıcaklığa eriştiğinde bir uyarı sesi duyulur.
Adım 10	Su haznesindeki su bittiğinde sinyal sesi duyulur. Su haznesini tekrar doldurun.
Adım 11	Fırını kapatın.
Adım 12	Pişirme sona erdikten sonra su haznesini boşaltın. Bölüm Su tankı boşaltılıyor "Bakım ve Temizlik" kısmına bakın.
Adım 13	Fırın boşluğunda yoğunlaşma nedeniyle su kalabilir. Pişirmeden sonra fırının kapağını dikkatlice açın. Fırın soğuduğunda, fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.

Kısayolu deneyin!



6.3 Ayarların yapılması: Yardımlı Pişirme

Bu alt menüdeki tüm yemekler önerilen bir fonksiyona ve sıcaklığa sahiptir. Süreyi ve sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.

Bazı yemekler için şu özellikleri de kullanabilirsiniz:

- Otomatik ağırlıklölçer
- Yemek Sensörü

Bir yemeğin pişirileceği derece:

- Az Pişmiş veya Daha Az
- Orta
- İyi pişmiş veya Daha fazla

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Şuna basın: 
Adım 3	Şuna basın:  . Girin: Yardımlı Pişirme.
Adım 4	Bir yemek veya yiyecek türü seçin.
Adım 5	Şuna basın: START .

Kısayolu deneyin!



6.4 Isıtma fonksiyonları

STANDART

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Izgara	İnce yiyecek parçalarını veya tost ekmeğini ızgara yapmak içindir.
 Turbo Izgara	Büyük et parçalarını veya kemikli kümes hayvanlarını tek bir raf konumunda fırınlamak içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Sıcak Hava	Aynı anda üç rafa kadar konumunda pişirmek ve yiyecekleri kurutmak içindir. Alt+üst ısıtma için sıcaklığı, 20 - 40 °C daha düşük bir seviyeye ayarlayın.
 Dondurulmuş Yiyecekler	Hazır yemekleri (örn. patates kızartması, dilim patates ya da Çin böreği) çıtır kalacak şekilde pişirmek içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Alt+üst ısıtma	Yiyecekleri bir rafta pişirmek ve kızartmak içindir.
 Pizza Fonksiyonu	Pişirmek için notlar kısmına bakın. Yoğun bir kızarmışlık ve gevrek taban elde etmek içindir.
 Alt ısıtma	Gevrek tabanlı kekler pişirmek ve yiyecekleri saklamak içindir.

ÖZEL FONKSİYONLAR

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Konserve Yapma	Sebze konservesi içindir (ör. turşu).
 Kurutma	Dilimlenmiş meyve, sebze ve mantar kurutmak içindir.
 Tabak ısıtma	Tabakları servis öncesinde ısıtmak içindir.
 Buz çözme	Dondurulmuş yiyeceklerin (sebze ve meyve) buzunu çözmek içindir. Buz çözme süresi dondurulmuş gıdanın miktarına ve boyutuna bağlıdır.
 Graten	Lazanya ya da patates graten gibi yemekler içindir. Graten yapmak ve üst yüzeyi kızartmak içindir.
 Yavaş Pişirme	Yumuşak ve sulu rostolar hazırlamak içindir.

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Sıcak Tutma	Yiyeceği sıcak tutmak içindir.
 Sıcak Hava Nemli	Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır. Bu fonksiyonu kullandığınızda fırın içi sıcaklık ayarlanan sıcaklıktan farklı olabilir. Kalan ısı kullanılır. Isıtma gücü düşürülebilir. Daha fazla bilgi için "Günlük Kullanım" bölümdeki Pizza: Sıcak Hava Nemli.

BUHARLI FONKSİYONLAR

Isıtma fonksiyonu	Uygulama
 Steamify	Sadece buharla pişirme, güveçleme, hafif çıtırlaştırma, pişirme ve kızartma için buhar kullanın.
 Buharla Tekrar Isıtma	Yiyecekleri buharla tekrar ısıtmak yüzeylerinin kurumasını önler. Isı hassasça eşit şekilde dağıtılır böylece yiyeceğin yeni pişirildiğindeki tadına ve aromasına tekrar kavuşmasını sağlar. Bu fonksiyonu kullanarak yiyeceği doğrudan tabak içinde yeniden ısıtılabilirsiniz. Tabakları farklı raflara yerleştirip yiyecekleri aynı anda yeniden ısıtılabilirsiniz.
 Ekmek	Bu fonksiyonu çıtırılık, renk ve yüzey parlaklığı bakımından çok iyi bir profesyonel fırında pişirilmiş benzer ekmek ve sandviç ekmeği yapmak için kullanın.
 Hamur Kabartma	Mayalı hamurun kabarmasını hızlandırmak içindir. Hamur yüzeyinin kurumasını önler, hamurun esnekliğini korur.
 Tam buhar	Sebze, garnitür ve balıkları buğulamak içindir
 Yüksek buhar	Bu fonksiyon; muhallebi, krem karamel, güveç ve balık gibi hassas yemekleri pişirmek için uygundur.
 Düşük buhar	Bu fonksiyon et, kümes hayvanı, fırın yemekleri ve güveçler için uygundur. Buhar ile ısı bir araya geldiğinde et yumuşak ve sulu kalmakla birlikte kızarmış bir yüzeye sahip olur.

6.5 Notlar: Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon AB 65/2014 ve AB 66/2014 direktiflerinde belirtilen enerji verimliliği sınıfı ve çevreci tasarım gereksinimlerine uymak için kullanılır. EN 60350-1'e göre testler.

Fonksiyonun aksamadan çalışması ve fırının mümkün olduğunca verimli çalışması için pişirme sırasında fırın kapısı kapalı kalmalıdır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniye sonra otomatik olarak devre dışı kalır.

