

COB8S39Z
EOB8S39X
EOB8S39Z
KOBBS39X
LOB8S39Z

BG	Ръководство за употреба Фурна на пара	2
CS	Návod k použití Parní trouba	37
ET	Kasutusjuhend Auruahi	71
EL	Οδηγίες Χρήσης Φούρνος ατμού	104
HU	Használati útmutató Gőzölős sütő	140
LV	Lietošanas instrukcija Tvaika cepeškrāsns	175
LT	Naudojimo instrukcija Garinė orkaitė	208
PL	Instrukcja obsługi Piekarnik parowy	243
PT	Manual de instruções Forno a vapor	278
RO	Manual de utilizare Cuptor cu abur	313
SK	Návod na používanie Parná rúra	347
ES	Manual de instrucciones Horno de vapor	381

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.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	8
4. КОМАНДНО ТАБЛО.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА.....	12
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	17
8. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ.....	18
9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	21
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	22
11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	25
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	30
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	32
14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	33
15. ЛЕСНО Е!.....	35
16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	36

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

повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация

ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

Минимална височина на отвора за вграждане (Минимална височина на отвора за вграждане под работния плот)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина на отвора за вграждане	560 мм
-------------------------------	--------

Дълбочина на отвора за вграждане	550 (550) мм
----------------------------------	--------------

Височина в предната част на уреда	594 мм
-----------------------------------	--------

Височина в задната част на уреда	576 мм
----------------------------------	--------

Ширина в предната част на уреда	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина в задната част на уреда	559 мм
--------------------------------	--------

Дълбочина на уреда	567 мм
--------------------	--------

Дълбочина на вграждане на уреда	546 мм
---------------------------------	--------

Дълбочина при отворена врата	1027 мм
------------------------------	---------

Минимален размер на отвора за вентилация. Отвор разположен в долната задна страна	560x20 мм
---	-----------

Дължина на основния захранващ кабел. Кабелът е разположен в десния ъгъл на задната страна	1500 мм
---	---------

Монтажни винтове	4x25 мм
------------------	---------

2.2 Електрическо свързване

ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

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

2.3 Използване

ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

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

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

ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване

ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Готвене на пара

ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряне и повреда в уреда.

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

2.6 Вътрешно осветление

ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да 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

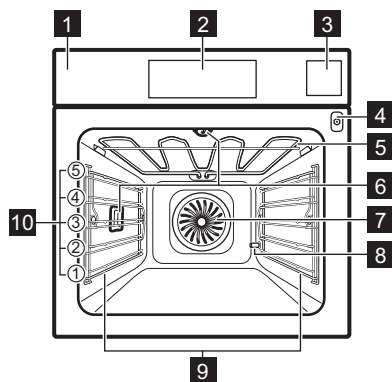
ВНИМАНИЕ!

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

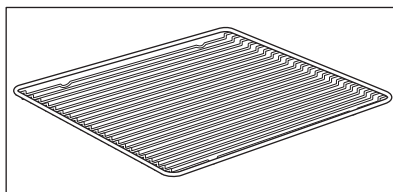


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Водосъдържател
- 4 Гнездо за включване на термосондата
- 5 Нагреващ елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата
- 9 Водачи за скара, отстраняеми
- 10 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

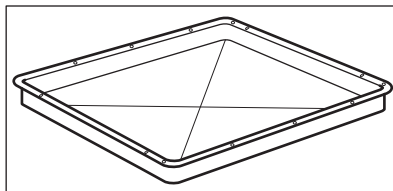
Скара/рафт

За съдове за готвене, тави за торти и печене.



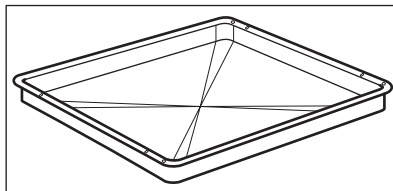
Тава за печене

За торти и бисквити.



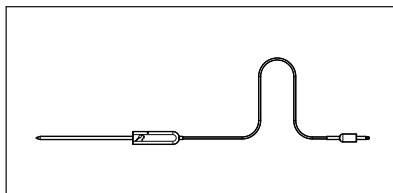
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



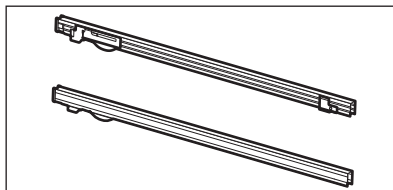
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



Телескопични водачи

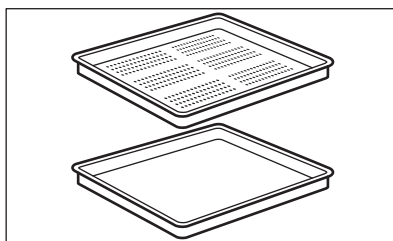
За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



Комплект за готвене с пара

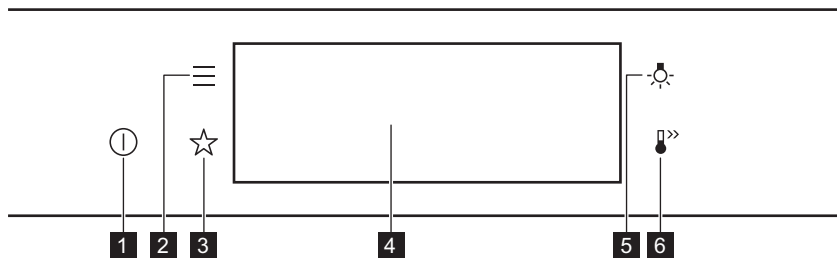
Един неперфориран и един перфориран контейнер за храна.

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



4. КОМАНДНО ТАБЛО

4.1 Преглед на контролния панел



1	Вкл. / ИЗКЛ.	Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.
2	Меню	Изброява функциите на уреда.
3	Предпочитани	Изброява любимите настройки.
4	Екран	Показва текущите настройки на уреда.

5 Превключвател за лампичката За включване и изключване на лампата.

6 Бързо нагряване За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.



Натиснете

Докоснете повърхността с върха на пръста си.



Преместете

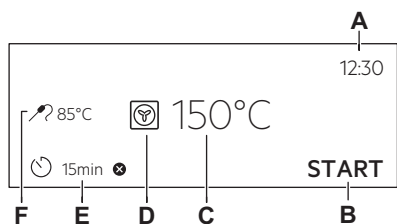
Плъзнете пръста си по повърхността.



Натиснете и задръжте

Докоснете повърхността за 3 секунди.

4.2 Екран



Екран със зададени функции на бутоните.

- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ/СТОП
- C. Температура
- D. Функции нагряване
- E. Таймер
- F. Термосонда (само избрани модели)

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

OK

За потвърждаване на избора / настройката.



За връщане едно ниво назад в менюто.



За отмяна на последното действие.



За включване и изключване на опции.

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



Функцията е включена.



Функцията е включена.
Готвенето спира автоматично.



Звуквата аларма е изключена.

Индикатори на таймера



За настройване на функцията: Забавен старт.



За отмяна на настройката.

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване



Стъпка 1

Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скаратата.



Стъпка 2

Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.



Стъпка 3

Поставете в уреда аксесоарите и подвижните опори на скаратата.

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 скаратата.

Стъпка 2 Задайте максималната температура за функцията: . Оставете фурната да работи за 1 ч.

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. Погрижете се помещението да има добро проветряване..

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.

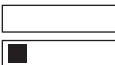



След 1 мин. проверете твърдостта на водата с помощта на таблицата по-долу.

Настройте нивото на твърдост на водата: Меню / Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

 Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Не проверявайте твърдостта на водата по-късно от 1 мин. след теста.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

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

Твърдост на водата		Тестова хартия	Отлагане на калций (ммол/л)	Отлагане на калций (мг/л)	Класификация на водата
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	умерено твърда
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	твърда
4	≥22		≥ 3,9	≥151	много твърда

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

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

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

Стъпка 2 Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменюто.

Стъпка 3 Изберете функцията на затопляне и натиснете: **OK**. Екранът показва: температура.

Стъпка 4 Задаване на температура. Натиснете: **OK**.

Стъпка 5 Натиснете: **START**.
Термосонда – можете да включите сензора по всяко време преди или по време на готвене.

STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.

Стъпка 6 Изключете фурната.

6.2 Как да настроите Steamify - Функция на затопляне с пара

Стъпка 1 Включете фурната.
Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменюто.

Стъпка 2 Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.

Стъпка 3 Натиснете: OK. Дисплеят показва настройките на температурата.

Стъпка 4 Задайте температурата. Типът на функцията за затопляне с пара зависи от зададената температура.

Пара за запарване 50 – 100°C	За приготвяне на пара на зеленчуци, зърнени, бобови, морски дарове, терини и десерти.
--	---

Пара за задушаване 105 – 130°C	За приготвяне на варено или задушено месо или риба, хляб и птиче месо, както и чийзкейкове и касероли.
--	--

Пара за нежна хрупкавост 135 – 150°C	За месо, касероли, пълнени зеленчуци, риба и огретен. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка. Ако настроите таймера, грил функцията се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието нежна хрупкава коричка.
--	---

Пара за печене и запичане 155 – 230°C	За печени ястия, месо, риба, домашни птици, бутер тесто с пълнеж, тартове, мъфини, огрети, зеленчуци и печива. Ако зададете таймера и поставите храната на първо ниво, функцията с нагриване се включва автоматично в последните минути на процеса на готвене, за да получи ястието хрупкава долна част.
---	--

Стъпка 5 Натиснете: OK.

Стъпка 6 Натиснете капака на водосъдържателя, за да го отворите.

Стъпка 7 Напълнете водосъдържателя със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на екрана се покаже съобщение. Водното съдържание е достатъчно за приблизително 50 минути. Не пълнете водосъдържателя над максималния му капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не изливайте запалими или алкохолни течности в отделението за вода.

Стъпка 8 Натиснете водосъдържателя в първоначално му положение.

Стъпка 9	Натиснете: START . Парата се появява след около 2 мин. Когато фурната достигне настроената температура, се чува сигнал.
Стъпка 10	Когато във водосъдържателя няма вода, се чува сигнал. Напълнете отделението за вода.
Стъпка 11	Изключете фурната.
Стъпка 12	Изпразнете водосъдържателя, след като приключите с готвенето. Вижте глава „Грижи и почистване“, . Изпразване на контейнера.
Стъпка 13	Във вътрешността на фурната може да се кондензира известно количество вода. След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

6.3 Как да настроите: Помощ при готвене



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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда



Степента, при която ястието е приготвено:






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

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






6.4 Функции за затопляне




СТАНДАРТНИ

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








Функция за затопляне	Приложение
 Горещ въздух/вентилир	За печене на три нива едновременно и за сушене на храна. Задайте температурата с 20 – 40 °C по-ниска, отколкото за Традиционно печене.
 Дълбоко замразени храни	За да станат хрупкави полуготовите храни (напр. картофки, картофи с коричка или пролетни рулца).
 Традиционно печене	За печене на тестени и месни храни на едно ниво.
 Функция 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.

Функция за затопляне	Приложение
 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 нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

ПАРА

Функция за затопляне	Приложение
 Steamify	Използвайте пара за запарване, варене, нежна хрупкава коричка и печене.
 Възстановяване с пара	Претоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването на повърхността. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като току-що приготвена. Тази функция може да се използва за претопляне на храна директно в чиния. Можете да затопляте повече от една плоча едновременно, като използвате различни нива на рафтовете.
 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	Функцията е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и касероли. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива мека и сочна текстура заедно с хрупкава повърхност.

6.5 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

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

За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, „Пестене на енергия“.


7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

7.1 Описание на функциите на часовника

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

7.2 Как да настроите: Функции на часовника

Как да настроите часовника	
Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Натиснете: Час от денонощието.
Стъпка 3	Настройте таймера. Натиснете: OK .

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

Как да изберете опция за край

Стъпка 1 Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Задайте времето за готвене.

Стъпка 4 Натиснете: .


Стъпка 5 Натиснете: Прекратяване на действието.

Стъпка 6 Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.

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

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1 Задайте функцията за затопляне и температурата.

Стъпка 2 Натиснете: .

Стъпка 3 Задайте времето за готвене.

Стъпка 4 Натиснете: .

Стъпка 5 Натиснете: Забавен старт.

Стъпка 6 Изберете стойност.


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

Как да удължите времето за готвене

Когато остана 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. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

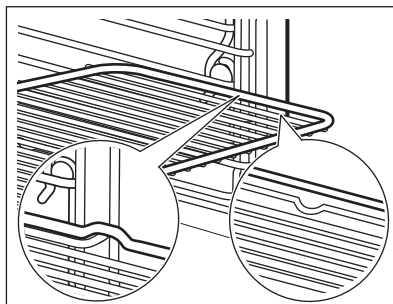
8.1 Поставяне на аксесоари

Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Високият

ръб около рафта предотвратява изплъзването на готварски съдове.

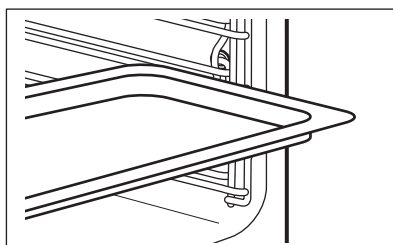
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:

Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



8.2 Термосонда

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

Трябва да се настроят две температури:



Температурата на фурната минимум 120°C.



Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

Съставките трябва да са със стайна температура.

Не използвайте за течни ястия.

По време на готвене трябва да остане в чинията.

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

8.3 Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1 Включете фурната.

Стъпка 2 Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.

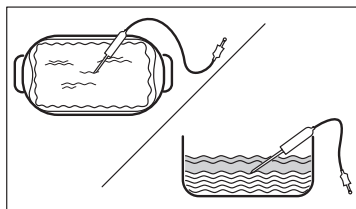
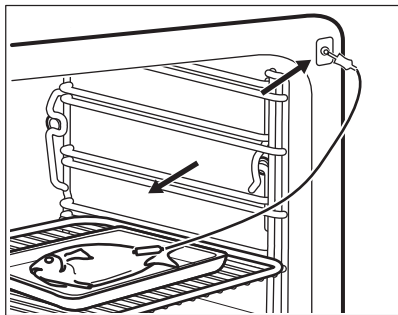
Стъпка 3 Въведете: Термосонда.

Месо, домашни птици и риба

Поставете върха на Термосонда в средата на месото или рибата, по възможност в най-плътната част. Уверете се, че поне 3/4 от Термосонда е в ястието.

Касерола

Поставете върха на Термосонда точно в средата на касеролата. Термосонда трябва да е стабилна по време на печене. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка Термосонда. Върхът на Термосонда не трябва да докосва дъното на съда за печене.



Стъпка 4 Включете Термосонда в гнездото от предната страна на фурната. Дисплеят показва текущата температура на: Термосонда.

Стъпка 5  – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.

Стъпка 6

- ● ● – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
- Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
- Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.

Стъпка 7 Изберете опцията и натиснете няколко пъти: **OK**, за да отидете до основния екран.

Стъпка 8 Натиснете: **START**.
Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Имате избор между това да спрете или да продължите да готвите, за да се уверите, че храната е добре изпечена.

Стъпка 9 Извадете Термосонда щепсела от гнездото и извадете ястието от фурната.

 **ВНИМАНИЕ!**

Има риск от изгаряния, когато Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.

9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани

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


Стъпка 1 Включете уреда.


Стъпка 2 Изберете предпочитаната функция.

Стъпка 3 Натиснете:  Select (Изберете): Предпочитани.

Стъпка 4 Изберете: Запази текущите настройки.

Стъпка 5 Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани. Натиснете OK.

 - 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 уредът се изключва 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 върхността на уреда.

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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






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

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

Печене на едно ниво - печене в тава






		 °C	 МИН	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 60	2
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	160	45 - 60	2
Ябълков пай, 2 тава Ø20 cm	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2
Ябълков пай, 2 тава Ø20 cm	Традиционно печене	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	140	25 - 35	2

Печене на едно ниво - бисквити

Използвайте третото ниво на фурната.

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





Печене на няколко нива - бисквити

		 °C	 МИН	
Масленки	Горещ въздух/вентилир	140	25 - 45	2 / 4
Малки кейкове 20 броя/ табла, предварително под- грейте празната фурна	Горещ въздух/вентилир	150	25 - 35	1 / 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	160	45 - 55	2 / 4
Ябълков пай, 1 тава на скара (Ø 20 см)	Горещ въздух/вентилир	160	55 - 65	2 / 4

Грил

Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.

Гриловайте на максималната температура.







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







Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания на функцията: Само пара.

Изпитвания съгласно IEC 60350-1.

Настройте температурата на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 МИН	
Броколи, под- грейте празната фурна	1 x 2/3 перфори- ран	0.3	3	8 - 9	Сложете тавата за печене на пър- вото ниво на фур- ната.
Броколи, под- грейте празната фурна	1 x 2/3 перфори- ран	макс.	3	10 - 11	Сложете тавата за печене на пър- вото ниво на фур- ната.

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

11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ

ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването



Препарати за почистване

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

Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.

Почистете петната с лек почистващ препарат.



Всекидневна употреба

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

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



Акcesoари

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

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

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

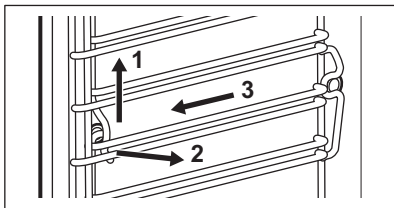
Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1 Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Стъпка 2 Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.

Стъпка 3 Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.

Стъпка 4 Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на рафта в обратна последователност.

11.3 Как да се използва: Почистване С Пара

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Отстранете всички аксесоари и под-визни скари.

Почистете долната част на вътрешността и вътрешното стъкло на вратичката с мека кърпа с топла вода и мек препарат за почистване.

Стъпка 1 Напълнете водосъдържателя до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

Стъпка 2 Изберете: Меню / Почистване.

Функция	Описание	Времетр.
Почистване С Пара	Леко почистване	30 мин
Почистване с Пара +	Нормално почистване Напръскайте вътрешността с препарат за почистване.	75 мин

Стъпка 3 Натиснете **START**. Следвайте инструкцията на дисплея. Сигналят прозвучава, когато почистването приключи.

Стъпка 4 Натиснете произволен символ, за да изключите сигнала.

i Когато тази функция работи, лампата изгасва.

Когато почистването приключи:

Изключете фурната.

Когато фурната изстине, подсушете вътрешността ѝ с мека кърпа.

Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте, докато вътрешността изсъхне.

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Почистване с Пара +.

11.5 Начин на използване: Отстр. на котл. камък

Преди да започнете:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.

Извадете всички аксесоари.

Уверете се, че водосъдържателят е празен.

Времетраене на първата част: около 100 мин.

Стъпка 1 Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.

Стъпка 2 Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във водосъдържателя.

Стъпка 3 Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

Стъпка 4 Изберете: Меню / Почистване.

Стъпка 5 Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.

Стъпка 6 След първата част изпразнете дълбоката тава и я сложете пак на първото ниво на фурната.

Времетраене на втората част: около 35 мин.

Стъпка 7 Напълнете останалата част от водосъдържателя с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение.

Стъпка 8 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

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	Извадете всички аксесоари.
Стъпка 3	Изберете менюто: Почистване / Сушене.
Стъпка 4	Следвайте инструкциите на екрана.

11.10 Начин на използване: Изпражнение 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 / Изпражнение на контейнера. Времетраене: 6 мин
Стъпка 3	Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.

Стъпка 4 Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.

i 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!

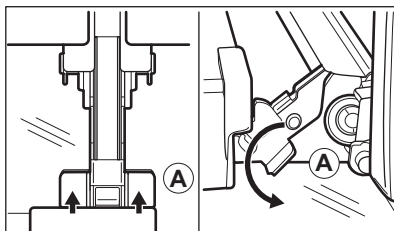
Вратата е тежка.

⚠ 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 (A) на двете панти на вратичката.

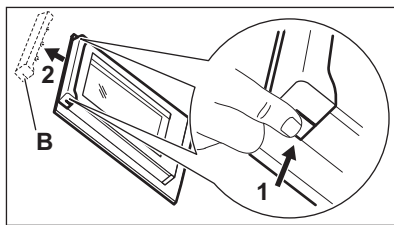


Стъпка 3 Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.

Стъпка 4 Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.

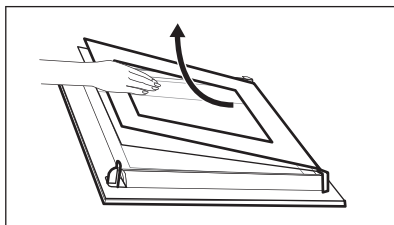
Стъпка 5 Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.

Стъпка 6 Хванете стъклените 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 стъклените 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!