Pişirme talimatları için Bölüm Sıcak Hava Nemli, "İpuçları ve yararlı bilgiler" kısmına bakın.

Enerji tasarrufu ile ilgili genel öneriler için Enerji Tasarrufu başlıklı "Enerji Verimliliği" bölümüne bakın.

7. SAAT FONKSİYONLARI

7.1 Saat fonksiyonları açıklaması

Saat fonksiyonu	Uygulama
Pişirme süresi	Pişirme süresini ayarlamak için. Maksimum 23 sa. 59 dk
İşlemi Sonlandır	Zamanlayıcı durduğu zaman ne olacağını ayarlamak için.
Gecikmeli başlatma	Pişirmenin başlangıcını ve/veya bitişini ertelemek için.
Zaman uzatma	Pişirme süresini uzatmak için.
Uyarı Zamanı	Geri sayım süresi ayarlamak için. Maksimum süre 23 sa. 59 dk'dır. Bu fonksiyonun, cihazın çalışması üzerinde etkisi yoktur.
Zamanlayıcı	Fonksiyonun ne kadar süre çalışacağını gösterir. Zamanlayıcı - açabilir ya da kapayabilirsiniz.

7.2 Ayarların yapılması: Saat fonksiyonları

Saatin ayarlanması	
Adım 1	Şuna basın: Günün saati.
Adım 2	Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

Pişirme süresinin ayarlanması	
Adım 1	Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.
Adım 2	Şuna basın:  .

SAAT FONKSİYONLARI

Piştirme süresinin ayarlanması

Adım 3 Süreyi ayarlayın. Şuna basın: OK.

Kısayolu deneyin!



Bitiş seçeneğinin seçilmesi

Adım 1 Isıtma fonksiyonunu seçin ve sıcaklığı ayarlayın.

Adım 2 Şuna basın:

Adım 3 Piştirme süresini ayarlayın.

Adım 4 Şuna basın: • • • .

Adım 5 Şuna basın: İşlemi Sonlandır.

Adım 6 İstedığınızı seçin: İşlemi Sonlandır.

Adım 7 Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

Piştirmenin gecikmeli başlatılması

Adım 1 Isıtma fonksiyonunu ve sıcaklığı ayarlayın.

Adım 2 Şuna basın:

Adım 3 Piştirme süresini ayarlayın.

Adım 4 Şuna basın: • • • .

Adım 5 Şuna basın: Gecikmeli başlatma.

Adım 6 Değeri seçin.

Adım 7 Şuna basın: OK. Gösterge ekranında ana sayfa gösterilene kadar işlemi tekrar edin.

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Pişirme süresinin uzatılması

Pişirme süresinin %10'u kaldığında, yemek hala pişmemiş görünüyorsa pişirme süresini uzatabilirsiniz. Isıtma fonksiyonlarını da değiştirebilirsiniz.

Pişirme süresini uzatmak için **+1 dk.** seçeneğine basın.

Zamanlayıcı ayarlarının değiştirilmesi

Adım 1 Şuna basın: ⌚.

Adım 2 Zamanlayıcı değerini ayarlayın.

Adım 3 Şuna basın: OK.

Pişirme sırasında, istediğiniz zaman ayarlanan süreyi değiştirebilirsiniz.

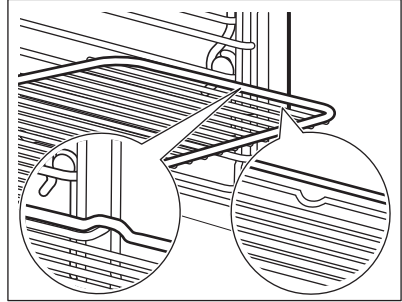
8. KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

8.1 Aksesuarların yerleştirilmesi

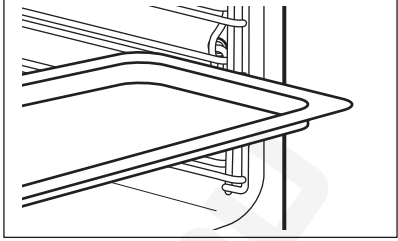
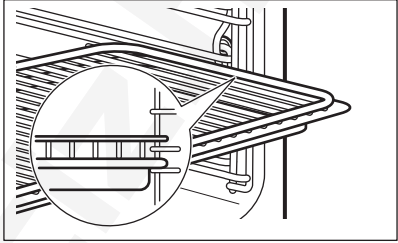
Üst kısımdaki küçük bir girinti güvenliği artırır. Bu girintiler aynı zamanda devrilmeyi önleyen cihazlardır. Rafın etrafındaki yüksek kenar, pişirme kaplarının raftan düşmesini engeller.

Tel raf:

Rafı, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin ve.



KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubuklarının arasına itin.	
Tel raf, Pişirme tepsi / Derin pişirme kabı: Tepsiyi, raf desteğinin kılavuz çubukları ve kılavuz çubukları üzerindeki tel raf arasına itin.	

8.2 Yemek Sensörü

Yemek Sensörü- yemeğin iç sıcaklığını ölçer. Her ısıtma fonksiyonuyla kullanabilirsiniz.

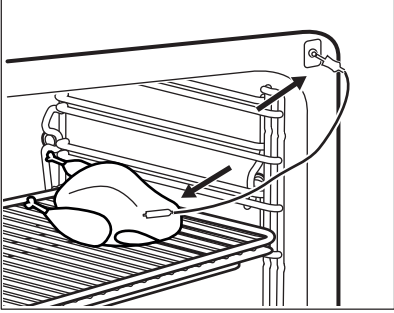
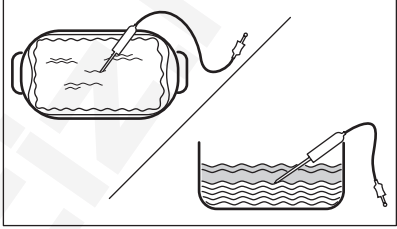
Ayarlanacak iki sıcaklık vardır:		
°C Fırın sıcaklığı: Minimum 120 °C,		İç sıcaklığı.
En iyi pişirme sonuçları için:		
Malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.	Sulu yemekler için kullanmayın.	Pişirme sırasında yemeğin içinde kalmalıdır.

Fırın yaklaşık bir pişirme süresi bitiş zamanı hesaplar. Yiyeceğin miktarı, ayarlanan fırın fonksiyonu ve sıcaklığa bağlıdır.

Kullanım şekli: Yemek Sensörü

Adım 1	Fırını çalıştırın.
Adım 2	Isıtma fonksiyonunu ve gerekirse fırın sıcaklığını ayarlayın.
Adım 3	Şunu içeri yerleştirin: Yemek Sensörü.

KULLANIM ŞEKLİ: AKSESUARLAR

Et, tavuk ve balık	Güveç
Yemek Sensörü ucunu etin veya balığın ortasına, mümkünse en kalın yerine batırın. Yemek Sensörü'ün en az 3/4'ünün yemeğin içinde olduğundan emin olun.	Yemek Sensörü'ün ucunu güvecin tam ortasına yerleştirin. Pişirme işlemi esnasında Yemek Sensörü bir yere sabitlenmelidir. Bu işlem için katı bir malzeme kullanın. Yemek Sensörü'ün silikon tutacağına desteklemek için pişirme kabının kenarını kullanın. Yemek Sensörü'ün ucu pişirme kabının tabanına dokunmamalıdır.
	
Adım 4	Yemek Sensörü'ü fırının ön kısmında bulunan prize takın. Ekranda şunun geçerli sıcaklığı görüntülenir: Yemek Sensörü.
Adım 5	 İç sıcaklığı ayarlamak için buna basın.
Adım 6	• • • - Tercih edilen seçeneği ayarlamak için buna basın: • Sesli uyarı - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. • Sesli uyarı ve pişirmeyi sonlandırma - yiyecek iç sıcaklığa ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur ve fırın çalışmayı durdurur.
Adım 7	Seçeneği seçin ve ana ekrana gitmek için: OK düğmesine art arda basın.
Adım 8	Şuna basın: START . Yiyecek ayarlanan ısıya ulaştığında sesli uyarı sesi duyulur. Durmayı veya yemeğin iyi piştiğinden emin olmak için pişirmeye devam etmeyi seçebilirsiniz.
Adım 9	Yemek Sensörü fişini prizden çıkarın ve yemeği fırından çıkarın.  UYARI! Yemek Sensörü sıcak olduğu için yanıklara neden olma riski vardır. Fişini çıkartırken ve yemeğin içinden alırken dikkat edin.

Kısayolu deneyin!



9. EK FONKSİYONLAR

9.1 Nasıl kaydedilir: Favoriler

Isıtma fonksiyonu, pişirme süresi, sıcaklık veya temizleme fonksiyonu gibi favori ayarlarınızı kaydedebilirsiniz. Üç favori ayarınızı kaydedebilirsiniz.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	İstediğiniz ayarı seçin.
Adım 3	Şuna basın: : Şunu seçin: Favoriler.
Adım 4	Şunu seçin: Geçerli ayarları kaydet.
Adım 5	Ayarı şu listeye eklemek için + işaretine basın: Favoriler. OK'ye basın.
: Ayarı sıfırlamak için buna basın. : Ayarı iptal etmek için buna basın.	

9.2 Fonksiyon kilidi

Bu fonksiyon, ısıtma fonksiyonunun kazayla değiştirilmesini engeller.

Adım 1	Cihazı çalıştırın.
Adım 2	Bir ısıtma fonksiyonu ayarlayın.
Adım 3	, : Fonksiyonu açmak için bunlara aynı zamanda basın.
Fonksiyonu devre dışı bırakmak için 3. adımı tekrarlayın.	

9.3 Otomatik kapanma

Güvenlik önlemi olarak, bir ısıtma fonksiyonu çalışırken belirli bir süre boyunca herhangi bir ayar değiştirilmediğinde fırın kapanır.

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

Otomatik Kapanma şu fonksiyonlarla çalışmaz: Lamba, Yemek sensörü, Bitiş, Yavaş Pişirme.

9.4 Soğutma fanı

Cihaz çalışırken, cihazın yüzeyinin soğuk kalması için soğutma fanı otomatik olarak çalışır. Cihazı kaparsanız, cihaz soğuyana kadar soğutma fanı çalışmaya devam eder.

10. İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER

10.1 Pişirme önerileri


Tablolarda verilen sıcaklıklar ve pişirme süreleri sadece bilgi amaçlıdır. Gerçek pişirme süreleri tariflere ve kullanılan malzemelerin niteliğine ve miktarına bağlıdır. Cihazınız, eski cihazınıza göre farklı şekilde pişiriyor ya da kızartıyor olabilir. Aşağıdaki ipuçlarında belirli yemek türleri için önerilen sıcaklık ayarları, pişirme süresi ve raf konumu gösterilir. Belirli bir yemek tarifi için ilgili ayarları bulamadığınız takdirde, benzer tariflere bakınız. Daha fazla pişirme önerisi için web sitemizdeki pişirme tablolarına bakın. Pişirmeye dair İpuçlarını bulabilmek için, cihaz boşluğunun ön çerçevesi üzerinde bulunan bilgi etiketindeki PNC numarasını kontrol edin.

10.2 Sıcak Hava Nemli

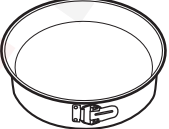
En iyi sonucu almak için aşağıdaki tabloda listelenen önerileri takip edin.