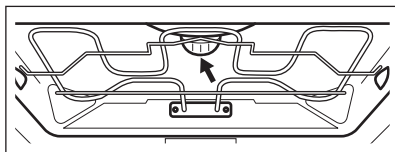
Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

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

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



Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете

почистването, ако е прекъснато от спиране на тока.

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка.

В този раздел ще откриете списък с проблеми, които може да разрешите сами.

 Код и описание	 Решение
F111 - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Включете напълно Термосонда 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 съгласно регламентите на ЕС за екодизайн и енергийно етикетирание

Име на доставчик	Electrolux	
Идентификация на модела	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Индекс на енергийна ефективност	61.9	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	70л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	COB8S39Z	36.0кг
	EOB8S39X	36.0кг
	EOB8S39Z	36.0кг
	KOBBS39X	36.0кг
	LOB8S39Z	36.0кг

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

13.2 Енергоспестяваща



Уредът съдържа функции, които ви позволяват да икономисвате енергия при 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 подгрявайте фурната, преди готвене.

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

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

Вентилаторът и лампичката продължават да работят. Когато изключите уреда,

екранът показва остатъчната топлина. Можете да използвате тази топлина, за да държите храната топла.

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

Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгряване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност

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

Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

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

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Сушене	Процедура за подсушаване на вътрешността от кондензация след употреба на функциите с пара.
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от водосъдържателя след използване на някои функции за пара.
Почистване С Пара	Леко почистване.
Почистване с Пара +	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, текстът Защита за деца се появява на дисплея, когато включите уреда. За да активирате уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред. Достъпът до таймера, дистанционното управление и лампичката е възможен с включена опция.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загреване. Тя е налична само за някои от функциите на уреда.
Напомняне за почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Посочване на времето	Включва и изключва часовника.
Дигитален часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

14.4 Подменю за: Настройка

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

14.5 Подменю за: Сервиз

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

15. ЛЕСНО Е!

Преди първата употреба трябва да настроите:

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

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

					START / STOP
Вкл. / Изкл.	Меню	Предпочитани	Таймер	Термосонда	

Започнете да използвате уреда

Бърз старт	Включете уреда и започнете да готвите със зададената температура и време по подразбиране.	Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
		Натиснете и задръжте:	... - изберете предпочитаната функция.	Натиснете: START

Бързо изключване	Изключване на уреда, на всеки екран или съобщение по всяко време.	- натиснете и задръжте, докато уредът се изключи.		
-------------------------	---	---	--	--

Започнете да готвите

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




Готвене на пара – Steamify

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

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

Научете как да готвите бързо

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

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



Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене

10% финален асистент


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


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

Почиствайте уреда с почистване с пара

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Натиснете: 	Натиснете: 	Изберете режим:
Почистване С Пара	За леко почистване.	
Почистване с Пара +	За пълно почистване.	
Отстр. на котл. камък	За почистване на парогенератора от остатъчен варовик.	
Изплакване	За изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.	

16. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Рециклирайте материалите със символа . Поставайте 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.

MÝSLÍME NA VÁS

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

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získejte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....	38
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	39
3. POPIS SPOTŘEBIČE.....	42
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	44
5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.....	45
6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	47
7. FUNKCE HODIN.....	51
8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	53
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	55
10. TIPY A RADY.....	56
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	59
12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	64
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	65
14. STRUKTURA NABÍDKY.....	67
15. JE TO SNADNÉ!.....	68
16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ.....	70

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

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

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

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

2.3 Použití

VAROVÁNÍ!

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

- Neměňte technické parametry spotřebiče.
- Ujistěte se, že větrací otvory nejsou zablokované.

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

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Vaření v páře

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění nebo poškození spotřebiče.

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

2.6 Vnitřní osvětlení

VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích

spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

- Tento výrobek obsahuje světelný zdroj s třídou energetické účinnosti G.
- Používejte pouze žárovky se stejnými vlastnostmi .

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace

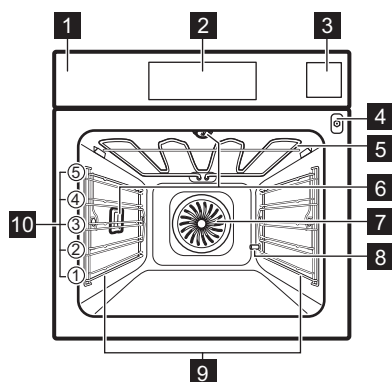
⚠ VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

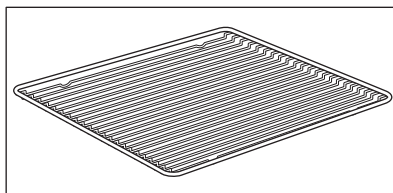


- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásobník na vodu
- 4** Zásuvka pro pečicí sondu
- 5** Topné těleso
- 6** Osvětlení
- 7** Ventilátor
- 8** Vývod hadice odstraňování vod. kamene
- 9** Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 10** Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

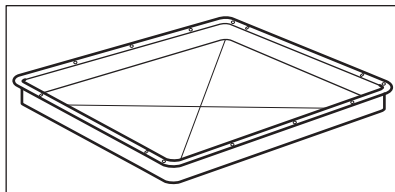
Tvarovaný rošt

Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



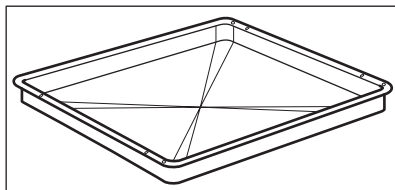
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



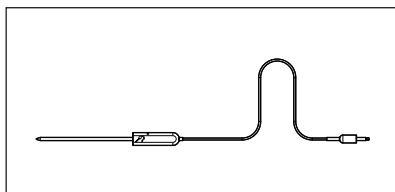
Hluboký pekáč/plech

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



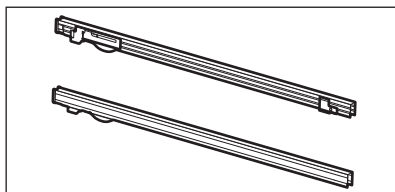
Pečící sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.

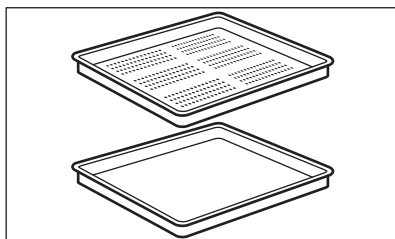


Sada pro vaření v páře

Jedna neděrovaná a jedna děrovaná nádoba na potraviny.

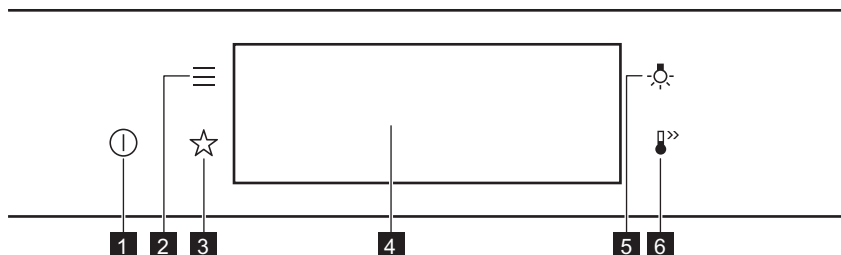
Sada pro vaření v páře odvádí kondenzovanou vodu z jídla během jeho přípravy v páře.

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. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Přehled ovládacího panelu



1	Zapnout / Vypnout	Stisknutím a podržením zapnete a vypnete spotřebič.
2	Nabídka	Zobrazí funkce spotřebiče.
3	Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.
4	Displej	Zobrazí aktuální nastavení spotřebiče.
5	Spínač osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
6	Rychlé zahřátí	Slouží k zapnutí a vypnutí funkce: Rychlé zahřátí.



Mačkejte tlačítko

Dotkněte se povrchu konečkem prstu.



Posuňte

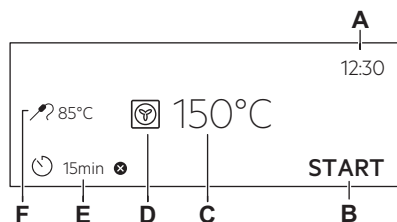
Posuňte konečkem prstu po povrchu.



Stiskněte a podržte

Dotkněte se povrchu na tři sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.

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

Ukazatele na displeji

Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

OK

K potvrzení volby/nastavení.



K návratu o jednu úroveň v nabídce.



K vrácení posledního úkonu.



K zapnutí a vypnutí funkcí.

Zvukový signál Ukazatele funkce – když skončí nastavený čas pečení, zazní zvukový signál.



Funkce je zapnutá.



Funkce je zapnutá.
Pečení se automaticky vypne.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazatele časovače



Pro nastavení funkce: Odložený start.



Ke zrušení nastavení.

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění



Krok 1

Odstraňte ze spotřebiče veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.



Krok 2

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



Krok 3

Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do spotřebiče.

5.2 První připojení


Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.


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

5.3 První předehřátí

Před prvním použitím prázdnou troubu předehřejte.

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

Krok 2 Nastavte maximální teplotu pro funkci: 
Nechte troubu pracovat 1h.

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

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

5.4 Jak nastavit: Tvrdost vody

Po zapojení trouby do sítě musíte nastavit stupeň tvrdosti vody.

Použijte zkušební papír dodaný se sadou pro vaření v páře.



Krok 1

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



Krok 2

Ze zkušebního papíru ořepejte přebytečnou vodu.



Krok 3

Po jedné minutě zkontrolujte tvrdost vody dle níže uvedených tabulek.







Krok 4

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

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

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

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

Tvrdost vody		Zkušební papír	Ukládání vápníku (mmol/l)	Ukládání vápníku (mg/l)	Klasifikace vody
Stupeň	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	měkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	středně tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	velmi tvrdá


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

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.


6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

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


STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.

- | | |
|---------------|-----------------|
| Krok 6 | troubu vypněte. |
|---------------|-----------------|

6.2 Pokyny pro nastavení: Steamify - Parní pečicí funkce

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

Pára pro parní přípravu 50–100 °C	Pro přípravu zeleniny, obilovin, luštěnin, mořských plodů, paštik terrine a dezertů v páře.
Pára pro dušení 105–130 °C	K pečení dušeného masa nebo ryb, chleba a drůbeže stejně jako tvarohových koláčů a dušených/zapékaných jídel.
Pára pro křupavou kůrku 135–150 °C	Pro maso, dušená/zapékaná jídla, plněnou zeleninu, ryby a zapékání. Díky kombinaci páry a horkého vzduchu maso získá křehkou a šťavnatou strukturu a zároveň křupavou kůrku. Pokud nastavíte časovač, funkce grilu se automaticky zapne během posledních minut pečení, aby se pokrm jemně zapekl.
Pára pro pečení 155–230 °C	Pro pečení masa a moučných jídel, ryb, drůbeže, plněného malého listového pečiva, koláčů, muffinů, zapékání, přípravu zeleninových pokrmů a pekařských výrobků. Pokud nastavíte časovač a vložíte jídlo na první polohu roštu, automaticky se během posledních minut pečení zapne funkce spodního ohřevu, která pokrmu dodá křupavý spodek.

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

6.3 Jak nastavit: Podporované Vaření



Každý pokrm v této podnabídce má doporučenou funkci a teplotu. Můžete upravit čas a teplotu.

U některých pokrmů můžete také péct pomocí:

- Automatická váha
- Pečicí sonda








Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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




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






6.4 Pečicí funkce

STANDARDNÍ







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

SPECIALITY

Pečicí funkce	Použití
 Zavařování	K zavařování zeleniny (např. nakládané zeleniny).
 Sušení	K sušení krájeného ovoce, zeleniny a hub.
 Ohřev talířů	K předehřátí talířů k servírování.

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

PÁRA

Pečicí funkce	Použití
 Steamify	Páru použijte k přípravě pokrmů v páře, dušení, jemnému pražení a pečení a opékání.
 Regenerace	Opakovaný ohřev potravin párou zabraňuje vysoušení povrchu. Teplo je rozváděno šetrným a rovnoměrným způsobem, což umožňuje obnovit chuť a aroma právě připravených potravin. Tuto funkci lze použít k opětovnému ohřevu potravin přímo na talíři. Pomocí různých poloh roštů můžete opětovně ohřívát více než jeden talíř najednou.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.
 Vaření v páře	K přípravě zeleniny, příloh či ryb v páře
 Vysoká vlhkost	Tato funkce je vhodná pro přípravu delikátních pokrmů jako jsou krémy, koláče s náplní, paštiky terrine a ryby.

Pečicí funkce**Použití**

Nízká vlhkost

Tato funkce je vhodná pro maso, drůbež, jídlo z trouby a dušená/zapékána jídla. Díky kombinaci páry a ohřevu získá maso křehkou a šťavnatou strukturu spolu s křupavým povrchem.

6.5 Poznámky k tématu: Vlhký horkovzduch

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

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

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	Monitoruje, jak dlouho je funkce v provozu. Časovač – můžete jej zapnout a vypnout.

7.2 Jak nastavit: Funkce hodin

Jak nastavit hodiny

Krok 1 Zapněte troubu.


Krok 2 Stiskněte: Denní čas.

Krok 3 Nastavte čas. Stiskněte: OK.

Jak nastavit dobu přípravy

Krok 1 Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.


Jak nastavit dobu přípravy

Krok 2 Stiskněte: .

Krok 3 Nastavte čas. Stiskněte: **OK**.

Jak zvolit funkci ukončení

Krok 1 Zvolte pečicí funkci a nastavte teplotu.

Krok 2 Stiskněte: .

Krok 3 Nastavte dobu přípravy.

Krok 4 Stiskněte: ● ● ● .


Krok 5 Stiskněte: Ukončit akci.

Krok 6 Zvolte upřednostňované: Ukončit akci.

Krok 7 Stiskněte: **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak odložit začátek přípravy

Krok 1 Nastavte pečicí funkci a teplotu.

Krok 2 Stiskněte: .

Krok 3 Nastavte dobu přípravy.

Krok 4 Stiskněte: ● ● ● .

Krok 5 Stiskněte: Odložený start.

Krok 6 Zvolte hodnotu.

Krok 7 Stiskněte: **OK**. Opakujte, dokud se na displeji nezobrazí hlavní obrazovka.

Jak prodloužit dobu přípravy

Když zbývá 10 % doby přípravy a jídlo se nezdá být hotové, můžete prodloužit dobu přípravy. Také můžete změnit pečicí funkci.

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

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1 Stiskněte: .

Krok 2 Nastavte hodnotu časovače.

Krok 3 Stiskněte: **OK**.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

8. POUŽITÍ PŘÍSLUŠENSTVÍ

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

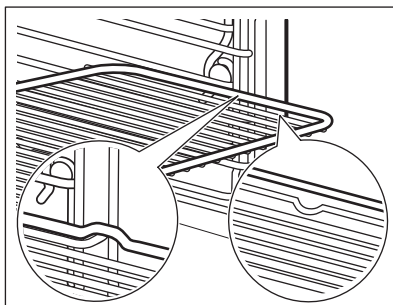
8.1 Vkládání příslušenství

Malý zářez nahoře zajišťuje vyšší bezpečnost. Tyto zářezy také fungují jako

ochrana proti překlopení. Vysoký okraj kolem roštu slouží jako ochrana proti sklouznutí varných nádob z roštu.

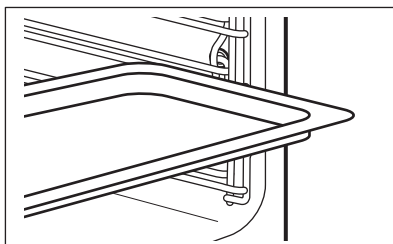
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuňte mezi vodící lišty drážek roštů.



Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



8.2 Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:



Teplota trouby: minimálně 120 °C.



Teplota ve středu pokrmu.

Pro dosažení nejlepších výsledků:

Příسادy 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.

8.3 Pokyny k použití: Pečicí sonda

Krok 1 Zapněte troubu.

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

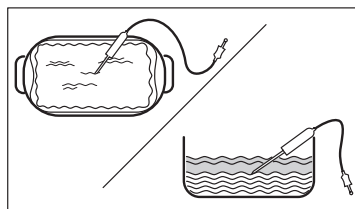
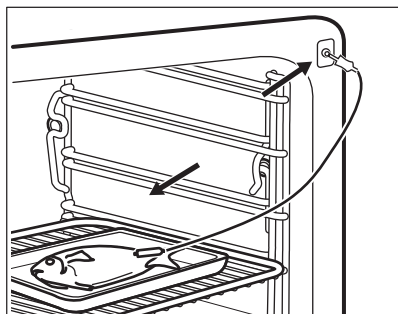
Krok 3 Vložte: Pečicí sonda.

Maso, drůbež a ryby


Zasuňte hrot Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda spočívá uvnitř pokrmu.

Dušená/zapékaná jídla

Zasuňte hrot Pečicí sonda přesně uprostřed hrnce. Pečicí sonda během pečení musí držet stabilně na jednom místě. Abyste toho dosáhli, použijte pevnou přísadu. Okraj zapékačské misky použijte k podepření silikonové rukojeti Pečicí sonda. Špička Pečicí sonda by se neměla dotýkat dna zapékačské misky.



Krok 4 Zasuňte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.

Krok 5  – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.

Krok 6

- ● ● – stisknutím nastavíte upřednostňovanou volbu:
- Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál.
- Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.

Krok 7 Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: **OK** přejděte na hlavní obrazovku.

Krok 8 Stiskněte: **START** .
Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.

Krok 9 Odpojte Pečicí sonda zástrčku ze zásuvky a vyjměte pokrm z trouby.

VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení, protože Pečicí sonda se zahřívá. Při vytahování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.

9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE

9.1 Jak uložit: Oblíbené

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


Krok 1 Zapněte spotřebič.


Krok 2 Zvolte upřednostňované nastavení.

Krok 3 Stiskněte: . Zvolte: Oblíbené.

Krok 4 Vyberte: Uložit aktuální nastavení.

Krok 5 Stisknutím + přidáte nastavení do seznamu: Oblíbené. Stiskněte **OK**.

 – stisknutím resetujete nastavení.

 – stisknutím zrušíte nastavení.

9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.

Krok 1 Zapněte spotřebič.



Krok 2 Nastavte pečicí funkci.

Krok 3 Současným stisknutím  a  zapněte funkci.

K vypnutí funkce zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypnutí

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

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

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

9.4 Chladicí ventilátor

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

10. TIPY A RADY

10.1 Doporučení k pečení








Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad. Váš spotřebič může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u starého spotřebiče. Níže uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů.

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

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

10.2 Vlhký horkovzduch

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

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

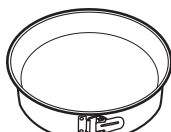
10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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



Plech na pizzu

Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm



Zapékací forma

Tmavý, nereflexní
Průměr 26 cm



Pečicí šálky

Keramika
Průměr 8 cm, vý-
ška 5 cm



Dortový korpus






Tmavý, nereflexní
Průměr 28 cm

10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny





Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.

Pečení na jedné úrovni – pečení ve formě






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

Pečení na jedné úrovni – sušenky

Použijte třetí polohu roštu.

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





Víceúrovňové pečení – sušenky

		 °C	 min	
Máslové sušenky	Pravý horký vzduch	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláče, 20 kousků na plech, předehřejte prázdnou troubu	Pravý horký vzduch	150	25 - 35	1 / 4
Píškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	160	45 - 55	2 / 4
Jablečný koláč, 1 plechová forma na roštu (Ø 20 cm)	Pravý horký vzduch	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.

Grilujte s maximálním nastavením teploty.







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

Informace pro zkušebny

Testy pro funkci: Vaření v páře.

Testy podle normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100°C.

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

11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění



Čisticí prostředky

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

Kovové plochy očistíte pomocí čistícího roztoku.

Skvrny vyčistíte pomocí šetrného čistícího prostředku.



Každodenní použití

Vnitřek trouby očistíte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.

Ve spotřebiči neuchovávejte potraviny déle než 20 minut. Po každém použití vysušte vnitřek spotřebiče pouze hadříkem z mikrovlákna.



Příslušenství

Všechno příslušenství vyčistíte po každém použití a nechte jej oschnout. Použijte pouze hadřík z mikrovlákna namočený v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku. Příslušenství nečistěte v myčce nádobí.

Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

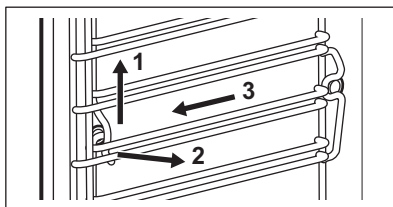
K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1 Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Krok 2 Drážky na rošty opatrně nadzvedněte a vytáhněte z předního úchyty.

Krok 3 Odtáhněte přední konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny.

Krok 4 Vytáhněte konstrukci roštových drážek ze zadního úchyty.



Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.