		 (°C)		 (dak)
Tatlı top ekmekler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	25 - 35
İsviçre Rulosu	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (dak)
Bütün Balık, 0,2 kg	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	3	15 - 25
Bisküviler, 16 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Makaron, 24 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	160	2	25 - 35
Muffin, 12 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Tuzlu hamur işi, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	20 - 30
Kurabiye hamurlu bisküviler, 20 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	140	2	15 - 25
Minik tartlar, 8 parça	pişirme tepsisi veya damlalık tepsisi	180	2	15 - 25

10.3 Sıcak Hava Nemli - önerilen aksesuarlar

Koyu ve yansıtma yapmayan kalıp ve kaplar kullanın. Açık renk ve yansıtma yapan kaplara kıyasla ısıyı daha iyi emerler.

			
Pizza tavası	Piştirme kabı	Peynirli tartlar	Turta tabanı kalıbı
Koyu, yansıtmayan 28 cm çap	Koyu, yansıtmayan 26 cm çap	Seramik 8 cm çap, 5 cm yükseklik	Koyu, yansıtmayan 28 cm çap

10.4 Test enstitüleri için piştirme tabloları

Test enstitüleri için bilgiler

Aşağıdakiler uyarınca testler: EN 60350, IEC 60350.



TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Kalıp kullanarak pişirme

		(°C)	(dakika)	
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	140 - 150	35 - 50	2
Yağsız sünger kek	Alt+üst ısıtma	160	35 - 50	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Sıcak Hava	160	60 - 90	2
Elmalı turta, 2 kalıp 20 cm çapında	Alt+üst ısıtma	180	70 - 90	1



TEK BİR SEVİYEDE PİŞİRME. Bisküviler



Üçüncü raf konumunu kullanın.

		(°C)	(dakika)
Kısa ekmek / Poğaçalar	Sıcak Hava	140	25 - 40
Kısa ekmek / Poğaçalar, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	160	20 - 30
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Sıcak Hava	150	20 - 35
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önceden ısıtın	Alt+üst ısıtma	170	20 - 30

İPUÇLARI VE YARARLI BİLGİLER



BİRDEN FAZLA SEVİYEDE PİŞİRME. Bisküviler

		(°C)	(dakika)	
Kısa ekmek / Poğaçalar	Sıcak Hava	140	25 - 45	1 / 4
Küçük kekler, bir tepside 20 adet, boş fırını önce- den ısıtın	Sıcak Hava	150	23 - 40	1 / 4
Yağsız sünger kek	Sıcak Hava	160	35 - 50	1 / 4



IZGARA



Boş fırını 5 dakika önceden ısıtın.



Maksimum sıcaklık ayarında ızgarada pişirin.

		(dakika)	
Tost	Izgara	1 - 3	5
Sığır biftek, sürenin yarısı dol- duğunda çevirin	Izgara	24 - 30	4

Test kuruluşlarına yönelik bilgiler

Fonksiyona yönelik testler: Tam buhar.

IEC 60705'e göre yapılan testler.



Sıcaklığı 100°C'ye ayarlayın.

	 Kap (Gastro- norm)	 (kg)		 (dk)	
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	0.3	3	8 - 9	Pişirme tepsisi- ni ilk raf konu- muna koyun.
Brokoli, boş fırını önceden ısıtın	1 x 2/3 delikli	maks.	3	10 - 11	Pişirme tepsisi- ni ilk raf konu- muna koyun.
Bezelye, don- durulmuş	2 x 2/3 delikli	2 x 1,5	2 ve 4	En soğuk noktadaki sıcaklık 85°C'ye ulaşınca- ya kadar.	Pişirme tepsisi- ni ilk raf konu- muna koyun.

11. BAKIM VE TEMİZLİK



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

11.1 Temizleme ile ilgili notlar

 Temizlik Maddeleri	Cihazın ön kısmını yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez ile temizleyin.
	Metal yüzeyleri temizlemek için temizleme solüsyonu kullanın.
	Lekeler orta derece etkili bir deterjanla temizlenmelidir.
 Günlük Kulla- nım	Her kullanımdan sonra iç kısmı temizleyin. Birikmiş yağlar ya da diğer artıklar yangına sebep olabilir.
	Yemeği cihazda 20 dakikadan daha uzun bir süre saklamayın. Her kullanımdan sonra iç kısmı bir mikro fiber bezle kurutun.



Aksesuarlar

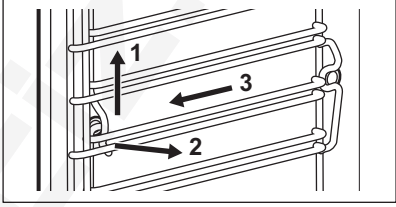
Her kullanımdan sonra tüm aksesuarları temizleyin ve kurumaya bırakın. Yumuşak deterjanlı ılık su ile ıslatılmış bir mikro fiber bez kullanın. Aksesuarları bulaşık makinesinde yıkamayın.

Yapışmaz aksesuarları aşındırıcı temizlik malzemesi ya da keskin uçlu nesneler kullanarak temizlemeyin.

11.2 Çıkarma: Raf destekleri

Fırını temizlemek için raf desteklerini çıkarın.

Adım 1	Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.
Adım 2	Raf desteğini dikkatli bir şekilde yukarı çekerek ön askıdan çıkarın.
Adım 3	Raf desteğinin ön ucunu yan duvardan uzağa çekin.
Adım 4	Destekleri arka askıdan çekin.



Raf desteklerini ters sırayla takın.

11.3 Kullanım şekli: Buharla temizleme

Başlamadan önce:		
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları ve çıkarılabilir raf desteklerini çıkarın.	Fırın boşluğunun alt kısmını ve kapak camının iç kısmını deterjanlı ılık su ve hafif bir deterjanla temizleyin.

Adım 1	Su haznesini sinyal sesi duyulana ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.	
Adım 2	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.	
Fonksiyon	Açıklama	Süre
Buharla Temizleme	Kapsamlı olmayan temizlik	30 dk.
Buharla Yoğun Temizleme	Normal temizlik Boşluğa deterjan püskürtün.	75 dk.

Adım 3	Şuna basın: START . Ekrandaki talimata uyun. Temizleme işlemi bittiğinde, sinyal sesi duyulur.
Adım 4	Sinyali kapatmak için herhangi bir simgeye basın.
❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

Temizleme işlemi sona erdiğinde:

Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulayın.	Fırının kapağını açık bırakın ve fırın boşluğu kuruyana kadar bekleyin.

11.4 Temizlik Uyarısı

Uyarı görüldüğünde temizlik yapılması önerilmektedir.
Şu fonksiyonu kullanın: Buharla Yoğun Temizleme.

11.5 Kullanım şekli: Kireç Çözme**Başlamadan önce:**

Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.	Su haznesinin boş olduğundan emin olun.

Birinci bölümün süresi: Yaklaşık 100 dk.

Adım 1	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Su çekmecesine 250 ml kireç çözücü ekleyin.
Adım 3	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
Adım 4	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme.
Adım 5	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun. Kireç çözme işleminin ilk bölümü başlar.

Adım 6	İlk aşama tamamlandığında, derin pişirme kabını boşaltın ve yeniden ilk raf konumuna yerleştirin.
İkinci bölümün süresi: Yaklaşık 35 dk.	
Adım 7	Su haznesinin kalan kısmını sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene kadar suyla maksimum seviyeye kadar doldurun.
Adım 8	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

Kireç çözme işlemi sona erdiğinde:		
Fırını kapatın.	Fırın soğuduğunda fırın boşluğunu yumuşak bir bezle kurulaştırın.	Fırının kapağını açık bırakın ve boşluk kuruyana kadar bekleyin.
❗ Kireç çözme işleminden sonra fırında biraz kireç kalırsa ekranda prosedürü tekrarlamanız istenir.		

11.6 Kireç çözme uyarısı

Sizden fırındaki kireci çözmenizi isteyen iki uyarı vardır. Kireç çözme uyarısını devre dışı bırakamazsınız.

Tip	Açıklama
Yumuşak uyarı	Fırında kireç çözme işlemi yapmanızı önerir.
Sert uyarı	Fırındaki kireci çözmenizi zorunlu tutar. Sert uyarı açıkken fırının kirecini çözmezseniz buharlı fonksiyonlar devre dışı bırakılır.

11.7 Kullanım şekli: Durulama

Başlamadan önce:	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.
Adım 2	Derin pişirme kabını ilk raf konumuna yerleştirin.

Adım 2	Su haznesini sinyal gelene ya da ekranda mesaj gösterilene dek maksimum seviyeye kadar suyla doldurun.
Adım 3	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Durulama. Süre: Yaklaşık 30 dk.
Adım 4	Fonksiyonu kapatın ve ekrandaki talimatlara uyun.
Adım 5	Fonksiyon sona erdiğinde, derin pişirme kabını çıkarın.
❗ Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

11.8 Kurutma uyarısı

Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirmeden sonra ekran fırının kurutulmasını ister. Fırını kurutmak için EVET seçeneğine basın.

11.9 Kullanım şekli: Kurutma

Fırın boşluğunu kurutmak için pişirmöden sonra buharlı bir ısıtma fonksiyonuyla veya buharlı temizlemeyle kullanın.

Adım 1	Fırının soğuduğundan emin olun.
Adım 2	Tüm aksesuarları çıkarın.
Adım 3	Şu menüyü seçin: Katalitik temizleme / Kurutma.
Adım 4	Ekrandaki talimatlara uyun.

11.10 Kullanım şekli: Su tankı boşaltılıyor

Su çekmecesindeki kalan suyu gidermek için pişirmeden sonra buharlı ısıtma fonksiyonuyla kullanın.

Başlamadan önce:	
Fırını kapatın ve soğuyana kadar bekleyin.	Tüm aksesuarları çıkarın.

Adım 1	Derin pişirme kabını birinci raf konumuna yerleştirin.
Adım 2	Şunu seçin: Menü / Katalitik temizleme / Su tankı boşaltılıyor. Süre: 6 dk.
Adım 3	Fonksiyonu açın ve ekrandaki talimata uyun.

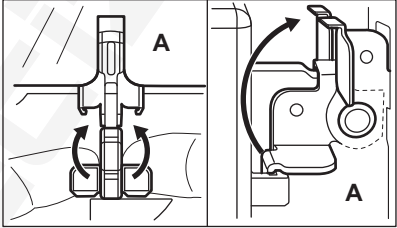
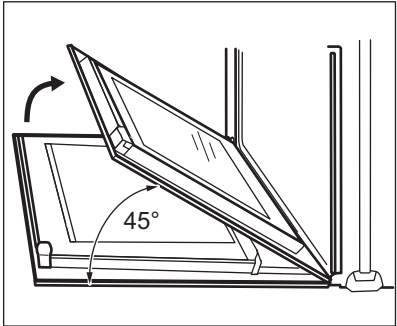
Adım 4	Fonksiyon sona erdiğinde derin pişirme kabını çıkarın.
! Bu fonksiyon çalışırken ışık söner.	