11.3 Jak používat: Čištění párou

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte všechno příslušenství a vyjmately drážky roštů.

Spodní část vnitřku trouby a vnitřní sklo dvířek očistíte měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.

Krok 1 Zásobník na vodu naplňte na maximální úroveň, dokud nezazní zvukový signál nebo se na displeji nezobrazí zpráva.

Krok 2 Zvolte: Nabídka / Čištění.

Funkce	Popis	Délka
Čištění párou	Lehké čištění	30 min
Čištění párou plus	Normální čištění Vnitřek trouby postříkejte mycím prostředkem.	75 min

Krok 3 Stiskněte **START**. Řiďte se pokyny na displeji.
Po ukončení čištění zazní zvukový signál.

Krok 4 Chcete-li signál vypnout, stiskněte libovolný symbol.

 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu.

Jakmile je trouba chladná, vysušte její vnitřek pomocí měkkého hadru.

Dvířka trouby nechte otevřená a vyčkejte, dokud vnitřek trouby nevyschne.

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Čištění párou plus.

11.5 Pokyny k použití: Odstraňování vod. kamene

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte veškeré příslušenství.

Zkontrolujte, zda je zásobník na vodu prázdný.

Trvání první části: zhruba 100 min

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 Pokyny k použití: 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	Vyberte nabídku: Čištění / Sušení.
Krok 4	Řiďte se pokyny na obrazovce.

11.10 Pokyny k použití: Vyprázdnění zásobníku

Použitím po přípravě v páře odstraníte ze zásobníku zbylou vodu.

Než začnete:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.

Vyjměte veškeré příslušenství.

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

 Když tato funkce běží, osvětlení je vypnuté.

11.11 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

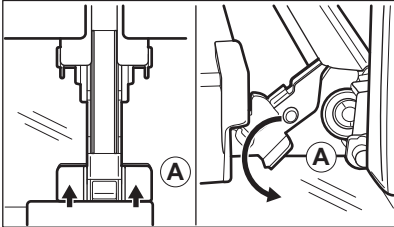
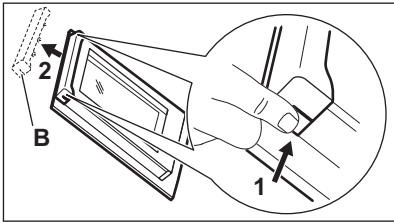
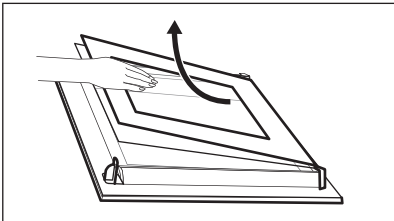
Dvířka a vnitřní skleněné panely lze za účelem čištění demontovat. Počet skleněných panelů se liší dle modelu.

VAROVÁNÍ!

Dvířka jsou těžká.

POZOR!

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivřete dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	
Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemýjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka. Ujistěte se, že jsou skleněné panely vloženy do správné polohy, jinak by se mohl povrch dvířek přehřívat.	

11.12 Jak vyměnit: Osvětlení

VAROVÁNÍ!

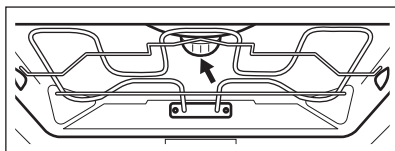
Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

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

Horní žárovka

Krok 1 Skleněným krytem otočte a sejměte jej.



Krok 2 Sejměte kovový kroužek a vyčistěte skleněný kryt.

Krok 3 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 4 Na skleněný kryt nasadte kovový kroužek.

Boční žárovku

Krok 1 Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.

Krok 2 Pomocí šroubováku Torx 20 sejměte kryt.

Krok 3 Odmontujte a vyčistěte kovový rám a těsnění.

Krok 4 K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.

Krok 5 Namontujte kovový rám a těsnění. Utáhněte šrouby.

Krok 6 Namontujte levou drážku na rošt.

12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...



Spotřebič se nezapne nebo se neohřívá



Možná příčina



Řešení

Spotřebič není zapojen do elektrické sítě nebo je zapojen nesprávně.

Zkontrolujte, zda je spotřebič správně zapojený do elektrické sítě.

Hodiny nejsou nastavené.

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

Dvířka nejsou správně zavřená.

Zcela zavřete dvířka.

Je spálená pojistka.

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

Spotřebič Dětská bezp. pojistka je zapnutý.

Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



Součásti



Popis

Spálená žárovka.



Řešení

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

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

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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

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



Kód a popis



Řešení

F111 - Pečící sonda není správně zasunutá do zásuvky.

Zcela zasuňte Pečící sonda do zásuvky.

F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.

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

F908 – systém spotřebiče se nemohl připojit k ovládacímu panelu.

Spotřebič vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Model (Mod.)

Výrobní číslo (PNC)

Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a Informační list výrobku dle nařízení EU o ekodesignu a energetických štítcích

Jméno dodavatele

Electrolux

Označení modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Index energetické účinnosti	61,9	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1,09kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0,52kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	70l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

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

13.2 Úspora energie



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

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, spotřebič před pečením nepřehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

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

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Položka nabídky	Použití	
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.	
Čištění	Zobrazí čisticí programy.	
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.	
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 zbývající po použití parních funkcí.
Vyprázdnění zásobníku	Program k odstranění zbytkové vody ze zásobníku po použití parních funkcí.
Čištění párou	Lehké čištění.
Čištění párou plus	Důkladné čištění.
Odstraňování vod. kamene	Vyčištění okruhu generátoru páry od usazeného vodního kamene.
Proplachování	Program k opláchnutí a vyčištění okruhu generátoru páry po častém používání parních funkcí.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

Dílčí nabídka	Použití
Osvětlení	Slouží k zapnutí a vypnutí osvětlení.
Dětská bezp. pojistka	Brání náhodnému zapnutí spotřebiče. Pokud je tato možnost zapnutá, zobrazí se tento text Dětská bezp. pojistka na displeji při zapnutí spotřebiče. Abyste mohli spotřebič používat, zvolte písmena kódu v abecedním pořadí. Přístup k časovači, dálkovému ovládní a osvětlení je možné provést pomocí se zapnutou funkcí.
Rychlé zahřátí	Zkracuje čas zahřívání. Tato funkce je dostupná pouze u některých funkcí spotřebiče.

Dílčí nabídka	Použití
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:  .
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Tvrdość vody	K nastavení tvrdosti vody.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.5 Dílčí nabídka pro: Obsluha



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

15. JE TO SNADNÉ!



Před prvním použitím musíte nastavit:

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


Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

 Zapnout / Vypnout	 Nabídka	 Oblíbené	 Časovač	 Pečící sonda	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------




Zahájení používání spotřebiče

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

Zahájení používání spotřebiče

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

Zahájení vaření

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




Příprava v páře – Steamify

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

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

Zjistěte, jak vařit rychle

K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:

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



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

16. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci. Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k

likvidaci. Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

MÖTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop


KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

Volitatud teeninduskeskusesse pöördumisel peaksid teil olema varuks alljärgnevad

andmed: mudel, PNC, seerianumber.

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	72
2. OHUTUSJUHISED.....	73
3. TOOTE KIRJELDUS.....	76
4. JUHTPANEEL.....	77
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	79
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	80
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	85
8. TARVIKUTE KASUTAMINE.....	86
9. LISAFUNKTSIOONID.....	88
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	89
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	92
12. VEAOTSING.....	98
13. ENERGIATÕHUSUS.....	99
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	100
15. SEE ON LIHTNE!.....	102
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	103

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

1.2 Üldine ohutus

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

kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

- Eemaldage kõik pakkematerjalid.

- Kahjustatud seadet ei tohi paigaldada ega kasutada.
- Järgige seadmega kaasasolevaid paigaldusjuhiseid.
- Kuna seade on raske, olge selle liigutamisel ettevaatlik. Kasutage töökindaid ja kinnisi jalanõusid.

- Ärge tõmmake seadet käepidemest.
- Paigaldage seade ohutusse ja sobivasse kohta, mis vastab paigaldusnõuetele.
- Tagage minimaalne kaugus muudest seadmetest ja mööbliesemetest.
- Enne seadme paigaldamist kontrollige, kas seadme uks avaneb takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.
- Integreeritud seade peab vastama standardi DIN 68930 stabiilsusnõuetele.

Kapi minimaalne kõrgus (tööpinna all asuva kapi minimaalne kõrgus)	578 (600) mm
Kapi laius	560 mm
Kapi sügavus	550 (550) mm
Seadme esiosa kõrgus	594 mm
Seadme tagaosaga kõrgus	576 mm
Seadme esiosa laius	595 mm
Seadme tagaosaga laius	559 mm
Seadme sügavus	567 mm
Sisseehitatud seadme sügavus	546 mm
Sügavus avatud uksega	1027 mm
Ventilatsiooniava minimaalne suurus. Ava asub põhja tagumises osas	560x200 mm
Toitejuhtme pikkus. Juhe asub tagumisel küljel parempoolses nurgas	1500 mm
Kinnituskruidid	4x25 mm

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

- Kõik elektriühendused peab teostama kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriandmed vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud elektriohutut pistikupesa.

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

2.3 Kasutamine

HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatusoht!

- Ärge muutke seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätkke töötavat seadet järelvalveta.
- Deaktiveerige seade iga kord pärast kasutamist.
- Olge seadme töötamise ajal ukse avamisega ettevaatlik. Kuum õhk võib vabaneda.
- Ärge kasutage seadet märgade kätega ega veega kokku puutudes.
- Ärge avaldage avatud uksele survet.

- Ärge kasutage seadet töö- ega hoiupinnana.
- Avage seadme uks ettevaatlikult. Koostisosade kasutamine koos alkoholiga võib tekitada alkoholi ja õhu segu.
- Ärge laske ukse avamisel sädemetel ega lahtisel leegil seadmega kokku puutuda.
- Ärge pange tuleohtlike või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

- Enne hooldust lülitage seade välja ja ühendage toitepistik pistikupesast lahti.

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

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

- Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste 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!

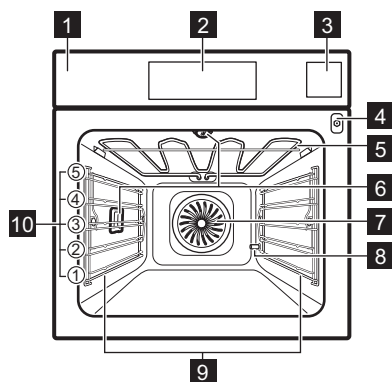
Lämbumis- või vigastusohht!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest omavalitsusest.

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

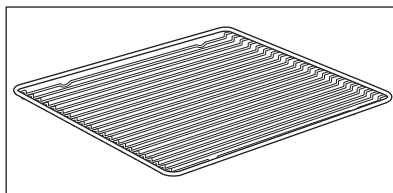


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilator
- 8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

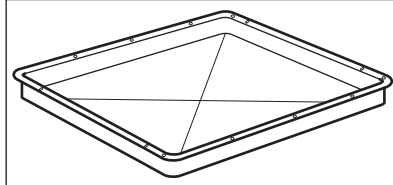
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



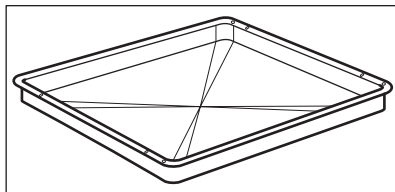
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



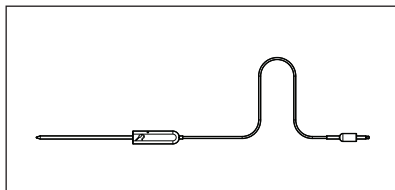
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



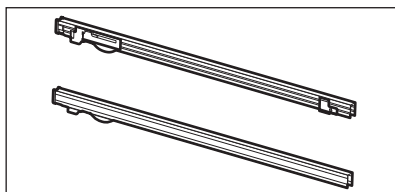
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



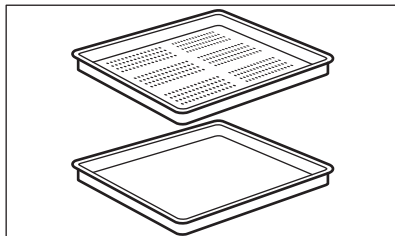
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestri hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



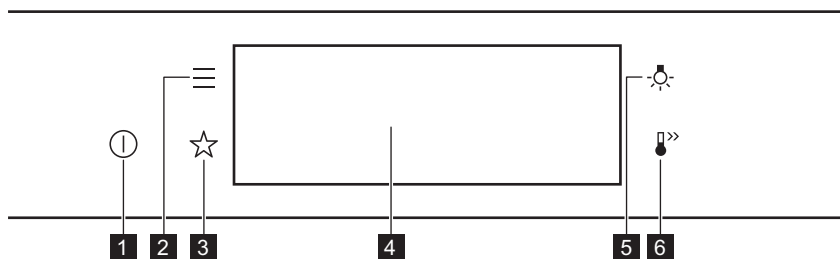
Aurukomplekt

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



4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



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



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

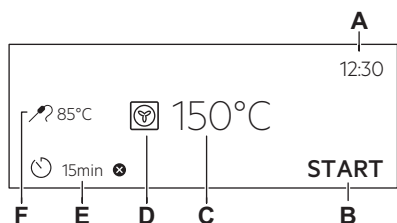
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan



Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

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

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.



Valiku või seade kinnitamiseks.



Menüüs ühe tase-
me võrra tagasi
liikumiseks.



Viimase toimingu
tühistamiseks.



Funktsioonide sisse ja välja lüli-
tamiseks.

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



Funktsioon on sees.



Funktsioon on sees.
Küpsetamine peatub automaatselt.



Helisignaali on väljas.

Taimeri indikaatorid



Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.



Seade tühistamiseks.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.



2. samm

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



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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


5.3 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.

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

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

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

5.4 Kuidas seadistada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.



1. samm



2. samm



3. samm



4. samm

Pange testriba umbes 1 sekundiks vette. Ärge pange testriba jooksva vee alla!

Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.






Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.

Valige vee karedus: Menüü / Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

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

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

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

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

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.


6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

1. samm Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikeküpsetusrežiim.

2. samm Vajutage kuumutusrežiimi sümbolit , et siseneda alammenüüsse.

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



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

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

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

6. samm Lülitage ahi välja.

6.2 Kuidas seadistada: Steamify - Auruga kuumutamise funktsioon

1. 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 on oleb seatud temperatuurist.
Aur (aurutamiseks) 50 – 100 °C	Köögiviljade, teraviljade, kaunviljade, mereandide, terrinide ja väikeste magustoitude aurutamiseks.
Aur (hautamiseks) 105 – 130 °C	Hautatud ja mooritud liha või kala, leiva ning linnuliha, samuti juustukookide ja vormiroogade valmistamiseks.
Aur (tulemus õrnalt krõbe) 135 – 150 °C	Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel 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 lehttaig-naküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, gratäänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks. Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.
5. samm	Vajutage: OK .
6. samm	Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
7. samm	Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml vett), kuni kõlab helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade. Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks. Ärge täitke veesahtlit üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja seadme osi kahjustada.
<p> HOIATUS!</p> <p>Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke.</p>	
8. samm	Lükake veesahtel oma kohale.
9. samm	Vajutage: START . Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.
Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu. Vt peatükki "Puhastus ja hooldus", Veepaagi tühjendus.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.3 Kuidas seada: Juhendatud küpsetamine



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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor






Toidu küpsetamiskraad:



- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

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









6.4 Küpsetusrežiimid

TAVALINE








Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Grill	Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.
 Turbogrill	Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.
 Pöördõhk	Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke ahju temperatuur 20 - 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus.
 Külmutatud toiduained	Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) kröbestamiseks.
 Ülemine + alumine kuumutus	Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.

MUU

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

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Steamify	Kasutage auru aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.
 Kuuumutamine auruga	Toidu auruga soojendamine takistab pinna kuivamist. Soojus jaotub õrnalt ja ühtlaselt, mis võimaldab äsja valminud toidu maitset ja aroomi taastada. Seda funktsiooni saab kasutada toidu soojendamiseks otse taldrikul. Saate soojendada korraga rohkem kui ühte taldrikut, kasutades erinevaid riuliasendeid.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib liha-, linnuliha-, ahjuroogade ja vormiroogade jaoks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab krõbeda pinna.

6.5 Notes on: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus


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

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella

- 1. samm** Lülitage ahi sisse.
- 2. samm** Vajutage: Kellaaeg.
- 3. samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.



Kuidas seada küpsetusaega

- 1. samm** Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
- 2. samm** Vajutage: .
- 3. samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

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

Küpsetuse alguse edasilükkamine


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

Kuidas 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. TARVIKUTE KASUTAMINE

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

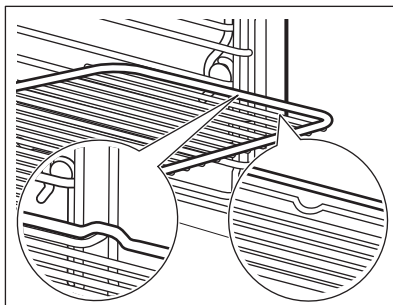
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

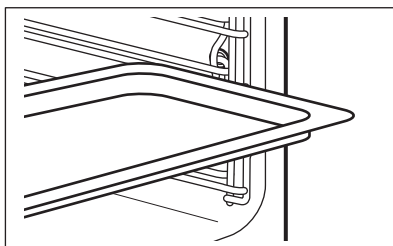
libisemisvastast abinõud. Kõrged servad aitavad ära hoida ahjunõude restilt mahalibisemist.

Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.

**Küpsetusplaat / Sügav pann:**

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.

**8.2 Toidusensor**

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

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

8.3 Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm Lülitage ahi sisse.

2. samm Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.

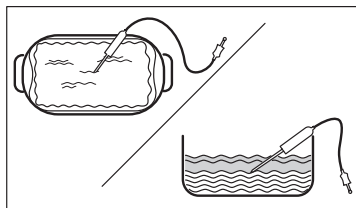
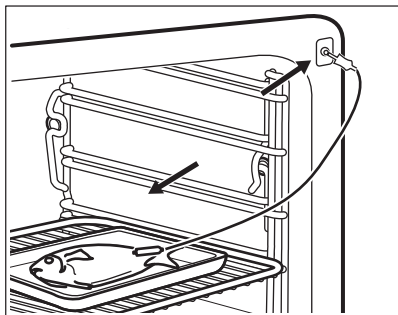
3. samm Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala

Vormiroog

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

Suruge ots Toidusensor täpselt vormiroa keskossa. Toidusensor peaks küpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Kasutage küpsetusvormi serva silikoonist käepideme toetamiseks Toidusensor. Ots Toidusensor ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



4. samm Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupesasse. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

5. samm  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

6. samm

- ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
- Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal.
- Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaal ja ahi lõpetab töö.

7. samm Tehke valik ja vajutage järjest: **OK**, et liikuda põhikuvale.

8. samm Vajutage: **START**.
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõpetada või seada jätkata, et veenduda toidu valmimises.

9. samm Eemaldage Toidusensor pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

Olge ettevaatlik, kuna Toidusensor muutub kuumaks. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

9. LISAFUNKTSIOONID

9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud


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

1. samm Lülitage seade sisse.

2. samm Valige sobiv seade.

3. samm Vajutage: . Valige: Lemmikud.

4. samm Valige: Salvesta praegused seaded.

5. samm Vajutage nuppu , et lisada seade loendisse: Lemmikud. Vajutage **OK**.

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm Lülitage seade sisse.



2. samm Seadke küpsetusrežiim

3. samm ,  – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada.

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

9.3 Automaatne väljalülitus

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

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

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

9.4 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme 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. Alttoodud 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
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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






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

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave katseasutustele





Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

Küpsetamine ühel tasandil – Küpsetusvormides






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

Küpsetamine ühel tasandil – küpsised

Kasutage kolmandat riulitasandit.

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





Küpsetamine mitmel tasandil – küpsised

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

Grill

Eelkuumutage tühja ahju 5 minutit.

Grillige maksimaalse temperatuurisättega.







		 min	
Röstleib/-sai	Grill	1 - 2	5
Biifsteek, pöörake poole valmistusa- ja mөөдudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

	 Mahuti (Gas- tronorm)	 kg		 min	
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamise	1 x 2/3 perforeeritud	0.3	3	8 - 9	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamise	1 x 2/3 perforeeritud	max	3	10 - 11	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.
Herned, külmutatud	2 x 2/3 perforeeritud	2 x 1,5	2 ja 4	Kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab 85 °C-ni.	Pange küpsetusplaat esimesele tasandile.

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

Puhastage ahi pärast igakordset kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.

Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist seadme sisemus ainult mikroküüdlapiga.



Lisatarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoid

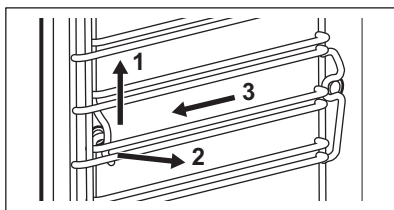
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoid .

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

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

3. samm Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgsena küljest lahti.

4. samm Tõmmake toed ettevaatlikult tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldavad restitoid.

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

1. samm Täitke veesahtel kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali või ekraanil kuvatakse vastav teade.

2. samm Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine.

Funktsioon	Kirjeldus	Kestus
Puhastamine auruga	Kerge puhastus	30 min
Puhastamine auruga Pluss	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit.	75 min

3. samm Vajutage **START** . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.

4. samm Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

Veenduge, et veesahtel on tühi.

Esimese osa kestus: ca 100 min

1. samm Pange sügav pann esimesele restitasandile.

2. samm Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.

3. samm Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.

4. samm Valige: Menüü / Puhastamine.

5. samm Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid.
Käivitub katlakivieemalduse esimene järk.

6. samm Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.

Esimese osa kestus: ca 35 min

7. samm Täitke veesahtli ülejäänud osa külma veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaal või näidikul kuvatakse vastav teade.

8. samm Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

 Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Katlakivieemalduse lõppedes:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kuivatage sise-
must pehme lapiga.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni
sisemus on kuiv.

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

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

11.7 Kuidas kasutada: Loputus

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

- 1. samm** Pange sügav pann esimesele restitasandile.
- 2. samm** Täitke veesahtel veega kuni maksimumtasemeni, kuni kõlab helisignaali 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 menüüst: Puhastamine / Kuivatus.
- 4. samm** Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.10 Kuidas kasutada: Veepaagi tühjendus

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

Enne alustamist:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.

Eemaldage kõik tarvikud.

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

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

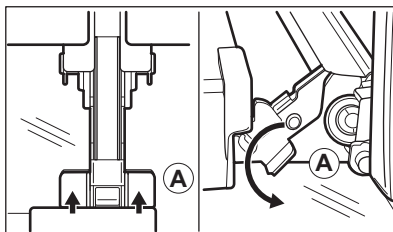
! HOIATUS!

Uks on raske.

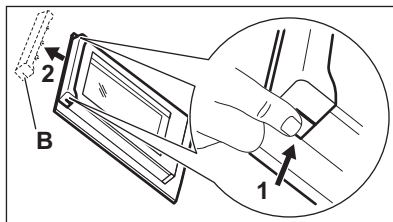
! ETTEVAATUST!

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

- 1. samm** Sulgege uks korralikult.
- 2. samm** Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehingel.

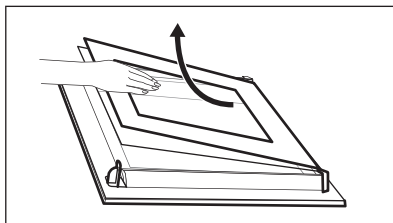


- 3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
- 4. samm** Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseleistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.
- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseleistu 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 klaaspaneele nõudepesumasinas.

8. samm Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.



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

11.12 Kuidas asendada: lamp

HOIATUS!

Elektrilöögi oht!
Lamp võib olla kuum.

Enne lambi vahetamist:

1. samm

Lülitage ahi välja. Oodake, kuni ahi on jahtunud.

2. samm

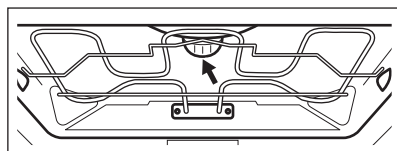
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskatte.

3. samm Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.

4. samm Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. samm Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.

2. samm Kasutage katte eemaldamiseks ristpeakruvikeerajat nr 20.

3. samm Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.

4. samm Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.

5. samm Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.

6. samm Paigaldage vasakpoolne riulitugi.

12. VEAOTSING

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus

Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.

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

sulgege uks täielikult.

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

Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.



Komponendid



Kirjeldus

Lamp on läbi põlenud.



Kõrvaldamise abinõu

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

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korraldage puhastustoimingut.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

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



Kood ja kirjeldus

F111 - Toidusensor ei ole korralikult pistikupessa sissestatud.

F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.



Kõrvaldamise abinõu

Sisestage pistik Toidusensor täies ulatuses pistikupessa.

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



Kood ja kirjeldus



Kõrvaldamise abinõu

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.

Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

Tootenumber (PNC)

Seerianumber (S.N.)

13. ENERGIATÕHUSUS

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

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on omadused, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

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

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage seadet enne küpsetamist.

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

Küpsetamine pöördõhuga

Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

Jääkkuumus

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

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus	Kasutamine	
Juhendatud küpsetamine	Kuvab automatprogrammid.	
Puhastamine	Kuvab puhastusprogrammid.	
Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.	
Funktsioonid	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.	
Seaded	Seadistamine	Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Veepaagi tühjendus	Toiming ülelisse 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 valik on sisse lülitatud Lapselukk ilmub seadme sisselülitamisel ekraanile tekst. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadmfunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanäit	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

14.5 Alammenüü: Hooldus


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

15. SEE ON LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tuleb seada:

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



Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

 SEES / VÄLJAS	 Menüü	 Lemmikud	 Taimer	 Toidusensor	START / STOP
---	---	--	--	---	--------------

Seadme töölepanek

Kiirkäivitus	Lülitage seade sisse ja alustage küpsetamist, kasutades funktsiooni vaiketemperatuuri ja -aega.	1. samm	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
	 ...	°C	OK	START
– vajutage seadme sisselülitamiseks.	– valige küpsetusrežiim.	– Seadke temperatuur.	– vajutage kinnitamiseks.	– vajutage küpsetamise alustamiseks.

Auruga küpsetus – Steamify




Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seatud temperatuurist.

Aur (aurutamiseks)	Aur (hautamiseks)	Aur (tulemus õrnalt krõbe)	Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

Kasutage automaatprogramme, et valmistada toitu kiirelt, kasutades vaikesätteid:

Vaadake, kuidas kiirelt küpsetada

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



Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi

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

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

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga

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

Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

Puhastamine auruga Plus

Põhjalikuks puhastuseks.


Katlakivi eemaldamine

Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

Loputus

Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

16. JÄÄTMEKÄITLUS

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

Ärge visake sümboliga  tähistatud

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

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



Καταχωρίσετε 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.....	105
2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.....	107
3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ.....	110
4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ.....	111
5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.....	113
6. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ.....	114
7. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΡΟΛΟΓΙΟΥ.....	119
8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ.....	121
9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ.....	123
10. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ.....	124
11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ.....	127
12. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ.....	133
13. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ.....	135
14. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ.....	136
15. ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΥΚΟΛΟ!.....	138
16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ.....	139

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.

- Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστή για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε ισχυρά λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες για να καθαρίσετε τη γυάλινη πόρτα, καθότι μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και αυτό μπορεί να προκαλέσει θραύση του γυαλιού.

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ

2.1 Εγκατάσταση



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Η εγκατάσταση αυτής της συσκευής πρέπει να εκτελείται μόνο από κατάλληλα καταρτισμένο άτομο.

- Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί ζημιά, μην προβείτε σε εγκατάσταση ή χρήση της.
- Ακολουθείτε τις οδηγίες εγκατάστασης που παρέχονται με τη συσκευή.
- Πάντα να προσέχετε όταν μετακινείτε τη συσκευή καθώς είναι βαριά. Να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια ασφαλείας και κλειστά παπούτσια.
- Μην τραβάτε τη συσκευή από τη λαβή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε κατάλληλο και ασφαλές μέρος που πληροί τις απαιτήσεις εγκατάστασης.
- Τηρείτε την ελάχιστη απόσταση από άλλες συσκευές και μονάδες.
- Πριν τοποθετήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η πόρτα της συσκευής ανοίγει χωρίς περιορισμό.
- Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρικό σύστημα ψύξης. Πρέπει να λειτουργεί με την ηλεκτρική παροχή.
- Η ενσωματωμένη μονάδα πρέπει να ικανοποιεί τις απαιτήσεις σταθερότητας του DIN 68930.

Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού (Ελάχιστο ύψος ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο)	578 (600) mm
Πλάτος ντουλαπιού	560 mm
Βάθος ντουλαπιού	550 (550) mm
Ύψος μπροστινού μέρους της συσκευής	594 mm

Ύψος πίσω μέρους της συσκευής	576 mm
Πλάτος μπροστινού μέρους της συσκευής	595 mm
Πλάτος πίσω μέρους της συσκευής	559 mm
Βάθος της συσκευής	567 mm
Βάθος εντοιχιισμού της συσκευής	546 mm
Βάθος με ανοιχτή πόρτα	1027 mm
Ελάχιστο μέγεθος ανοίγματος εξερισμού. Ανοίγμα 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 επιτρέπεται σε καλώδια τροφοδοσίας να βρίσκονται κοντά ή να έρχονται σε επαφή με την πόρτα της συσκευής ή με την εσοχή κάτω από τη συσκευή, ιδιαίτερα όταν βρίσκεται σε λειτουργία ή η πόρτα είναι ζεστή.
- Η προστασία από ηλεκτροπληξία των υπό τάση ή μονωμένων τμημάτων πρέπει να στερεώνεται με τέτοιο τρόπο, ώστε να μην είναι δυνατή η αφαίρεσή της χωρίς εργαλεία.
- Συνδέστε το φως τροφοδοσίας στην πρίζα μόνον αφού έχει ολοκληρωθεί η εγκατάσταση. Μετά την εγκατάσταση, βεβαιωθείτε ότι είναι δυνατή η πρόσβαση στο φως τροφοδοσίας.
- Εάν η πρίζα είναι χαλαρή, μη συνδέετε το φως τροφοδοσίας.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή. Τραβάτε πάντα το φως τροφοδοσίας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σωστές μονωτικές διατάξεις: ασφαλειοδιακόπτες, ασφάλειες (βιδωτές ασφάλειες αφαιρούμενες από την υποδοχή), διακόπτες διαφυγής ρεύματος και ρελέ.
- Στην ηλεκτρική εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να προβλέπεται μονωτική διάταξη που να επιτρέπει την αποσύνδεση της συσκευής από το δίκτυο ρεύματος από όλους τους πόλους. Η μονωτική διάταξη πρέπει να έχει ελάχιστη απόσταση 3 mm μεταξύ των επαφών.
- Αυτή η συσκευή παρέχεται με φως και καλώδιο τροφοδοσίας.

2.3 Χρήση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, εγκαυμάτων και ηλεκτροπληξίας ή έκρηξης.

- Μην αλλάζετε τις προδιαγραφές αυτής της συσκευής.
- Φροντίστε τα ανοίγματα αερισμού να είναι ελεύθερα από εμπόδια.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση κατά τη λειτουργία.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με τη συσκευή σε λειτουργία. Μπορεί να απελευθερωθεί ζεστός αέρας.
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είναι σε επαφή με νερό.
- Μην ασκείτε πίεση στην ανοιχτή πόρτα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας ή ως επιφάνεια αποθήκευσης αντικειμένων.
- Ανοίξτε την πόρτα της συσκευής προσεκτικά. Η χρήση συστατικών με αλκοόλη μπορεί να δημιουργήσει ένα μείγμα αλκοόλης με αέρα.
- Μην αφήνετε σπίθες ή γυμνές φλόγες να έρθουν σε επαφή με τη συσκευή όταν ανοίγετε την πόρτα.
- Μην τοποθετείτε εύφλεκτα προϊόντα ή στοιχεία που είναι βρεγμένα με εύφλεκτα προϊόντα μέσα, κοντά ή πάνω στη συσκευή.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Για την αποφυγή βλάβης ή αποχρωματισμού στο σμάλτο:
 - μην τοποθετείτε σκεύη ή άλλα αντικείμενα μέσα στη συσκευή απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος της.
 - μην τοποθετείτε αλουμινόχαρτο απευθείας σε επαφή με το κάτω μέρος του εσωτερικού της συσκευής.
 - μην τοποθετείτε νερό απευθείας μέσα στη ζεστή συσκευή.
 - μην διατηρείτε υγρά πιάτα και τρόφιμα στη συσκευή αφού τελειώσετε το μαγείρεμα.

- προσέχετε όταν αφαιρείτε ή τοποθετείτε τα αξεσουάρ.
- Ο αποχρωματισμός της εμαγιέ επιφάνειας ή της επιφάνειας από ανοξείδωτο ατσάλι δεν επηρεάζει την απόδοση της συσκευής.
- Χρησιμοποιήστε ένα βαθύ ταψί για υγρά κέικ. Οι χυμοί φρούτων προκαλούν λεκέδες που μπορεί να είναι μόνιμοι.
- Να μαγειρεύετε πάντα με την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- Αν η συσκευή έχει εγκατασταθεί πίσω από ένα πλαίσιο επίπλου (π.χ. μια πόρτα) φροντίστε η πόρτα να μην είναι ποτέ κλειστή όσο η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μπορεί να συσσωρευτεί θερμότητα και υγρασία σε ένα κλειστό πλαίσιο επίπλου και να προκληθεί ζημιά στη συσκευή, την κατοικία ή το δάπεδο. Μην κλείνετε το πλαίσιο του επίπλου προτού η συσκευή κρυώσει μετά τη χρήση.

2.4 Φροντίδα και καθαρίσμα

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος τραυματισμού, πυρκαγιάς, ή βλάβης της συσκευής.

- Πριν από την πραγματοποίηση συντήρησης, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι κρύα.
- Υπάρχει κίνδυνος θραύσης των τζαμιών.
- Αντικαταστήστε άμεσα τα τζάμια της πόρτας όταν έχουν υποστεί ζημιά. Επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Απαιτείται προσοχή κατά την αφαίρεση της πόρτας από τη συσκευή. Η πόρτα είναι βαριά!
- Καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή για να αποτραπεί η φθορά του υλικού της επιφάνειας.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό μαλακό πανί. Χρησιμοποιείτε μόνο ουδέτερα απορρυπαντικά. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα, σφουγγαράκια που χαράσσουν, διαλύτες ή μεταλλικά αντικείμενα.
- Αν χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού για φούρνους, ακολουθείτε τις οδηγίες ασφαλείας στη συσκευασία.

2.5 Μαγείρεμα με Ατμό

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαυμάτων, καθώς και ζημιάς στη συσκευή.

- Ο ατμός που απελευθερώνεται μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα:
 - Προσέχετε όταν ανοίγετε την πόρτα της συσκευής όταν η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Μπορεί να διαφύγει ατμός.
 - Ανοίγετε την πόρτα της συσκευής με προσοχή μετά την ολοκλήρωση της λειτουργίας μαγειρέματος με ατμό.

2.6 Εσωτερικός φωτισμός

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- Σχετικά με τον/τους λαμπτήρα/λαμπτήρες εντός αυτού του προϊόντος και τους ανταλλακτικούς λαμπτήρες που πωλούνται ξεχωριστά: Αυτοί οι λαμπτήρες προορίζονται ώστε να αντέχουν σε εξαιρετικά δύσκολες συνθήκες σε οικιακές συσκευές, όπως σε θερμοκρασίες, δονήσεις, υγρασία ή προορίζονται να σηματοδοτούν πληροφορίες σχετικά με τη λειτουργική κατάσταση της συσκευής. Δεν προορίζονται για χρήση σε άλλες εφαρμογές και δεν είναι κατάλληλοι για τον φωτισμό οικιακών χώρων.
- Το προϊόν αυτό περιέχει φωτεινή πηγή της τάξης ενεργειακής απόδοσης G.
- Χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες με τις ίδιες προδιαγραφές.

2.7 Σέρβις

- Για την επισκευή της συσκευής, επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά.

2.8 Απόρριψη

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

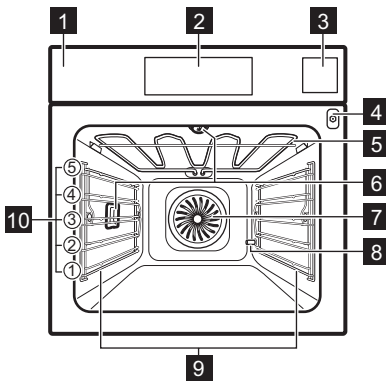
Κίνδυνος τραυματισμού ή ασφυξίας.

- Επικοινωνήστε με τις δημοτικές αρχές της περιοχής σας για πληροφορίες σχετικά με τον τρόπο απόρριψης της συσκευής.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος.
- Κόψτε το καλώδιο τροφοδοσίας κοντά στη συσκευή και απορρίψτε το.

- Αφαιρέστε το μάνταλο της πόρτας για να αποτραπεί ο εγκλεισμός παιδιών ή ζώων μέσα στη συσκευή.

3. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

3.1 Γενική επισκόπηση

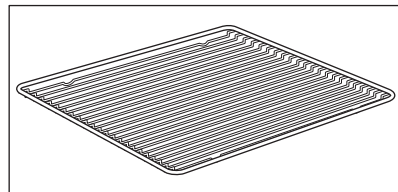


- 1** Πίνακας χειριστηρίων
- 2** Οθόνη
- 3** Θήκη νερού
- 4** Υποδοχή αισθητήρα φαγητού
- 5** Αντίσταση
- 6** Λαμπτήρας
- 7** Ανεμιστήρας
- 8** Αφαίρεση αλάτων από έξοδο σωλήνα
- 9** Στήριξη ραφιού, αφαιρούμενη
- 10** Θέσεις ραφιού

3.2 Αξεσουάρ

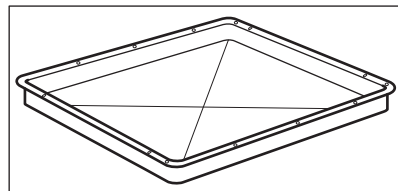
Μεταλλική σχάρα

Για μαγειρικά σκεύη, φόρμες για κέικ, ψητά.



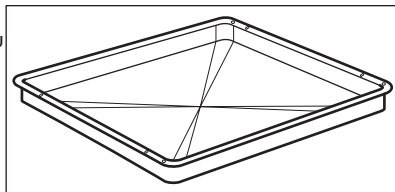
Ταψί ψησίματος

Για κέικ και μπισκότα.



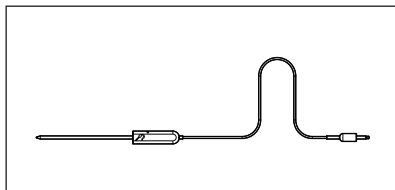
Ταψί ψησίματος / γκριλ

Για το ψήσιμο ή ως ένα σκεύος για τη συλλογή του λίπους.



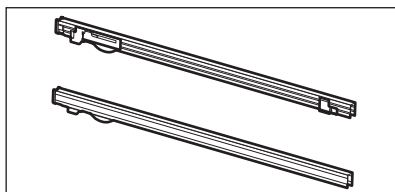
Αισθ. Φαγητού

Για μέτρηση της θερμοκρασίας στο εσωτερικό του φαγητού.



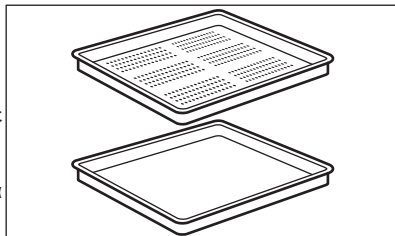
Τηλεσκοπικοί βραχίονες

Για την ευκολότερη τοποθέτηση και αφαίρεση ταψιών και μεταλλικών σχαρών.



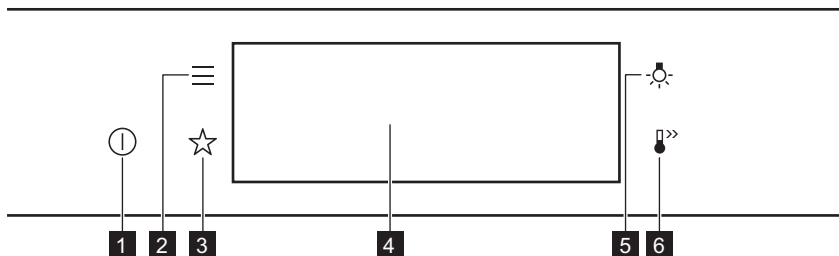
Σετ ψησίματος στον ατμό

Ένα μη διάτρητο και ένα διάτρητο δοχείο φαγητού. Το Σετ ψησίματος στον ατμό αποστραγγίζει το συμπυκνωμένο νερό από το φαγητό κατά τη διάρκεια μαγειρέματος στον ατμό. Χρησιμοποιήστε το για να μαγειρέψετε λαχανικά, ψάρι, στήθος κοτόπουλου. Το σετ δεν είναι κατάλληλο για φαγητά τα οποία χρειάζεται να μαγειρευτούν μέσα σε νερό π.χ. ρύζι, καλαμπόκι πολέντα, ζυμαρικά.



4. ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΕΙΡΙΣΤΗΡΙΩΝ

4.1 Επισκόπηση πίνακα χειριστηρίων



1	ON / OFF	Πιέστε παρατεταμένα για να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τη συσκευή.
2	Μενού	Παραθέτει τις λειτουργίες της συσκευής.
3	Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
4	Οθόνη	Εμφανίζει τις τρέχουσες ρυθμίσεις της συσκευής.
5	Διακόπτης λαμπτήρα	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του λαμπτήρα.
6	Ταχεία προθέρμανση	Για ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της λειτουργίας: Ταχεία προθέρμανση.



Πιέστε το κουμπί

Αγγίξτε την επιφάνεια με την άκρη του δακτύλου.



Μετακινήστε

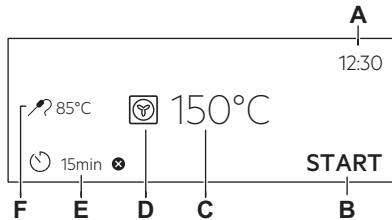
Σύρτε το δάκτυλο στην επιφάνεια.



Πιέστε παρατεταμένα

Αγγίξτε την επιφάνεια για 3 δευτερόλεπτα.

4.2 Οθόνη



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.



Για επιβεβαίωση της επιλογής / ρύθμισης.



Για μετάβαση κατά ένα επίπεδο πίσω στο μενού.



Για ανάρτηση της προηγούμενης ενέργειας.



Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των επιλογών.

Ηχητική προειδοποίηση Ενδείξεις λειτουργίας - μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος, ακούγεται το σήμα.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη.



Η λειτουργία είναι ενεργοποιημένη. Το μαγείρεμα σταματά αυτόματα.



Η ηχητική προειδοποίηση είναι απενεργοποιημένη.

Ενδείξεις χρονοδιακόπτη



Για ρύθμιση της λειτουργίας: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.



Για ακύρωση της ρύθμισης.

5. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

5.1 Αρχικός καθαρισμός



Βήμα 1

Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών από τη συσκευή.



Βήμα 2

Καθαρίστε τη συσκευή και τα αξεσουάρ με ένα πανί μικροϊνών, χλιαρό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Βήμα 3

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ και τα αποσπώμενα στηρίγματα σαχαρών 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 αξεσουάρ και τα αφαιρούμενα στηρίγματα σαχαρών 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 λεπ.

 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.



Βήμα 1

Τοποθετήστε το δοκιμαστικό χαρτί στο νερό για περίπου 1 δευτερόλεπτο. Μην τοποθετείτε το δοκιμαστικό χαρτί κάτω από τρεχούμενο νερό.



Βήμα 2

Τινάζτε το δοκιμαστικό χαρτί για να αφαιρέσετε το επιπλέον νερό.



Βήμα 3

Μετά από 1 λεπτό, ελέγξτε τη σκληρότητα του νερού με τον παρακάτω πίνακα.



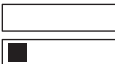



Βήμα 4

Ρυθμίστε το επίπεδο σκληρότητας του νερού: Μενού / Ρυθμίσεις / Ρύθμιση / Σκληρότητα νερού.

i 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. ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ




ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

6.1 Τρόπος ρύθμισης: Προγράμματα θέρμανσης

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Η οθόνη προβάλλει το προεπιλεγμένο πρόγραμμα.
Βήμα 2	Πιέστε το σύμβολο του προγράμματος  για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 3	Επιλέξτε το πρόγραμμα και πιέστε: OK . Η οθόνη εμφανίζει: θερμοκρασία.
Βήμα 4	Ρύθμιση: θερμοκρασία. Πατήστε: OK .
Βήμα 5	Πιέστε: START . Αισθ. Φαγητού - μπορείτε να συνδέσετε τον αισθητήρα οποιαδήποτε στιγμή πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
STOP - πιέστε για να απενεργοποιήσετε το πρόγραμμα.	
Βήμα 6	Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

6.2 Τρόπος ρύθμισης: Steamify - Πρόγραμμα ατμού

Βήμα 1	Ενεργοποιήστε τον φούρνο. Επιλέξτε το σύμβολο του προγράμματος ζεστάματος και πιέστε το για να μεταβείτε στο υπομενού.
Βήμα 2	Πιέστε το κουμπί  Ρυθμίστε το πρόγραμμα ατμού.
Βήμα 3	Πιέστε: OK . Στην οθόνη εμφανίζονται οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας.
Βήμα 4	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
Μαγείρεμα μόνο με ατμό 50 - 100 °C	Για μαγείρεμα στον ατμό λαχανικών, δημητριακών, οσπρίων, θαλασσινών, τερίν και γλυκών του κουταλιού.
Ατμός για Μαγειρευτά φαγητά 105 - 130 °C	Για μαγείρεμα σιγοβρασμένου και σιγοψημένου κρέατος ή ψαριού, ψωμιού και πουλερικών, καθώς και για cheesecake και φαγητών στη γάστρα.
Ατμός για Ρόδισμα 135 - 150 °C	Για κρέας, φαγητά στη γάστρα, γεμιστά λαχανικά, ψάρι και ογκρατέν. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με μια τραγανή επιφάνεια. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη, η λειτουργία γκριλ ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για ένα ελαφρύ γκρατινάρισμα του φαγητού.
Ατμός για Ψήσιμο 155 - 230 °C	Για ψητά φαγητά, κρέας, ψάρι, πουλερικά, γεμιστή σφολιάτα, τάρτες, μάφιν, ογκρατέν, λαχανικά και αρτοποιασκευάσματα. Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη και τοποθετήσετε το φαγητό στο πρώτο επίπεδο, η κάτω αντίσταση ενεργοποιείται αυτόματα τα τελευταία λεπτά της διαδικασίας μαγειρέματος για να δημιουργήσει στο φαγητό μια τραγανή κρούστα από κάτω.
Βήμα 5	Πιέστε: OK .
Βήμα 6	Πιέστε το κάλυμμα της θήκης νερού για να την ανοίξετε.

Βήμα 7 Γεμίστε τη θήκη νερού με κρύο νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο (περίπου 950 ml) μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη. Η ποσότητα νερού επαρκεί για 50 λεπτά περίπου. Μη γεμίσετε τη θήκη νερού πάνω από τη μέγιστη χωρητικότητά της. Υπάρχει κίνδυνος διαρροής νερού, υπερχείλισης και πρόκλησης ζημιάς στο ντουλάπι.

 **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**

Χρησιμοποιείτε μόνο κρύο νερό βρύσης. Μη χρησιμοποιείτε φιλτραρισμένο (απιονισμένο) ή αποσταγμένο νερό. Μη χρησιμοποιείτε άλλα υγρά. Μη χρησιμοποιείτε εύφλεκτα ή αλκοολούχα υγρά στη θήκη νερού.

Βήμα 8 Σπρώξτε τη θήκη νερού στην αρχική της θέση.

Βήμα 9 Πατήστε: **START** .
Ο ατμός εμφανίζεται μετά από περίπου 2 λεπτά. Όταν ο φούρνος φτάσει στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, ακούγεται το σήμα.

Βήμα 10 Όταν τελειώσει το νερό στη θήκη νερού, ακούγεται το σήμα. Ξαναγεμίστε τη θήκη νερού.

Βήμα 11 Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Βήμα 12 Αδειάστε την θήκη νερού αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Φροντίδα και καθαρίσμα», Αδειασμα δοχείου.

Βήμα 13 Το υπολειπόμενο νερό μπορεί να συμπυκνωθεί στο εσωτερικό του φούρνου. Μετά το μαγείρεμα, ανοίξτε προσεκτικά την πόρτα του φούρνου. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

6.3 Τρόπος ρύθμισης: Μαγείρεμα με βοήθεια

Για κάθε φαγητό σε αυτό το υπομενού παρέχεται προτεινόμενο πρόγραμμα και θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο και τη θερμοκρασία.

Για κάποια από τα φαγητά μπορείτε επίσης να μαγειρέψετε με:

- Αυτομ. Προγρ. Βάρους.
- Αισθ. Φαγητού

Ο βαθμός στον οποίο μαγειρεύεται το φαγητό:

- Λίγο ψημένο ή Λιγότερο
- Μεσαία Ψημένο
- Καλοψημένο ή Περισσότερο

Βήμα 1 Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

Βήμα 2 Πιέστε: 








Βήμα 3 Πιέστε:  . Εισαγάγετε: Μαγείρεμα με βοήθεια.

Βήμα 4 Επιλέξτε ένα φαγητό ή έναν τύπο φαγητού.




Βήμα 5 Πιέστε: **START** .






6.4 Προγράμματα

ΒΑΣΙΚΟ






Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Γκριλ	Για ψήσιμο στο γκριλ λεπτών κομματιών φαγητού καθώς και για φρυγάνισμα ψωμιού.
 Γκριλ με Θερμό Αέρα	Για ψήσιμο μεγάλων μερίδων κρέατος ή πουλερικών με κόκαλα σε μία θέση σχάρας. Για γκρατινάρισμα και για ρόδισμα.
 Θερμός Αέρας	Για ψήσιμο μέχρι και σε τρεις θέσεις σχαρών ταυτόχρονα και για ξήρανση φαγητού. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία κατά 20-40°C χαμηλότερα από ό,τι για τη λειτουργία Πάνω/Κάτω Θέρμανση.
 Καταψυγμένα τρόφιμα	Για να γίνουν τραγανά τα έτοιμα φαγητά (π.χ. οι τηγανιτές πατάτες, οι κυδωνάτες πατάτες ή τα σπρινγκ ρολς).
 Πάνω/Κάτω Θέρμανση	Για ψήσιμο σε μία θέση σχάρας.
 Λειτουργία Πίτσα	Για ψήσιμο πίτσας. Για εντατικό ρόδισμα και τραγανή βάση.
 Κάτω Θέρμανση	Για το ψήσιμο κέικ με τραγανή βάση και τη συντήρηση τροφίμων.



ΕΙΔΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Διατήρηση	Για τη διατήρηση λαχανικών (π.χ. τουρσί).
 Αποξήρανση	Για ξήρανση φρούτων, λαχανικών και μανιταριών κομμένων σε φέτες.
 Ζέσταμα πιάτων	Για την προθέρμανση πιάτων για σερβίρισμα.

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 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 ρόδισμα.
 Χαμηλή Θερμοκρασία	Για την προετοιμασία τρυφερών, ζουμερών ψητών.
 Διατήρηση Θερμότητας	Για να διατηρείτε το φαγητό ζεστό.
 Υγρός Θερμός Αέρας	Αυτή η λειτουργία σχεδιάστηκε για να εξοικονομήτε 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.
 Ζέσταμα με ατμό	Το ξαναζέσταμα φαγητού με ατμό αποτρέπει την ξήρανση της επιφάνειας. Η θερμότητα διανέμεται με έναν ήπιο και ομοιόμορφο τρόπο, ο οποίος επιτρέπει την ανάκτηση της γεύσης και του αρώματος του φαγητού σαν να είναι φρεσκομαγειρεμένο. Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ξαναζέσταμα του φαγητού απευθείας σε ένα πιάτο. Μπορείτε να ξαναζεστάνετε περισσότερα από ένα πιάτα ταυτόχρονα, χρησιμοποιώντας διαφορετικές θέσεις σχαρών.
 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

Πρόγραμμα	Εφαρμογή
 Υψηλή Υγρασία	<p>Η λειτουργία είναι κατάλληλη για μαγείρεμα ευαίσθητων φαγητών όπως κρέμες, τάρτες, τερνί και ψάρι.</p>
 Χαμηλή Υγρασία	<p>Η λειτουργία είναι κατάλληλη για κρέας, πουλερικά, φαγητά φούρνου και φαγητά στη γάστρα. Χάρη στον συνδυασμό ατμού και θερμότητας, το κρέας αποκτά μια τρυφερή και ζουμερή υφή με τραγανή επιφάνεια.</p>

6.5 Σημειώσεις για: Υγρός Θερμός Αέρας

Αυτή η λειτουργία χρησιμοποιήθηκε για συμμόρφωση με την τάξη ενεργειακής απόδοσης και τις απαιτήσεις για τον οικολογικό σχεδιασμό (σύμφωνα με EU 65/2014 και EU 66/2014). Δοκιμές σύμφωνα με το: IEC/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.
Χρονοκαθυτέρηση 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 του προγράμματος. Χρονοδιακόπτης λειτουργίας - μπορείτε να τον ενεργοποιήσετε και να τον απενεργοποιήσετε.

7.2 Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι

Βήμα 1 Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

Πώς να ρυθμίσετε το ρολόι

Βήμα 2 Πιέστε: Ωρα.

Βήμα 3 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: **OK**.

Πώς να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος


Βήμα 1 Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Βήμα 2 Πιέστε: .

Βήμα 3 Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη. Πιέστε: **OK**.

Πώς να ορίσετε την επιλογή τέλους

Βήμα 1 Επιλέξτε το πρόγραμμα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία.

Βήμα 2 Πιέστε: .

Βήμα 3 Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Βήμα 4 Πατήστε: ● ● ● .

Βήμα 5 Πιέστε: Τέλος ενέργειας.

Βήμα 6 Επιλέξτε τις προτιμώμενες: Τέλος ενέργειας.

Βήμα 7 Πιέστε: **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να ρυθμίσετε την καθυστέρηση έναρξης του μαγειρέματος

Βήμα 1 Ρυθμίστε το πρόγραμμα και τη θερμοκρασία.

Βήμα 2 Πιέστε: .

Βήμα 3 Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.

Βήμα 4 Πατήστε: ● ● ● .

Βήμα 5 Πιέστε: Χρονοκαθυστέρηση έναρξης.

Βήμα 6 Επιλέξτε την τιμή.

Βήμα 7 Πιέστε: **OK**. Επαναλάβετε το βήμα μέχρι η οθόνη να εμφανίσει την κύρια οθόνη.

Πώς να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος

Όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος και το φαγητό δεν είναι έτοιμο, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να αλλάξετε το πρόγραμμα.

Πιέστε το **+1min** για να επεκτείνετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Πώς να αλλάξετε τις ρυθμίσεις του χρονοδιακόπτη

Βήμα 1 Πιέστε: 

Βήμα 2 Ρυθμίστε την τιμή του χρονοδιακόπτη.

Βήμα 3 Πιέστε: 

Μπορείτε να αλλάξετε τον ρυθμισμένο χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή.

8. ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

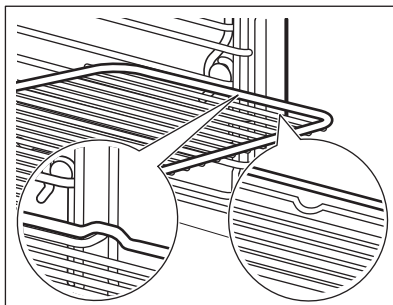
8.1 Εισαγωγή αξεσουάρ

Μια μικρή εγκοπή στο πάνω μέρος αυξάνει την ασφάλεια. Οι εγκοπές λειτουργούν επίσης

ως ασφάλειες ανατροπής. Το υπερυψωμένο πλαίσιο γύρω από τη σχάρα αποτρέπει την ολίσθηση των μαγειρικών σκευών από αυτήν.

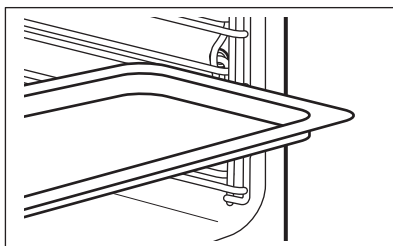
Μεταλλική σχάρα:

Σπρώξτε τη σχάρα ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος της σχάρας .



Ταψί ψησίματος / Βαθύ ταψί:

Σπρώξτε το ταψί ανάμεσα στις ράβδους οδήγησης του στηρίγματος σχαρών .



8.2 Αισθ. Φαγητού

Αισθ. Φαγητού - μετράει τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του φαγητού. Μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε με κάθε πρόγραμμα.

Υπάρχουν δύο θερμοκρασίες που πρέπει να ρυθμιστούν:



Η θερμοκρασία φούρνου τουλάχιστον 120 °C.



Η θερμοκρασία του πυρήνα του φαγητού.

Για καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος:

Τα υλικά θα πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου.

Μην τον χρησιμοποιείτε με υγρά φαγητά.

Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πρέπει να παραμένει μέσα στο φαγητό.

Ο φούρνος υπολογίζει τον χρόνο ολοκλήρωσης του μαγειρέματος κατά προσέγγιση. Εξαρτάται από την ποσότητα του φαγητού, τη λειτουργία και τη θερμοκρασία φούρνου που ρυθμίσατε.

8.3 Τρόπος χρήσης: Αισθ. Φαγητού

Βήμα 1 Ενεργοποιήστε τον φούρνο.

Βήμα 2 Ρυθμίστε ένα πρόγραμμα και, αν χρειάζεται, τη θερμοκρασία φούρνου.

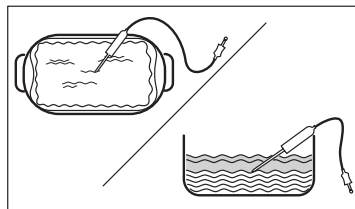
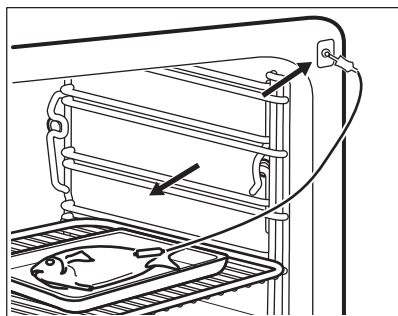
Βήμα 3 Εισαγάγετε: Αισθ. Φαγητού.

Κρέας, πουλερικά και ψάρι

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.

Γάστρα

Εισαγάγετε το άκρο του Αισθ. Φαγητού ακριβώς στο κέντρο της γάστρας. Αισθ. Φαγητού θα πρέπει να είναι σταθεροποιημένος σε μία θέση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να το πετύχετε, χρησιμοποιήστε ένα στέρεο υλικό. Χρησιμοποιήστε το χείλος του σκεύους ψησίματος για να στηρίξετε τη λαβή σιλικόνης του Αισθ. Φαγητού. Το άκρο του Αισθ. Φαγητού δεν θα πρέπει να αγγίζει τον πυθμένα ενός σκεύους ψησίματος.



Βήμα 4 Τοποθετήστε το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην υποδοχή που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος του φούρνου.

Στην οθόνη εμφανίζεται η τρέχουσα θερμοκρασία του: Αισθ. Φαγητού.

Βήμα 5 - 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.

Βήμα 9

Αφαιρέστε Αισθ. Φαγητού το βύσμα από την υποδοχή και βγάλτε το σκεύος από τον φούρνο.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος αν Αισθ. Φαγητού υπερθερμανθεί. Να είστε προσεκτικοί όταν τον αποσυνδέετε και τον αφαιρείτε από το φαγητό.

9. ΠΡΟΣΘΕΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

9.1 Τρόπος αποθήκευσης: Αγαπημένα

Μπορείτε να αποθηκεύσετε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις, όπως πρόγραμμα ζεστάματος, διάρκεια μαγειρέματος, θερμοκρασία ή λειτουργία καθαρισμού. Μπορείτε να αποθηκεύσετε 3 αγαπημένες ρυθμίσεις.

Βήμα 1

Ενεργοποιήστε τη συσκευή.

Βήμα 2

Επιλέξτε την προτιμώμενη ρύθμιση.

Βήμα 3

Πατήστε: . Επιλέξτε: Αγαπημένα.

Βήμα 4

Επιλέξτε: Αποθήκευση των τρεχουσών ρυθμίσεων.

Βήμα 5

Πιέστε **+** για να προσθέσετε τη ρύθμιση στη λίστα: Αγαπημένα. Πιέστε το **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. ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

10.1 Συστάσεις μαγειρέματος



Οι τιμές θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος στους πίνακες είναι μόνο ενδεικτικές. Εξαρτώνται από τις συνταγές, καθώς και από την ποιότητα και ποσότητα των υλικών που χρησιμοποιούνται.






Η συσκευή σας μπορεί να ψήνει με διαφορετικό τρόπο σε σχέση με τη συσκευή που είχατε. Οι παρακάτω υποδείξεις δείχνουν τις συνιστώμενες ρυθμίσεις θερμοκρασίας, χρόνου μαγειρέματος και θέση σχάρας για συγκεκριμένους τύπους φαγητού.






Εάν δεν μπορείτε να βρείτε τις ρυθμίσεις για μια συγκεκριμένη συνταγή, αναζητήστε μια παρόμοια.