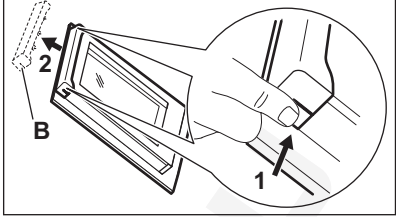
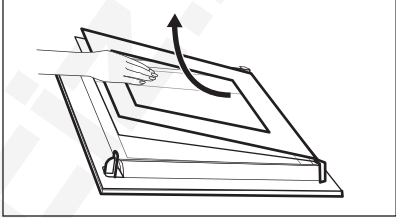
11.11 Çıkarma ve takma: Kapak

Temizlemek için kapak ve iç cam panelleri çıkarabilirsiniz. Cam panellerin sayısı farklı modele göre farklılık gösterir.

!	UYARI! Kapak ağırdır.

!	DİKKAT! Camı, özellikle ön panelin kenarlarından dikkatlice tutmaya dikkat edin. Cam kırılabilir.

Adım 1	Kapağı tamamen açın.	
Adım 2	İki kapak menteşesinin üstündeki bağlantı kollarını (A) kaldırın ve bastırın.	
Adım 3	Fırın kapağını ilk açılma pozisyonuna getirin (yaklaşık açı: 45°) Kapağı iki tarafından ellerinizle tutun ve fırından uzağa, yukarı doğru bir açıyla çekin. Kapağı dış tarafı yumuşak bir bez ve düz bir yüzey üzerine gelecek şekilde koyun.	

Adım 4	Kapak kenarını (B) kapağın üst kenarından iki taraftan tutun ve klipsli contayı serbest bırakmak için içeri doğru itin.	
Adım 5	Kapak kenarlığını öne doğru çekerek çıkarın.	
Adım 6	Kapak cam panellerini üst kısımlarından birer birer tutun ve yukarıya doğru çekerek kılavuzlardan çıkarın.	
Adım 7	Cam paneli sabunlu suyla temizleyin. Cam paneli dikkatlice kurulayın. Cam panelleri bulaşık makinesinde yıkamayın.	
Adım 8	Temizlik sonrası, yukarıdaki adımları tersine sırayla izleyin.	
Adım 9	Önce küçük sonra büyük paneli, ardından kapağı takın. Camların doğru konumda takıldığından emin olun, aksi takdirde kapak yüzeyi aşırı ısınabilir.	

11.12 Değiştirme şekli: Lamba



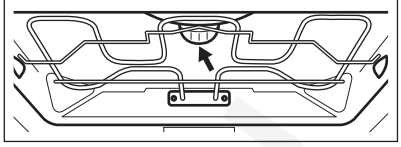
UYARI!

Elektrik çarpması riski.
Lamba sıcak olabilir.

Lambayı değiştirmeden önce:		
1. Adım	2. Adım	3. Adım
Fırını kapatın. Fırın soğuyana kadar bekleyin.	Fırının fişini prizden çekin.	Fırın boşluğunun tabanına bir bez yerleştirin.

SORUN GIDERME

Üst lamba

Adım 1	Çıkarmak için cam kapağı döndürün.	
Adım 2	Metal halkayı çıkarın ve cam kapağı temizleyin.	
Adım 3	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.	
Adım 4	Metal halkayı cam kapağın üzerine takın ve kurun.	

Yan lamba

Adım 1	Lambaya erişmek için sol raf desteğini çıkarın.
Adım 2	Kapağı çıkarmak için Torx 20 tornavida kullanın.
Adım 3	Metal çerçeveyi ve contayı çıkarıp temizleyin.
Adım 4	Bozulan lambayı 300 °C ısıya dayanıklı yeni bir lamba ile değiştirin.
Adım 5	Metal çerçeveyi ve contayı takın. Vidaları sıkın.
Adım 6	Sol raf desteğini takın.

12. SORUN GIDERME



UYARI!

Güvenlik bölümlerine bakın.

12.1 Bu durumlarda ne yapmalı...

	Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor
	Olası sebep
	Çözüm
Cihaz, elektrik hattına bağlanmamıştır ya da elektrik bağlantısı doğru şekilde yapılmamıştır.	Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olup olmadığını kontrol edin.

 Cihaz çalışmıyor veya ısınmıyor	
 Olası sebep	 Çözüm
Saat ayarlanmamıştır.	Saati ayarlayın, ayrıntılar için bkz. "Saat Fonksiyonları" bölümü, Ayarlama: Saat fonksiyonları.
Kapı doğru şekilde kapatılmamıştır.	Kapıyı tamamen kapatın.
Sigorta atmıştır.	Soruna sigortanın neden olup olmadığını kontrol edin. Sorun devam ederse yetkili bir elektrik teknisyenine başvurun.
Cihazdaki Çocuk Kilidi açıktır.	Bkz. "Menü" bölümü, Alt menü: Opsiyonlar.

 Bileşenler	
 Açıklama	 Çözüm
Lamba yanmıştır.	Lambayı değiştirin, ayrıntılar için bkz. "Bakım ve Temizlik" bölümü, Değiştirme: Lamba.

Elektrik kesintisi temizleme işlemini her zaman kesintiye uğratır. Elektrik kesintisinden dolayı ara verdiyseniz temizleme işlemini yeniden yapın.

12.2 Kullanım şekli: Hata kodları

Yazılım hatası meydana geldiğinde, ekranda hata mesajı gösterilir.

Bu bölümde, tek başınıza üstesinden gelebileceğiniz problemlerin listesini bulacaksınız.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F111 - Yemek sensörü prize doğru şekilde takılmamış.	Yemek sensörü prize tam olarak takın.
F240, F439: Ekrandaki dokunma alanları düzgün çalışmıyor.	Ekranın yüzeyini temizleyin. Dokunma alanlarında kir olmadığından emin olun.

 Kod ve açıklama	 Çözüm
F908 - cihaz sistemi kontrol paneline bağlanamıyor.	Cihazı açıp kapamak için.

12.3 Servis bilgileri

Soruna kendiniz bir çözüm bulamadığınız takdirde, satıcınıza veya bir Yetkili Servis Merkezine başvurun.

Servis merkezi için gerekli bilgiler, bilgi etiketinde bulunmaktadır. Bilgi etiketi, cihaz boşluğunun ön çerçevesinin üzerindedir. Cihaz boşluğundaki bilgi etiketini çıkarmayın.

Bilgileri buraya yazmanızı öneririz:	
Model (MOD.)	
Ürün numarası (PNC)	
Seri numarası (S.N.)	

13. ENERJİ VERİMLİLİĞİ

13.1 Ürün Bilgileri ve Ürün Bilgileri Sayfası*

Tedarikçi adı	Electrolux
Model tanımlaması	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072
Enerji Verimliliği Endeksi	61.9
Enerji verimliliği sınıfı	A++
Standart yüklü, geleneksek mod enerji tüketimi	1.09 kWsa/çevrim
Standart yüklü, fanlı modda enerji tüketimi	0.52 kWsa/çevrim
Fırın boşluğu sayısı	1
Isı kaynağı	Elektrik

Hacim	70 l	
Fırın tipi	Ankastre Fırın	
Kitle	COB8S39Z	36.0 kg
	EOB8S39X	36.0 kg
	EOB8S39Z	36.0 kg
	KOBBS39X	36.0 kg

* AB Yönetmelikleri 65/2014 ve 66/2014'e göre Avrupa Birliği için.
STB 2478-2017, Ek G; STB 2477-2017, Ek A ve B'ye göre Belarus Cumhuriyeti için.
568/32020'ye göre Ukrayna için.

Enerji verimliliği sınıfı Rusya için geçerli değildir.

EN 60350-1 - Ev tipi elektrikli pişirme cihazları - Bölüm 1: Ocaklar, fırınlar, buharlı fırınlar ve ızgaralar - Performans ölçümü için yöntemler.

13.2 Enerji tasarruflu



Cihazda, günlük yemek pişirme işlemleri sırasında enerji tasarrufu yapmanıza yardımcı olacak özellikler bulunmaktadır.

Cihaz çalışırken cihazın kapağının düzgün şekilde kapandığından emin olun. Pişirme esnasında cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının. Kapak contasını temiz tutun ve yerine iyice sabitlendiğinden emin olun.

Enerji tasarrufu için metal kaplar kullanın.

Mümkünse, pişirme öncesinde cihazı ısıtmayın.

Tek seferde birkaç yemek hazırladığınızda, pişirme işlemleri arasındaki süreyi olabildiğince kısa tutun.

Fan ile pişirme

Mümkünse, enerji tasarrufu için fanlı pişirme fonksiyonlarını kullanın.

Atıl ısı

Süre ve Bitiş Zamanı seçenekli bir program etkinleştirildiğinde ve pişirme süresi 30 dakikadan uzun olduğunda, bazı cihaz fonksiyonlarında ısıtıcı elemanlar otomatik olarak daha erken devre dışı kalır.

Fan ve lamba çalışmaya devam eder. Cihazı kapadığınızda, ekran atıl (kalan) ısıyı gösterir.

Yemeği sıcak tutmak için bu ısıyı kullanabilirsiniz.

Pişirme süresi 30 dakikadan fazla olduğunda pişirme süresinin dolmasından 3-10 dakika önce cihaz sıcaklığını minimuma indirir. Cihazda kalan ısı, pişirmeye devam edecektir.

Diğer yiyecekleri ısıtmak için atıl (kalan) ısıyı kullanın.

Yiyeceği sıcak tutun

Atıl (kalan) ısıyı kullanmak ve yemeği sıcak tutmak için mümkün olan en düşük sıcaklığı seçin.

Ekranda atıl (kalan) ısı göstergesi veya sıcaklık görünür.

Lamba kapalıyken pişirme

Pişirme esnasında lambayı kapatın. Yalnızca ihtiyacınız olduğunda açın.

Sıcak Hava Nemli

Bu fonksiyon pişirme sırasında enerji tasarrufu sağlamak için tasarlanmıştır.

Bu fonksiyonu kullandığınızda, lamba 30 saniyenin ardından otomatik olarak kapanır. Lambayı tekrar etkinleştirebilirsiniz, ancak bu eylem beklenen enerji tasarrufunu düşürecektir.

14. MENÜ YAPISI

14.1 Menü

Menü'yi açmak için  ögesine basın.

Menü ögesi		Uygulama
Yardımlı Pişirme		Otomatik programları listeler.
Katalitik temizleme		Temizleme programlarını listeler.
Favoriler		Favori ayarları listeler.
Opsiyonlar		Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
Ayarlar	Kurulum	Cihaz yapılandırmasını ayarlamak için kullanılır.
	Servis	Yazılım sürümünü ve yapılandırmasını gösterir.

14.2 Katalitik temizleme için alt menü.

Alt menü	Uygulama
Kurutma	Buhar fonksiyonlarının kullanılmasının ardından fırın boşluğunu kurutmak için prosedür.
Su tankı boşaltılıyor	Buhar fonksiyonlarının kullanımının ardından su haznesinden artık suyu alma prosedürü.
Buharla temizleme	Hafif temizleme.
Buharla Yoğun Temizleme	Yoğun temizleme.
Kireç Çözme	Buhar üretim devresinin kireç kalıntılarından temizlenmesi.
Durulama	Buhar fonksiyonlarını sık sık kullandıktan sonra buhar üretim devresini durulama ve temizleme prosedürü.