Για περισσότερες προτάσεις μαγειρέματος, ανατρέξτε στους πίνακες μαγειρέματος στον ιστότοπό μας. Για να βρείτε τις Συμβουλές Μαγειρέματος, δείτε τον αριθμό PNC στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών που βρίσκεται στο μπροστινό πλαίσιο του εσωτερικού της συσκευής.

10.2 Υγρός Θερμός Αέρας



Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις προτάσεις που αναγράφονται στον παρακάτω πίνακα.

		 (°C)		 (Λεπ.)
Γλυκά ψωμάκια, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	25 - 35
Κέικ Κορμός	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25
Ψάρι ολόκληρο, 0,2 kg	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	3	15 - 25
Μπισκότα, 16 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (Λεπ.)
Μακαρόν, 24 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	160	2	25 - 35
Κέικ Muffins, 12 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Αλμυρά αρτοσκευάσματα, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	20 - 30
Μπισκότα βουτύρου, 20 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	140	2	15 - 25
Ταρτάκια, 8 κομμάτια	ταψί ψησίματος ή ταψί για τα λίπη	180	2	15 - 25

10.3 Υγρός Θερμός Αέρας - προτεινόμενα αξεσουάρ

Χρησιμοποιείτε σκούρα και μη ανακλαστικά βαθιά ταψιά/φόρμες και δοχεία. Έχουν καλύτερη απορρόφηση θερμότητας από τα ανοιχτόχρωμα και ανακλαστικά σκεύη.






			
Ταψί πίτσας	Πυρίμαχο ταψί	Κεραμικά φορμάκια	Βαθύ ταψί/φόρμα βάσης τάρτας
Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διάμετρος 26 cm	Κεραμικό Διαμέτρου 8 cm, ύψους 5 cm	Σκούρο, μη ανακλαστικό Διαμέτρου 28 cm






10.4 Πίνακες μαγειρέματος για ινστιτούτα δοκιμών

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών





Δοκιμές σύμφωνα με το: EN 60350, IEC 60350.

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - ψήσιμο σε βαθύ ταψί/φόρμες






		 °C	 Λεπ	
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 60	2
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	160	45 - 60	2
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2

		 °C	 ΛΕΠ	
Μηλόπιτα, 2 φόρμες Ø20 cm	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	180	55 - 65	1
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 35	2
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	140	25 - 35	2

Ψήσιμο σε ένα επίπεδο - μπισκότα
Χρησιμοποιήστε την τρίτη θέση σχάρας.





		 °C	 ΛΕΠ
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	20 - 30
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Πάνω/Κάτω Θέρμανση	170	20 - 30

Ψήσιμο σε πολλά επίπεδα - μπισκότα

		 °C	 ΛΕΠ	
Μπισκ. Ζύμ. Κουρού	Θερμός Αέρας	140	25 - 45	2 / 4
Μικρά κέικ, 20 τεμάχια/ταψί, προθερμάνετε τον άδειο φούρνο	Θερμός Αέρας	150	25 - 35	1 / 4
Αφράτο κέικ χωρίς λιπαρά	Θερμός Αέρας	160	45 - 55	2 / 4
Μηλόπιτα, 1 βαθύ ταψί/φόρμα ανά σχάρα (Ø 20 cm)	Θερμός Αέρας	160	55 - 65	2 / 4

Γκριλ
Προθερμάνετε τον κενό φούρνο για 5 λεπτά.

Ψήνετε στο γκριλ με τη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.







		 ΛΕΠ	
Τοστ	Γκριλ	1 - 2	5
Βοδινή μπριζόλα, γυρίστε από την άλλη πλευρά μόλις περάσει ο μισός χρόνος	Γκριλ	24 - 30	4

Πληροφορίες για ιδρύματα δοκιμών

Δοκιμές για τη λειτουργία: Ατμός Vital.

Δοκιμές σύμφωνα με το IEC 60350-1.

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 100°C.

	 Θήκη (Gastronorm)	 kg		 λεπ	
Μπρόκολο, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διάτρητο	0.3	3	8 - 9	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Μπρόκολο, προ-θερμάνετε τον άδειο φούρνο	1 x 2/3 διάτρητο	μέγ.	3	10 - 11	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.
Αρακάς, κατεψυγμένος	2 x 2/3 διάτρητα	2 x 1,5	2 και 4	Μέχρι η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο να φτάσει τους 85° C.	Τοποθετήστε το ταψί ψησίματος στην πρώτη θέση σχάρας.

11. ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Ανατρέξτε στα κεφάλαια σχετικά με την Ασφάλεια.

11.1 Σημειώσεις για τον καθαρισμό



Προϊόντα Καθαρισμού

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 επιφάνειες.

Καθαρίστε τους λεκέδες με ένα ήπιο απορρυπαντικό.



Καθημερινή Χρήση

Καθαρίζετε το εσωτερικό του φούρνου μετά από κάθε χρήση. Η συσσώρευση λίπους ή άλλων υπολειμμάτων μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.

Μην αποθηκεύετε φαγητό στη συσκευή για περισσότερο από 20 λεπτά. Σκουπίστε το εσωτερικό μ' ένα πανί από μικροϊνες μετά από κάθε χρήση.



Αξεσουάρ

Καθαρίζετε όλα τα αξεσουάρ μετά από κάθε χρήση και αφήνετέ τα να στεγνώσουν. Χρησιμοποιείτε μόνο πανί από μικροΐνες με ζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Μην καθαρίζετε τα αξεσουάρ σε πλυντήριο πιάτων.

Μην καθαρίζετε τα αντικοληκτικά αξεσουάρ χρησιμοποιώντας ισχυρά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα.

11.2 Τρόπος αφαίρεσης: Στηρίγματα σχαρών

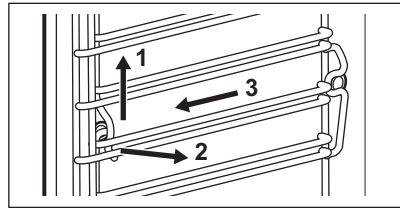
Αφαιρέστε τα στηρίγματα σχαρών για να καθαρίσετε τον φούρνο.

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.

i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

Όταν ολοκληρωθεί ο καθαρισμός:

Απενεργοποιήστε τον φούρνο.

Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί.

Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

11.4 Υπενθύμιση Καθαρισμού

Όταν εμφανίζεται η υπενθύμιση, συνιστάται καθαρισμός.

Χρησιμοποιήστε τη λειτουργία: Καθάρισμα με ατμό Plus.

11.5 Τρόπος χρήσης: Αφαίρεση αλάτων

Προτού ξεκινήσετε:

Σβήστε τον φούρνο και περιμένετε να κρυώσει.

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα.

Βεβαιωθείτε ότι η θήκη νερού είναι άδεια.

Διάρκεια πρώτου μέρους: περίπου 100 λ.

Βήμα 1 Τοποθετήστε το βαθύ ταψί στην πρώτη θέση σχάρας.

Βήμα 2 Τοποθετήστε 250 ml από το προϊόν αφαίρεσης αλάτων στη θήκη νερού.

Βήμα 3 Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.

Βήμα 4 Επιλέξτε: Μενού / Καθαρισμός.

Βήμα 5 Ενεργοποιήστε τη λειτουργία και ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. Το πρώτο στάδιο της αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.

Βήμα 6 Μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου, αδειάστε το βαθύ ταψί και τοποθετήστε το πάλι στην πρώτη θέση σχάρας.

Διάρκεια δεύτερου μέρους: περίπου 35 λ.

Βήμα 7 Γεμίστε το υπόλοιπο της θήκης νερού με νερό μέχρι το μέγιστο επίπεδο μέχρι να ακουστεί το σήμα ή να εμφανιστεί μήνυμα στην οθόνη.

Βήμα 8 Όταν ολοκληρωθεί η λειτουργία, αφαιρέστε το βαθύ ταψί.

i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

Όταν ολοκληρωθεί η αφαίρεση αλάτων:

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Όταν κρυώσει ο φούρνος, σκουπίστε το εσωτερικό του φούρνου με ένα μαλακό πανί. Αφήστε την πόρτα του φούρνου ανοιχτή και περιμένετε μέχρι να στεγνώσει το εσωτερικό του φούρνου.

i Αν παραμένουν κάποιες επικαθίσεις αλάτων στον φούρνο μετά την αφαίρεση αλάτων, η οθόνη υποδεικνύει να επαναλάβετε τη διαδικασία.

11.6 Υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων

Υπάρχουν δύο υπενθυμίσεις που σας υποδεικνύουν να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου. Δεν μπορείτε να απενεργοποιήσετε την υπενθύμιση αφαίρεσης αλάτων.

Τύπος	Περιγραφή
Προαιρετική υπενθύμιση	Σας προτείνει να αφαιρέσετε τα άλατα του φούρνου.
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.

i 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 NAI 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 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.

i Όταν εκτελείται αυτή η λειτουργία, ο λαμπτήρας είναι απενεργοποιημένος.

11.11 Τρόπος αφαίρεσης και τοποθέτησης: Πόρτα

Μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τα εσωτερικά τζάμια για να τα καθαρίσετε. Ο αριθμός των τζαμιών διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

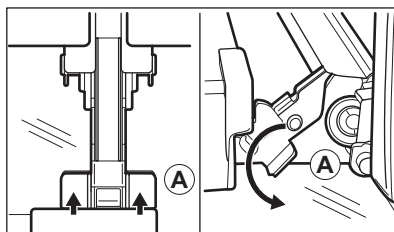
Η πόρτα είναι βαριά.

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

Μεταχειριστείτε προσεκτικά το τζάμι, ειδικά στις άκρες του μπροστινού τζαμιού. Το τζάμι μπορεί να σπάσει.

Βήμα 1 Ανοίξτε πλήρως την πόρτα.

Βήμα 2 Ανασηκώστε και πιέστε τους μοχλούς σύσφιξης (A) στους δύο μεντεσέδες της πόρτας.

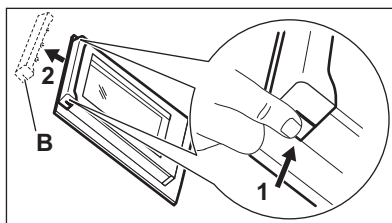


Βήμα 3 Κλείστε την πόρτα του φούρνου μέχρι την πρώτη θέση ανοίγματος (σε γωνία περίπου 70°). Κρατώντας την πόρτα και από τις δύο πλευρές, τραβήξτε για να την αφαιρέσετε από τον φούρνο με γωνία προς τα πάνω. Τοποθετήστε την πόρτα επάνω σε ένα απαλό πανί και σε σταθερή επιφάνεια με την εξωτερική πλευρά προς τα κάτω.

Βήμα 4 Κρατήστε το πλαίσιο της πόρτας (B) στο πάνω άκρο της πόρτας στις δύο πλευρές και σπρώξτε προς τα μέσα για να απασφαλιστεί το κλιπ.

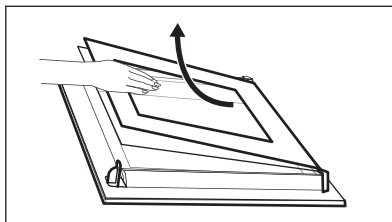
Βήμα 5 Τραβήξτε το πλαίσιο της πόρτας προς τα εμπρός για να το αφαιρέσετε.

Βήμα 6 Κρατήστε τα τζάμια της πόρτας από το πάνω άκρο, ένα-ένα, και τραβήξτε τα προς τα πάνω, για να τα αφαιρέσετε από τον οδηγό.



Βήμα 7 Καθαρίστε το τζάμι με νερό και σαπούνι. Σκουπίστε το τζάμι προσεκτικά. Μην πλένετε τα τζάμια στο πλυντήριο πιάτων.

Βήμα 8 Μετά τον καθαρισμό, εκτελέστε τα παραπάνω βήματα με την αντίστροφη σειρά.



Βήμα 9 Τοποθετήστε πρώτα το μικρότερο τζάμι και μετά το μεγαλύτερο και την πόρτα. Βεβαιωθείτε ότι τα τζάμια έχουν τοποθετηθεί στη σωστή θέση, διαφορετικά η επιφάνεια της πόρτας μπορεί να υπερθερμανθεί.

11.12 Τρόπος αντικατάστασης: Λαμπτήρας



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!

Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
Ο λαμπτήρας μπορεί να είναι ζεστός.

Προτού αντικαταστήσετε τον λαμπτήρα:

Βήμα 1

Απενεργοποιήστε τον φούρνο. Περιμένετε να κρυώσει ο φούρνος.

Βήμα 2

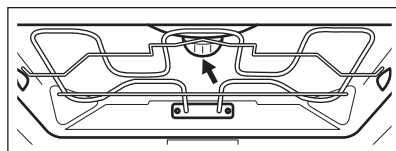
Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ρεύμα.

Βήμα 3

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 Τοιχ 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

Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε ηλεκτρική παροχή ή δεν είναι συνδεδεμένη σωστά.

Το ρολόι δεν έχει ρυθμιστεί.

Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.

Έχει καεί η ασφάλεια.

Η συσκευή Κλειδ. ασφ. για παιδί. έχει ενεργοποιηθεί.



Αντιμετώπιση

Ελέγξτε εάν η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην ηλεκτρική παροχή.

Ρυθμίστε το ρολόι, για λεπτομέρειες ανατρέξτε Λειτουργίες ρολογιού στην ενότητα, Τρόπος ρύθμισης: Λειτουργίες ρολογιού.

Κλείστε εντελώς την πόρτα.

Ελέγξτε ότι η ασφάλεια είναι η αιτία του προβλήματος. Αν το πρόβλημα με την ασφάλεια επαναληφθεί, επικοινωνήστε με επαγγελματία ηλεκτρολόγο.

Ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Μενού», Υπομενού για: Επιλογές.



Εξαρτήματα



Περιγραφή

Ο λαμπτήρας έχει καεί.



Αντιμετώπιση

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: Κωδικό 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.

Συνδέστε πλήρως το βύσμα Αισθ. Φαγητού στην πρίζα.

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. ΕΝΕΡΓΕΙΑΚΗ ΑΠΟΔΟΣΗ

13.1 Πληροφορίες προϊόντος και Φύλλο πληροφοριών προϊόντος σύμφωνα με τους Κανονισμούς περί οικολογικού σχεδιασμού και Ενεργειακής επισήμανσης της ΕΕ,

Όνομα προμηθευτή	Electrolux
Ταυτότητα μοντέλου	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης	61.9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης	A++
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, συμβατική λειτουργία	1.09kWh/κύκλο
Κατανάλωση ενέργειας με βασικό φορτίο, λειτουργία με υποβοήθηση ανεμιστήρα	0.52kWh/κύκλο
Αριθμός κοιλοτήτων	1
Πηγή θερμότητας	Ηλεκτρική ενέργεια
Ένταση	70l
Τύπος φούρνου	Εντοιχιζόμενος φούρνος
Μάζα	COB8S39Z 36.0kg
	EOB8S39X 36.0kg
	EOB8S39Z 36.0kg
	KOBBS39X 36.0kg
	LOB8S39Z 36.0kg

IEC/EL 60350-1 - Οικιακές ηλεκτρικές συσκευές μαγειρέματος - Μέρος 1: Σειρές, φούρνοι, φούρνοι ατμού και γκριλ - Μέθοδοι μέτρησης της απόδοσης.

13.2 Εξοικονόμηση ενέργειας



Η συσκευή διαθέτει δυνατότητες που συμβάλλουν στην εξοικονόμηση ενέργειας κατά τη διάρκεια του καθημερινού μαγειρέματος.

Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα της συσκευής είναι κλειστή όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία. Μην ανοίγετε την πόρτα της συσκευής συχνά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Διατηρείτε καθαρό το λάστιχο

της πόρτας και βεβαιωθείτε ότι είναι καλά στερεωμένο στη θέση του.

Χρησιμοποιείτε μεταλλικά μαγειρικά σκεύη για να βελτιώσετε την εξοικονόμηση ενέργειας.

Όταν είναι εφικτό, μην προθερμαίνετε τη συσκευή πριν το μαγείρεμα.

Όταν μαγειρεύετε μερικά φαγητά τη φορά, μην αφήνετε να παρέλθει μεγάλο χρονικό διάστημα μεταξύ του ψησίματός τους.

Μαγείρεμα με αέρα

Όποτε είναι εφικτό, χρησιμοποιήστε τις λειτουργίες μαγειρέματος με αέρα για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

Υπολειπόμενη θερμότητα

Εάν ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα με Διάρκεια και εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 30 λεπτά, οι αντιστάσεις απενεργοποιούνται αυτόματα νωρίτερα σε μερικές λειτουργίες της συσκευής.

Ο ανεμιστήρας και ο λαμπτήρας εξακολουθούν να λειτουργούν. Όταν απενεργοποιείτε τη συσκευή, η οθόνη εμφανίζει την υπολειπόμενη θερμότητα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη θερμότητα για να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό.

Όταν η διάρκεια μαγειρέματος είναι μεγαλύτερη από 30 λεπτά, μειώστε τη θερμοκρασία της συσκευής στο ελάχιστο 3 - 10 λεπ. προτού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα. Η υπολειπόμενη θερμότητα εσωτερικά της συσκευής θα συνεχίσει το μαγείρεμα.

Χρησιμοποιήστε την υπολειπόμενη θερμότητα για να ζεσάτε 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. Ανοίγετε 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. ΔΟΜΗ ΜΕΝΟΥ

14.1 Μενού

Στοιχείο μενού	Εφαρμογή
Μαγείρεμα με βοήθεια	Παραθέτει τα αυτόματα προγράμματα.
Καθαρισμός	Παραθέτει τα προγράμματα καθαρισμού.
Αγαπημένα	Παραθέτει τις αγαπημένες ρυθμίσεις.
Επιλογές	Για τη ρύθμιση της διαμόρφωσης της συσκευής.
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.

Υπομενού	Εφαρμογή
Καθάρισμα με ατμό	Ελαφρύς καθαρισμός.
Καθάρισμα με ατμό Plus	Σχολαστικός καθαρισμός.
Αφαίρεση αλάτων	Καθαρισμός του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.
Ξέβγαλμα	Διαδικασία για ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.

14.3 Υπομενού για : Επιλογές

Υπομενού	Εφαρμογή
Φωτισμός Φούρνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον λαμπτήρα.
Κλειδ. ασφ. για παιδ.	Αποτρέπει την ακούσια ενεργοποίηση της συσκευής. Όταν η επιλογή είναι ενεργοποιημένη, το κείμενο Κλειδ. ασφ. για παιδ. εμφανίζεται εμφανίζεται στην ένδειξη όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή. Για να γίνει δυνατή η χρήση της συσκευής, επιλέξτε τα κωδικά γράμματα με αλφαβητική σειρά. Η πρόσβαση στον χρονοδιακόπτη, η απομακρυσμένη λειτουργία και ο λαμπτήρας είναι διαθέσιμα με την επιλογή ενεργοποιημένη.
Ταχεία προθέρμανση	Μειώνει τον χρόνο προθέρμανσης. Είναι διαθέσιμη μόνο για μερικές από τις λειτουργίες της συσκευής.
Υπενθύμιση Καθαρισμού	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί την υπενθύμιση.
Ένδειξη Χρόνου	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί το ρολόι.
Ψηφιακό στυλ ρολογιού	Αλλάζει τη μορφή της εμφανιζόμενης ένδειξης ώρας.

14.4 Υπομενού για : Ρύθμιση

Υπομενού	Περιγραφή
Γλώσσα	Ρυθμίζει τη γλώσσα της συσκευής.
Φωτεινότητα Οθόνης	Ρυθμίζει τη φωτεινότητα της οθόνης.
Ήχοι Πλήκτρων	Ενεργοποιεί και απενεργοποιεί τον ήχο των πεδίων αφής. Δεν είναι δυνατή η σίγαση του ήχου για: ①.
Ένταση Βομβητή	Ρυθμίζει την ένταση του ήχου των πλήκτρων και των σημάτων.
Σκληρότητα νερού	Ρυθμίζει τη σκληρότητα του νερού.
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.






Υπομενού	Περιγραφή
Επαναφορά όλων των ρυθμίσεων	Επαναφέρει τις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

15. ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΕΥΚΟΛΟ!




Πριν από την πρώτη χρήση πρέπει να ρυθμίσετε τα εξής:

Γλώσσα	Φωτεινότητα Οθόνης	Ήχοι Πλήκτρων	Ένταση Βομβητή	Σκληρότητα νερού	Ωρα
--------	--------------------	---------------	----------------	------------------	-----




Εξοικειωθείτε με τα βασικά εικονίδια στο χειριστήριο και στην οθόνη:

 ON / OFF	 Μενού	 Αγαπημένα	 Χρονοδιακόπτης	 Αισθ. Φαγητού	START / STOP
--	---	---	--	---	--------------

Αρχίστε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή

Γρήγορη έναρξη		Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3
Ενεργοποιήστε τη συσκευή και ξεκινήστε το μαγείρεμα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και τον χρόνο του προγράμματος.		Πιέστε παρατεταμένα:  .	 ... - επιλέξτε την προτιμώμενη λειτουργία.	Πιέστε: START .
Γρήγορη Απενεργοποίηση	Απενεργοποιήστε τη συσκευή, οποιαδήποτε οθόνη ή μήνυμα σε οποιαδήποτε στιγμή.	 - πιέστε το παρατεταμένα μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.		

Ξεκινήστε το μαγείρεμα

Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4	Βήμα 5
 - πιέστε το για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.	 ... - επιλέξτε το πρόγραμμα.	 °C - ρυθμίστε τη θερμοκρασία.	OK - πιέστε για επιβεβαίωση.	START - πιέστε για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.




Μαγείρεμα με ατμό - Steamify

Ρυθμίστε τη θερμοκρασία. Ο τύπος του προγράμματος ατμού εξαρτάται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Μαγείρεμα μόνο με ατμό	Ατμός για Μαγειρευτά 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:

Μαγειρέμα με βοήθεια	Βήμα 1	Βήμα 2	Βήμα 3	Βήμα 4
	Πατήστε: 	Πιέστε: 	Πιέστε:  Μαγειρέμα με βοήθεια.	Επιλέξτε το φαγητό.



Χρησιμοποιήστε τις γρήγορες λειτουργίες για να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος

Βοηθός ολοκλήρωσης 10%


Χρησιμοποιήστε τον Βοηθό Ολοκλήρωσης 10% για να προσθέσετε επιπλέον χρόνο όταν έχει απομείνει το 10% του χρόνου μαγειρέματος.


Για να παρατείνετε τον χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το **+1λεπ.**

Καθαρίστε τη συσκευή με το Καθάρισμα με ατμό

Βήμα 1 Πιέστε: 	Βήμα 2 Πιέστε: 	Βήμα 3 Επιλέξτε τη λειτουργία:
Καθάρισμα με ατμό	Για ελαφρύ καθαρισμό.	
Καθάρισμα με ατμό Plus	Για σχολαστικό καθαρισμό.	
Αφαίρεση αλάτων	Για τον καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού από επικαθίσεις αλάτων.	
Ξέβγαλμα	Για το ξέβγαλμα και καθαρισμό του κυκλώματος της γεννήτριας ατμού έπειτα από συχνή χρήση των λειτουργιών ατμού.	

16. ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο . Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση. Συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές. Μην απορρίπτετε με

τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	141
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	143
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	146
4. KEZELŐPANEL.....	147
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	148
6. NAPI HASZNÁLAT.....	150
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	155
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	156
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	158
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	160
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	163
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	168
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	170
14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	171
15. EGYSZERŰ!.....	172
16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	174

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett 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 tápkábel 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 kiszereléssel 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 képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelni 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 hossza. 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 villanszerelőnek 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 csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a

készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

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 ejthet.
- 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. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.6 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható 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

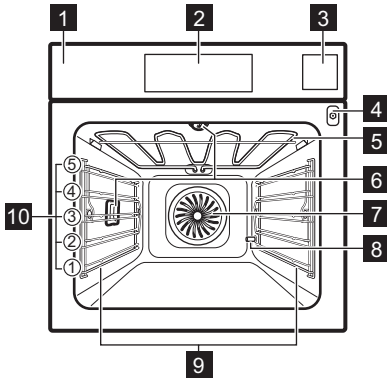
FIGYELMEZTETÉS!

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

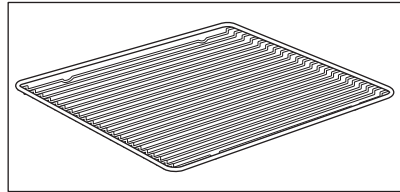


- 1 Kezelőpanel
- 2 Kijelző
- 3 Vízartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkömentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

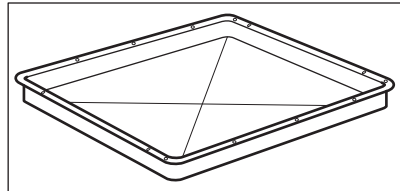
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



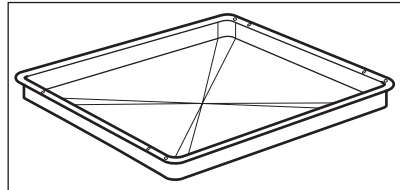
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



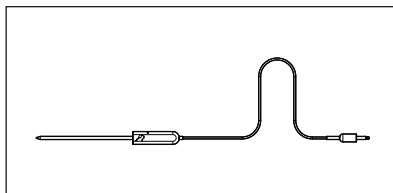
Mély tepsi

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



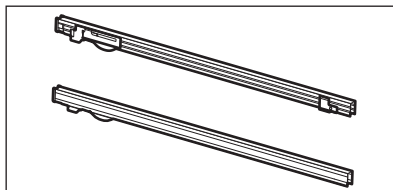
Hűshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



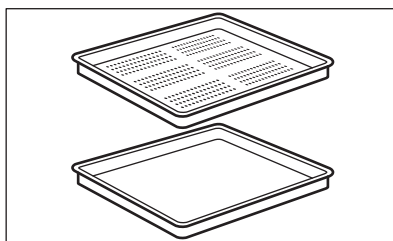
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



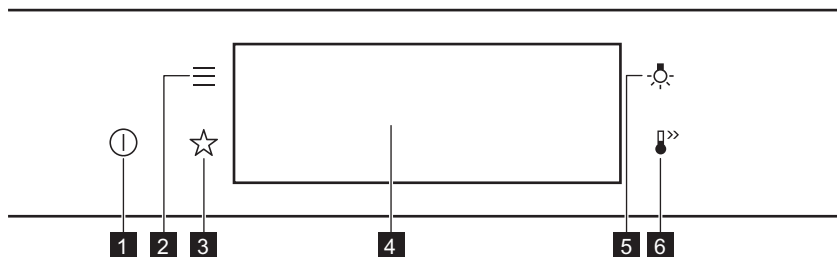
Gőzölő készlet

Egy perforáltatlan 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. KEZELŐPANEL

4.1 A kezelőpanel áttekintése



1	BE / KI	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
2	Menü	A készülékfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.



Nyomja meg a

Érintse meg ujjhegygel a felületet.



Áthelyezés

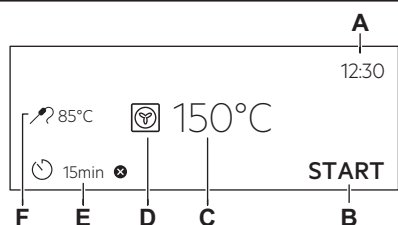
Húzza végig az ujját a felületen.



Tartsa nyomva

Érintse meg a felületet 3 másodpercre.

4.2 Kijelző



Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.

- A. Pontos idő
- B. START/LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.



Választás / beállítás megerősítése.



Visszalépés egy szinttel a menüben.



Az utolsó művelet visszavonása.



A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.

Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzők - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.



A funkció be van kapcsolva.



A funkció be van kapcsolva.
A főzés automatikusan leáll.



A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.

Időzítő visszajelzők



A funkció beállítása: Késleltetett indítás.



A beállítás törlése.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás



1. lépés

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.



2. lépés

Kizárólag mikroszálás ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.



3. lépés

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 minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.

2. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 10 hosszágig működni a sütőt.

3. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszágig 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

Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 másodpercig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.



2. lépés

A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.




3. lépés

1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.



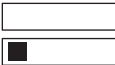



4. lépés

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	lágú
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mérsékelten kemény
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény


Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók

- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció.
 - 2. lépés** Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
 - 3. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg ezt a gombot: **OK**. A kijelzőn ez látható: hőmérséklet.
 - 4. lépés** Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg: **OK** funkciót.
 - 5. lépés** Nyomja meg: **START** funkciót.
Húshőmérő szenzor - a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható.
- STOP** - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
- 6. lépés** Kapcsolja ki a sütőt.

6.2 Beállítása: Steamify - Gőzölés sütőfunkció

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. lépés	Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: OK . A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. lépés	Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.
Gőz gőzöléshez 50 - 100 °C	Ideális zöldségek, gabonafélék, hüvelyesek, tenger gyümölcsei, pástétomok és kanalas desszertek gőzöléséhez.
Gőz sütéshez 105 - 130 °C	Ideális dinsztelt és párolt hús vagy hal, kenyér és szárnyas, valamint sajtorta és zöldség/hús felfújtak készítéséhez.
Gőz gyenge piritáshoz 135 - 150 °C	Ideális hús, zöldség/hús felfújtak, töltött zöldségek, hal és csőben sült ételek készítéséhez. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik. Ha beállítja az időzítőt, a grill automatikusan bekapcsol a sütés utolsó néhány percében, hogy az ételt gyengéden megpirítsa.
Gőz sütéshez (tészta vagy hús) 155 - 230 °C	Ideális pörkölt és sült ételekhez hús, hal, szárnyas, leveles tésztából készült töltött aprósütemény, gyümölcslepény, muffin, csőben sült ételek, zöldségek és péksütemények készítéséhez. Ha beállítja az időzítőt, és az ételt az első polcszintre helyezi, az alsó sütés funkció automatikusan bekapcsol a sütési folyamat utolsó néhány percében, hogy az ételnek ropogós aljat adjon.
5. lépés	Nyomja meg: OK funkciót.
6. lépés	Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. lépés	Hideg vízzel tölts 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 töltsd a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.
 FIGYELMEZTETÉS! Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.	
8. lépés	Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. lépés	Nyomja meg: START funkciót. A gőz kb. 2 perc elteltével megjelenik. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
10. lépés	Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltsd 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 sütőtérrel.
-

6.3 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Beállíthatja az időt és a hőmérsékletet.


Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Hűshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább

1. lépés Kapcsolja be a sütőt.

2. lépés Nyomja meg:  funkciót.





3. lépés Nyomja meg:  . Adja meg ezt: Előre programozott sütés.




4. lépés Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.

5. lépés Nyomja meg: START funkciót.









6.4 Sütőfunkciók

HAGYOMÁNYOS








Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csöben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint ennél: Alsó + felső sütés.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefűvés, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

GŐZÖLÉS

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Steamify	A gőz gőzöléshez, pároláshoz, gyengéd barnításhoz, tészta- és hűssütéshez használja.
 Regenerálódás	Az étel gőzzel történő újramelegítése megakadályozza a felület kiszáradását. A hő kímélő és egyenletes módon oszlik el, így az étel íze és aromája ugyanolyan lesz, mint az elkészült ételé. Ez a funkció az étel közvetlenül a tányéron történő újramelegítésére használható. Egyszerre több tányért is felmelegíthet, különböző polcszintek használatával.
 Kenyér	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, lepények, Terrine (pástétom) és halak.
 Páratartalom, alacsony	Ez a funkció húshoz, szárnyasokhoz, sütedényekhez és felfújtakhoz használható. A gőz és a hő kombinációjának köszönhetően a hús puha, szaftos állagúvá és kérges felületűvé válik.

6.5 Megjegyzések:Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön.

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. 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.
Késletetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késletetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
Működésidőzítő	Ellenőrzi, hogy a funkció mennyi ideig működik. Működésidőzítő – be- és kikapcsolhatja.

7.2 Hogyan állítsa be: Órafunkciók


Az óra beállítása

- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Nyomja meg: Pontos idő.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.



Főzési időtartam beállítása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** Állítsa be az időt. Nyomja meg: **OK** funkciót.

A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

- 1. lépés** Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg: ● ● ● funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Művelet befejezése.
- 6. lépés** Válassza ki a megfelelő értékeket: Művelet befejezése.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzés indításának késleltetése


- 1. lépés** Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
- 2. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 3. lépés** A sütési idő beállítása.
- 4. lépés** Nyomja meg:  funkciót.
- 5. lépés** Nyomja meg: Késleltetett indítás.
- 6. lépés** Válassza ki az értéket.
- 7. lépés** Nyomja meg: **OK**. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Főzési időtartam kiterjesztése

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja.

A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

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. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

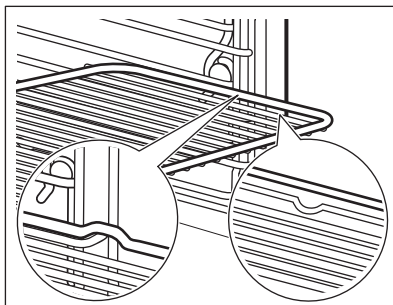
8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák

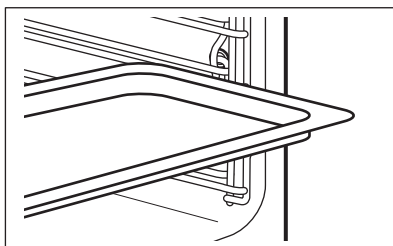
a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcraól.

Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínjei közé.

**Sütő tálca / Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínjei közé.



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.

8.3 Használata: Húshőmérő szenzor

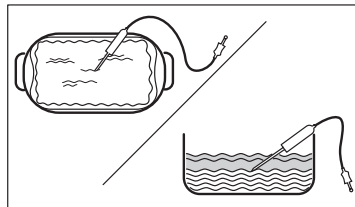
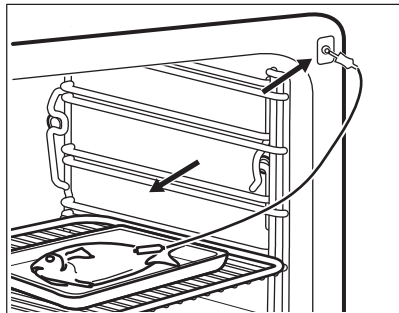
- 1. lépés** Kapcsolja be a sütőt.
- 2. lépés** Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
- 3. lépés** Helyezze be: Húshőmérő szenzor.

Hús, szárnyas és hal

Zöldség/hús felfújtak

Helyezze be ennek a hegyét: Hűshőmérő szenzor a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Győződjön meg arról, hogy a következő lea- glább 3/4-e: Hűshőmérő szenzor az étel belsejében van.

Helyezze be ennek a hegyét: Hűshőmérő szenzor pontosan a casserole közepében. Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a következő szilikon fogantyúját: Hűshőmérő szenzor. A következő hegye: Hűshőmérő szenzor ne érintse meg a sütőedény alját.



4. lépés Csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor.

5. lépés  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés

- ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:
- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.
- Figyelmeztető jelzés és sütés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sütő leáll.

7. lépés Válassza ki a kiegészítő funkciót, majd többször nyomja meg ezt a gombot: **OK** a fő képernyőre lépéshez.

8. lépés Nyomja meg: **START** funkciót. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé.

9. lépés Vegye ki Hűshőmérő szenzor a dugaszt a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.


⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn, mivel Hűshőmérő szenzor felforrósodik. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.


9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót, a főzés időtartamát, a hőmérsékletet vagy a tisztítás funkciót eltárolhatja a készülék memóriájába. 3 kedvenc beállítás tárolható.



-
- 1. lépés** Kapcsolja be a készüléket.
-
- 2. lépés** Válassza ki a megfelelő beállítást.
-
- 3. lépés** Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek.
-
- 4. lépés** Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése.
-
- 5. lépés** Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg a OK gombot.
-

 - 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 ismétlje meg a 3. lépést.

9.3 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

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

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Húshőmérő szenzor, Befejezési idő, Hőlégbefűvás, Kis Hőfok.

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.






Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

További sütési javaslatokért tekintse meg a weboldalunkon található sütési táblázatokat. A sütési tanácsok megtalálásához nézze meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

		 (°C)		 (perc)
Édes roládok, 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepptálca	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőtálca vagy csepptálca	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepptálca	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőtálca vagy csepptálca	180	2	15 - 25

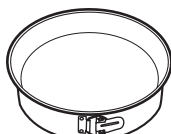
10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



Pizzaszerpenyő

Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő



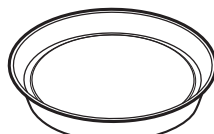
Sütőedény

Sötét, nem visszatükröző felülettel
26 cm-es átmérő



Bögrés sütemény

Kerámia
8 cm-es átmérő, 5 cm magasság



Tortasütő forma






Sötét, nem visszatükröző felülettel
28 cm-es átmérő

10.4 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350 funkciót.

Sütés egy szinten – sütés sütőformában






		 °C	 perc	
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

		 °C	 perc
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30





Sütés több szinten – keksz

		 °C	 perc	
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.







		 perc	
Toast kenyér	Grill	1 - 2	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció testjei: Vital Sütés funkciót.

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC 60350-1.

Állítsa be a hőmérsékletet 100 °C-ra.

	 Tartály (Gastronorm)	 kg		 perc	
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	0.3	3	8 - 9	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.
Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt	1 x 2/3 perforált	max.	3	10 - 11	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.
Borsó, gyorsfagyasztott	2 x 2/3 perforált	2 x 1,5	2 és 4	Amíg a hőmérséklet a leghidegebb ponton el nem éri a 85 °C-t.	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlerönggyel, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

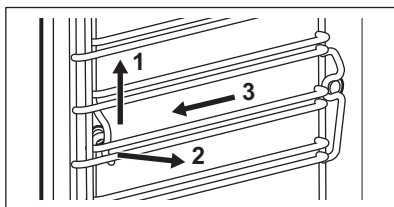
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

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 kiszereléssel 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 kivethető polcvezető síneket.

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.

1. lépés Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

2. lépés Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Funkció	Leírás	Időtartam
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás	30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen 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 lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: Gőz tisztítás plusz.

11.5 Használata: Vízkőmentesítés

Elindítás előtt:


Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.


Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc

1. lépés Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

2. lépés	Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba.
3. lépés	Hideg vízzel tölts 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 vízkötelenítés 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 tölts 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 vízkötelenítés 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 vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

11.6 Vízkötelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkötelenítésének elvégzésére. A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

Típus	Leírás
Finom emlékeztető	Javasolja, hogy vízkötelenítse a sütőt.
Határozott emlékeztető	Kötelezi, hogy vízkötelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajja végre a sütő vízkötelenítését 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 tölts 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 a gőzben sütés funkció vagy gőz tisztítás használata után a sütőtér kiszárításához.

1. lépés Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a sütő.

2. lépés Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

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

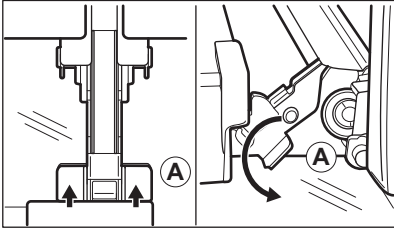
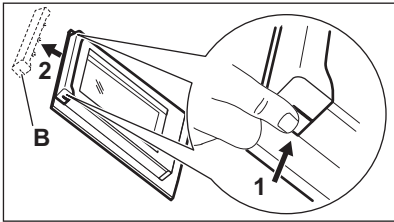
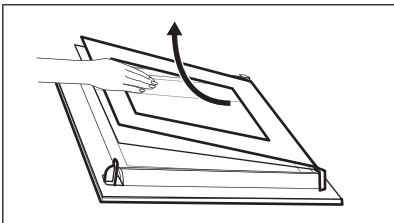
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

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 rögzítőkarkokat (A) az ajtó két zsanérjára.	
3. lépés	Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.	
4. lépés	Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.	
5. lépés	Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.	
6. lépés	Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősínből.	
7. lépés	Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.	
8. lépés	Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.	
9. lépés	Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót. Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.	

11.12 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

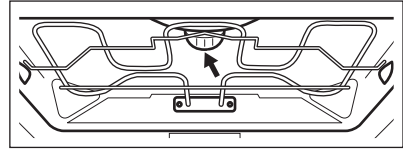
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	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 ellentétes irányba.



- 2. lépés** Távolítsa el a fémgűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrát.
- 3. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 4. lépés** Illessze a fémgűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

Oldalsó lámpa

- 1. lépés** A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
- 2. lépés** 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a burkolatot.
- 3. lépés** Távolítsa el és tisztítsa meg a fémkereket és a tömítést.

- 4. lépés** Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- 5. lépés** Szerelje fel a fémkereket és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
- 6. lépés** Helyezze be a bal oldali polctartót.

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha ...



A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok



Megoldás

A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.

Ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.

Az óra nincs beállítva.

Állítsa be az órát, a részleteket lásd: Órafunkciók fejezet, Beállítás: Órafunkciók.

Az ajtó nem csukódik rendesen.

Teljesen zárja be az ajtót.

Leolvadt a biztosíték.

Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanyszerelőt.



A készülék nem kapcsol be vagy nem melegszik fel



Lehetséges ok

A készülék Gyerekzár be van kapcsolva.



Megoldás

Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók.



Alkotóelemek



Leírás

Kiégett az izzó.



Megoldás

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 - Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.