14.3 Opsiyonlar için alt menü.

Alt menü	Uygulama
Lamba	Lambayı açmak ve kapatmak için.
Çocuk Kilidi	Cihazın kazara çalışmasını önler. Bu seçeneği seçtiğinizde cihaz açıldığında ekranda "Çocuk Kilidi" yazısı görünür. Cihazı kullanabilmek için kod harflerini alfabetik sıraya göre seçin. Çocuk Kilidi açıkken zamanlayıcı, uzaktan kontrol ve lambaya erişim mümkündür.
Hızlı ısıtma	Isıtma süresini kısaltır. Bu yalnızca bazı cihaz fonksiyonlarında geçerlidir.
Temizlik Uyarısı	Uyarıyı açar ve kapatır.
Zaman göstergesi	Saati açar ve kapatır.
Dijital saat stili	Görüntülenen zaman göstergesinin formatını değiştirir.

14.4 Kurulum için alt menü.

Alt menü	Açıklama
Dil	Cihaz dilini ayarlar.
Ekran Parlaklığı	Ekran parlaklığını ayarlar.
Tuş sesleri	Dokunmatik alanların sesini açar ve kapatır. Şunun sesi kapatılamaz: ①.
Sinyal sesi seviyesi	Tuş sesleri ve sinyallerin ses seviyesini ayarlar.
Su sertliği	Su sertliğini ayarlar.
Günün saati	Geçerli saati ve tarihi ayarlar.

BU KADAR KOLAY!

14.5 Şuna ait alt menü: Servis

Alt menü	Açıklama
Demo modu	Etkinleştirme / devre dışı bırakma kodu: 2468
Yazılım sürümünü göster	Yazılım sürümü hakkında bilgi.
Tüm ayarları sıfırla	Fabrika ayarlarına sıfırlar.

15. BU KADAR KOLAY!

İlk kullanımdan önce, şu ayarı yapmanız gerekir:					
Dil	Ekran Parlaklığı	Tuş sesleri	Sinyal sesi seviyesi	Su sertliği	Günün saati

Kontrol paneli ve ekran üzerindeki temel simgeler hakkında bilgi edinin:					
 AÇIK / KAPALI	 Menü	 Favoriler	 Zamanlayıcı	 Yemek sensörü	START / STOP

Cihazı kullanmaya başlayın				
Hızlı başlatma	Cihazı çalıştırın ve varsayılan fonksiyon sıcaklığı ve süresi ile pişirme işlemine başlayın.	Adım 1	Adım 2	Adım 3
		Aşağıdaki tuşu basılı tutun:  .	 ... : İstediğiniz fonksiyonu seçin.	Şuna basın: START .
Hızlı Kapatma	Cihazı herhangi bir ekran veya mesaj görüntülediğinde kapatın.	 - cihaz kapanana kadar basılı tutun.		

Pişirme işlemi başlatın				
Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4	Adım 5

Piştirme işlemini başlatın

① - cihazı açmak için bu tuşa basın.	 ... : Isıtma fonksiyonunu seçin.	°C - sıcaklığı ayarlayın.	OK : Onaylamak için buna basın.	START : Piştirme işlemini başlatmak için buna basın.

Buharlı piştirme - Steamify

Sıcaklığı ayarlayın. Buharlı ısıtma fonksiyonunun türü ayarlanan sıcaklığa göre değişir.

Sadece buharla piştirme	Düşük ısı ve yüksek buharla piştirme	Orta ısı ve buharla piştirme	Yüksek ısı ve düşük buharla piştirme
50-100°C	105-130°C	135-150°C	155 - 230°C

Hızlı piştirme hakkında bilgi edinin

Varsayılan ayarlarla hızlı bir şekilde yemek pişirmek için otomatik programları kullanın:

Yardımlı Piştirme	Adım 1	Adım 2	Adım 3	Adım 4
	Şuna basın: ①.	Şuna basın: 	Şuna basın:  Yardımlı Piştirme.	Yemeği seçin.

Piştirme süresini ayarlamak için hızlı fonksiyonları kullanın

%10 Son Dokunuş

Piştirme süresinin %10'u kaldığında, ekstra süre eklemek için %10 Son Dokunuş seçeneğini kullanın.

Piştirme süresini uzatmak için **+1 dk** seçeneğine basın.

Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin

Adım 1 Şuna basın: 	Adım 2 Şuna basın: 	Adım 3 Modu seçin:
Buharla temizleme		Kapsamlı olmayan temizlik için.
Buharla Yoğun Temizleme		Kapsamlı temizlik için.

BU KADAR KOLAY!

Cihazı, Buharla temizleme fonksiyonu ile temizleyin	
Kireç Çözme	Buhar üretim devresini kireç kalıntılarından temizlemek için kullanılır.
Durulama	Buhar fonksiyonlarının sıklıkla kullanılmasının ardından buhar üretim devresini durulamak ve temizlemek için kullanılır.

16. KISAYOLU DENEYİN!

Burada tüm faydalı kısayolları bulabilirsiniz. Bununla birlikte bu kısayolları kullanım kılavuzunda belirli bölümlerde de bulabilirsiniz.

Ayarlama: Isıtma fonksiyonları



Ayarlama: Steamify: Buharlı ısıtma fonksiyonuyla pişirme



Ayarlama: Yardımlı pişirme



Ayarlama: Pişirme süresi



Erteleme: Pişirmenin başlangıcı ve bitişi



İptal etme: Zamanlayıcıyı Ayarlayın



Kullanım şekli: Yemek Sensörü



17. ÇEVREYLE İLGİLİ BİLGİLER

Şu sembole sahip malzemeler geri dönüştürülebilir . Ambalajı geri dönüşüm için uygun konteynerlere koyun. Elektrikli ve elektronik cihaz atıklarının geri dönüşümüne ve çevre ve insan sağlığının korunmasına yardımcı olun. Ev atığı sembolü  bulunan cihazları atmayın. Ürünü yerel geri dönüşüm tesislerinize gönderin ya da belediye ile irtibata geçin.





www.electrolux.com/shop



867371086-A-142022