Teljesen csatlakoztassa Hűshőmérő szenzor 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 lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	Electrolux	
Modellazonosító	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Energiatahatékonysági szám	61.9	
Energiatahatékonysági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	70l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

IEC/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 ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30

percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető

legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Menüpont	Alkalmazás	
Előre programozott sütés	Automatikus programok listázása.	
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.	
Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.	
Egyéb funkciók	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.	
Beállítások	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.
Gyereklár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. Ha a beállítás be van kapcsolva, a(z) Gyereklár szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A készülék használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Bekapcsolt kiegészítő funkció mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos készülékfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
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 ehhez: Szervíz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktiváló 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: funkciót.	- válassza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.

Gyors kikapcsolás	A készüléket bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	- tartsa nyomva a gombot, amíg a készülék ki nem kapcsol.
--------------------------	---	---

Főzés elindítása

1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
- a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.	- válassza ki a sütőfunkciót.	- állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.

Gőzöléses főzés - Steamify

Állítsa be a hőmérsékletet. A gőzöléses sütőfunkciók típusa a beállított hőmérséklettől függ.

Gőz gőzöléshez	Gőz sütéshez	Gőz gyenge piritáshoz	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:

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 **+1perc** gombot.

A készülék tisztítása gőztisztítással

1. lépés

Nyomja meg ezt:



2. lépés

Nyomja meg ezt:



3. lépés

Válasszon üzemmódot:

Gőz tisztítás

Enyhe tisztítás.

Gőz tisztítás plusz

Alapos tisztításhoz.


Vízkömentesítés

A gőzfejlesztő rendszer vízkő lerakódásoktól való megtisztításához.

Öblítés

A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Paldies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Esat izvēlējušies produktu, kas jau vairākus gadu desmitus apvieno profesionālas pieredzes un inovāciju. Atjautīgs un stilīgs, radīts, ņemot vērā jūsu vēlmes. Tāpēc katru reizi lietojot, varat būt droši, ka sasniegsiet izcilus rezultātus.

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



saņemt lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju:

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



iegādātos savai ierīcei papildpiederumus, vienreizējas lietošanas materiālus un oriģinālās rezerves daļas:

www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

Sazinoties ar mūsu pilnvaroto servisa centru, nodrošiniet, lai jums būtu pieejami šādi dati: modelis, PNC, sērijas numurs.

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	176
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	177
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	180
4. VADĪBAS PANELIS.....	181
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	183
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	184
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	189
8. PIEDERUMU LIETOŠANA.....	190
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	192
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	193
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	196
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	202
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	203
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	205
15. TAS IR VIENKĀRŠĪ!.....	206
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	207

1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

Pirms ierīces uzstādīšanas un lietošanas rūpīgi izlasiet pievienotos norādījumus. Ražotājs neatbild par savainojumiem un bojājumiem, kas radušies ierīces nepareizas uzstādīšanas vai izmantošanas rezultātā. Glabājiet šīs instrukcijas drošā, pieejamā vietā, lai tās varētu izmantot nākotnē.

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.

- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, pilnvarotam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem un ierīces iekšienes virsmai.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana

BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, 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 kabelis nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai

atrsties 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: automātslēdzi, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzi 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;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliedzinieties, 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.
- Pārliedzinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.

- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Gatavošana ar tvaiku

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

- Izplūstošais tvaiks var izraisīt apdegumus:
 - Atverot ierīces durvis, kad ir aktivizēta funkcija, rīkojieties uzmanīgi. Var izplūst tvaiks.
 - Pēc gatavošanas ar tvaiku atveriet ierīces durvis piesardzīgi.

2.6 Iekšējais apgaismojums

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

- Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.
- Šīs ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifiskāciju spuldzes.

2.7 Serviss

- Lai salabotu ierīci, sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

2.8 Utilizācija

⚠ BRĪDINĀJUMS!

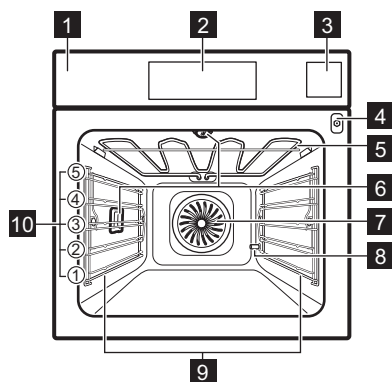
Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.

- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

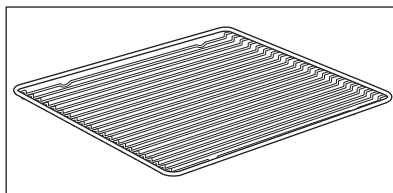


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

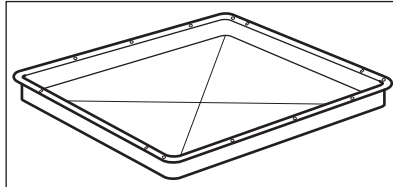
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



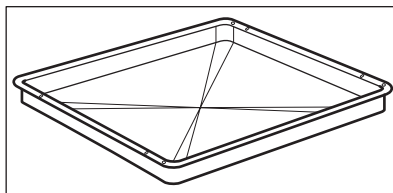
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



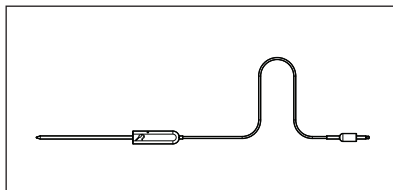
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



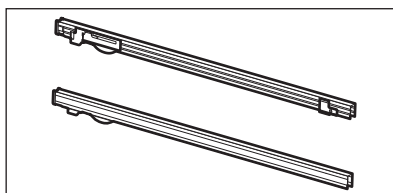
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

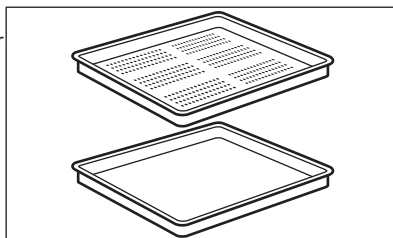
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

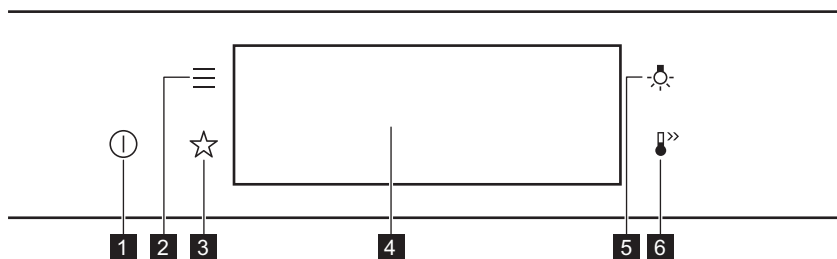
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeni, zivs, vistu krūtiņu pagatavošanai. Komplekts nav piemērots ēdienam, kas jāgatavo ūdenī (piem., rīsiem, polentai, makaroniem).



4. VADĪBAS PANELIS

4.1 Vadības paneļa pārskats



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgtu ierīci.
2	Izvēlne	Norāda ierīces funkcijas.
3	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

Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.



Pavirziet

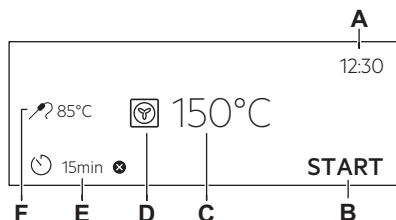
Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.



Nospiediet un turiet nospiestu

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs



Displejs ar galveno funkciju kopu.

- A. Diennakts laiks
- B. SĀKT/PĀRTRAUKT
- C. Temperatūra
- D. Karsēšanas funkcijas
- E. Taimers
- F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.



Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.



Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.



Pēdējās darbības atcelšana.



Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.

Skaņas signāls funkciju indikatori – beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskanēs signāls.



Funkcija ir ieslēgta.



Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas 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.

No ierīces izņemiet piederumus un noņemamos plauktu balstus.



2. solis

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



3. solis

Ievietojiet ierīcē piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums


Displejs rāda "Laiņi lūdzam!" ziņojumu pēc pirmās savienošanās.


Iestatīšana: Valoda, Displeja spilgtums, Taustiņu skaņa, Skaņas signāla skaļums, Ūdens cietība, Diennakts laiks.


5.3 Sākotnējā uzkaršēšana

Iepriekš uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

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

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

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

 Iepriekšējās karstēšanas laikā na cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.

5.4 Iestatīšana. Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrofiklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprikojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.



1. solis



2. solis



3. solis




4. solis

Ievietojiet 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: Izvēlnē / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

 Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas.

Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.

Turpmāk esošajā tabulā ir norādīts ūdens cietības diapazons (dH) ar atbilstošu kalcija nogulšņu līmeni un ūdens kvalitātes klasifikāciju. Koriģējiet ūdens cietības pakāpi saskaņā ar tabulu.

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	mīksts
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidēji ciets
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

Ja ūdens cietības pakāpe ir 4, piepildiet ūdens atvilktni ar negāzētu pudelēs pildītu ūdeni.

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.

2. solis Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu , lai atvērtu apakšizvēlni.

3. solis Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.

4. solis Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.

5. solis Nospiediet **START**.
Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.

STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

6. solis Izslēdziet cepeškrāsni.

6.2 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika karsēšanas funkcija

1. solis Ieslēdziet cepeškrāsni.
Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.

2. solis Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.

3. solis Nospiediet: **OK**. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.

4. solis Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai
50–100 °C 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 dārzeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.

Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
155–230 °C Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

5. solis Nospiediet **OK**.

6. solis Nospiediet ūdens atvilktnes vāku, lai to atvērtu.

7. solis Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml), līdz atskan skaņas signāls vai displejā parādās paziņojums. Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm. Neuzpildiet ūdens atvilktni pāri tās maksimālajai ietilpībai. Pastāv ūdens noplūdes, pārplūšanas un mēbeļu bojājumu risks.



BRĪDINĀJUMS!

Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.

8. solis Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.

9. solis Nospiediet **START**.
Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.

10. solis Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni.

11. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
12. solis	Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes. Skatiet sadaļu "Kopšana un tīršana. Tvertnes iztukšošana.
13. solis	Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.

6.3 Iestāšana 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
- Termozone




Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

1. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet: 
3. solis	Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs.
4. solis	Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.
5. solis	Nospiediet START .

6.4 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnāšana.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet par 20–40 °C zemāku temperatūru nekā Augš./Apakškarsēšana.

Karsēšanas funkcija Lietošana**Saldēta pārtika**

Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.

**Augš./Apakškarsēšana**

Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.

**Picas funkcija**

Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.

**Apakškarsēšana**

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.

**Atkausēšana**

Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.

**Sacepums**


Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.

**Lēnā gatavošana**








Mikstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.

**Siltuma uzturēšana**

Ēdiena uzturēšana siltumā.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Ventilatora kars. ar mitrumu</p>	<p>Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu.</p>

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Steamify</p>	<p>Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai graudzēšanai un cepšanai.</p>
 <p>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</p>	<p>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.</p>
 <p>Maizes cepšana</p>	<p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.</p>
 <p>Mīklas raudzēšana</p>	<p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>
 <p>Tikai tvaicēšana</p>	<p>Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana</p>
 <p>Augsts mitrums</p>	<p>Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.</p>
 <p>Zems mitrums</p>	<p>Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsnī ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karstuma kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, vienlaikus nodrošinot kraukšķīgu garoziņu.</p>

6.5 Piezīmes par: Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija tika izmantota, lai atbilstu energoefektivitātes klases un ekodizaina prasībām (saskaņā ar EU 65/2014 un EU 66/2014). Pārbaudes saskaņā ar IEC/EN 60350-1.

Cepeškrāsnis durvīm jābūt aizvērtām cepšanas laikā, lai funkcija netiktu pārtraukta un cepeškrāsnis darbotos ar vislielāko iespējamo energoefektivitāti.

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi" Ventilatora kars. ar mitrumu. Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS


7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga funkcijas darbības ilgumu. Laika skaitīšana — varat to ieslēgt un izslēgt.




7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas

Pulksteņa iestatīšana	
1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Nospiediet Diennakts laiks.
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet laiku. Nospiediet: OK .

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana	
1. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.
2. solis.	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet •••• .
5. solis	Nospiediet Darbības beigas.
6. solis	Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.
7. solis	Nospiediet: OK . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana



- 1. solis** Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
- 2. solis** Nospiediet: .
- 3. solis** Iestatiet gatavošanas laiku.
- 4. solis** Nospiediet .
- 5. solis** Nospiediet Atliktais starts.
- 6. solis** Atlasiet vērtību.
- 7. solis** Nospiediet: . 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: .

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. PIEDERUMU LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

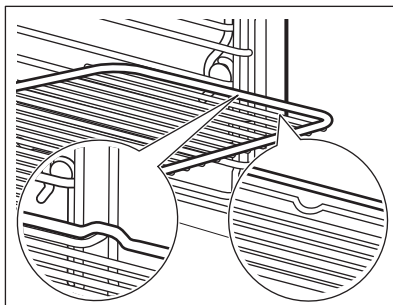
8.1 Papildpiederumu ievietošana

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

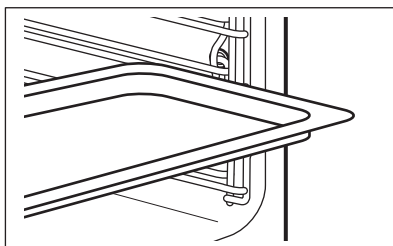
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslīdēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stienjiem

**Cepamā Paplāte / Cepamā pannā:**

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.

**8.2 Termozonde**

Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

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.

8.3 Lietošana Termozonde

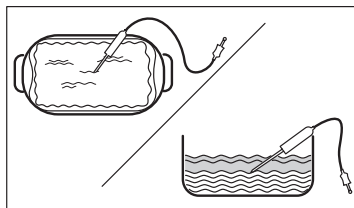
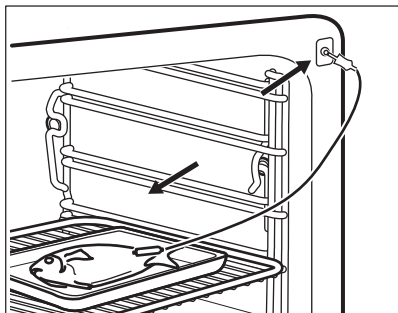
1. **solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. **solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. **solis** Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

Sautējums terīnē

Ievietojiet galu Termozonde gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biežākajā tās vietā. Nodrošiniet, ka vismaz 3/4 Termozonde atrodas ēdiena iekšpusē.

Ievietojiet galu Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā cepšanas laikā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde. Gals Termozonde nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.



4. solis Iespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.

5. solis.  - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

6. solis

- ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:
- Skaņas signāls - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls;
- Skaņas signāls un pārtraukt gatavot - ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls un cepeškrāsns beigs darboties.

7. solis Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: **OK**, lai pārietu uz galveno ekrānu.

8. solis Nospiediet: **START** .
Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārļiecinātos, ka ēdiens ir ļoti izcepts.

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

 **BRĪDINĀJUMS!**


Pastāv apdedzināšanās risks, ja Termozonde sakarst. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Kā saglabāt: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.

1. solis Ieslēdziet ierīci.



2. solis	Izvēlieties vēlamo iestatījumu.
3. solis	Nospiediet  . Atlasiet: Izlase.
4. solis	Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.
5. solis.	Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet OK.

 — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.

 — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.

9.2 Funkciju bloķēšana



Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.


1. solis	Ieslēdziet ierīci.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.

Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.

9.3 Automātiskā izslēgšanās

Drošības nolūkā ierīce izslēdzas pēc kāda laika, ja karsēšanas funkcija darbojas un nemaināt nekādus iestatījumus.

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

 (°C)	 (st.)
200 - 230	5.5

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, Beigu laiks, Lēnā gatavošana.

9.4 Dzesēšanas ventilators

Ierīces darbības laikā dzesēšanas ventilators automātiski uztur ierīces virsmas vēsas. Izslēdzot ierīci, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz ierīce būs atdzisusi.

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.






Jūsu ierīce var cept un gatavot ēdienu citādāk nekā jūsu iepriekšējā ierīce. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet PNC numuru uz ierīces datu plāksnītes ierīces iekšienes priekšpusē.

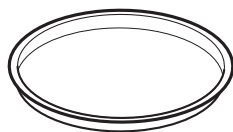
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

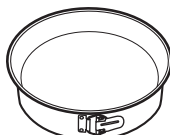
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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



Picas panna

Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs



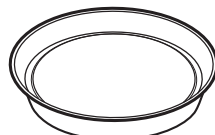
Cepšanas trauks

Tumša, neatstarojoša
26 cm diametrs



Podiņi

Keramika
8 cm diametrs, 5
cm augstums



Augļu pīrāga forma






Tumša, neatstarojoša
28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm





Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.






Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

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

Cepšana vienā līmenī — biskvīti Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

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





Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzcarsējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
Biskvītķūka bez taukvielām	Karsēšana ar ventilatoru	160	45 - 55	2 / 4
Ābolu pīrāgs, 1 veidne katrā režģī (Ø 20 cm)	Karsēšana ar ventilatoru	160	55 - 65	2 / 4

Grils

Iepriekš 5 minūtes uzsildiet tukšu cepeškrāsni.

Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.







		 min	
Karstmaize	Grils	1 - 2	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.

Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350-1.

Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

	 Tvertne (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoļi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	0.3	3	8 - 9	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Brokoļi, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	1 x 2/3 perforēts	maks.	3	10 - 11	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.
Zirņi, saldēti	2 x 2/3 perforēts	2 x 1,5	2 un 4	Līdz temperatūra aukstākajā punktā sasniedz 85 °C.	Novietojiet cepamo paplāti pirmā plaukta līmenī.

11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu



Tīrīšanas līdzekļi

Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērkta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšējā

Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.

Neuzglabājiet ēdienu ierīcē ilgāk par 20 minūtēm. Pēc katras lietošanas reizes nosusiniet ierīces iekšieni tikai ar mikrošķiedras drānu.



Papildpiederumi

Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

Netīriet piedegumdrošos piederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

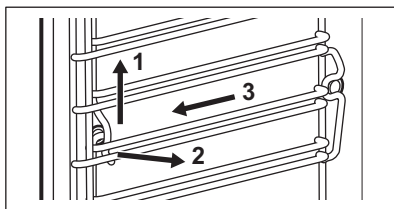
Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

1. solis Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

2. solis Uzmanīgi, velkot plauktu balstus uz augšu, izceliet tos no priekšējā fiksatora.

3. solis Pavelciet plaukta atbalsta priekšējo galu prom no sānu sienas.

4. solis Izvelciet balstus no priekšējā fiksatora.



Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.

11.3 Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku

Pirms sākt:

Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā ir atdzisusi.

Izņemiet visus piederumus un plauktu balstus.

Tīriet tilpnes apakšu un durvju iekšējo stiklu ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar mazgāšanas līdzekli.

1. solis Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

2. solis Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

Funkcija	Apraksts	Darb. laiks
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana	30 min.

Tvaika tīrīšanas Plus	Normālā tīrīšana Izsmidziniet tilpni ar mazgāšanas līdzekli.	75 min.
-----------------------	---	---------

3. solis Nospiediet **START** . Ievērojiet displejā redzamās norādes. Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas.

4. solis Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.

 Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanai beidzoties:

Izslēdziet cepeškrāsni. Kad cepeškrāsns ir auksts, notīriet iekšienī ar mīkstu drānu. Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša.

Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min.

1. solis Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.

2. solis Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.

3. solis Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

4. solis Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.

5. solis Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.

6. solis Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.

Otrā posma ilgums: aptuveni 35 min.

7. solis Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.

8. solis Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

Izslēdziet cepeškrāsni.

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

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

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

11.6 Atkaļķošanas atgādinājums

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

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

11.7 Lietošana Skalošana

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

- 1. solis** Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
- 2. solis** Uzpildiet ūdens atvilktni ar ūdeni līdz maksimālajam līmenim, līdz atskan signāls vai displejā tiek parādīts ziņojums.
- 3. solis** Atlasiet: Izvēlne / 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.

i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.8 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni.

Nospiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.9 Lietošana Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksta.
- 2. solis** Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.
- 3. solis** Atlasiet izvēlni. Tīrīšana / Žāvēšana.
- 4. solis** Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.10 Lietošana Tvertnes iztukšošana

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

Pirms sākšanas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.

Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus.

- 1. solis** Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.
- 2. solis** Atlasiet Izvēlne / Tīrīšana / Tvertnes iztukšošana.
Ilgums: 6 min
- 3. solis** Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
- 4. solis** Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

i Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

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

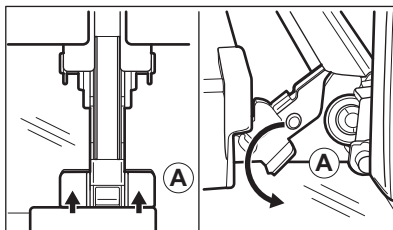
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

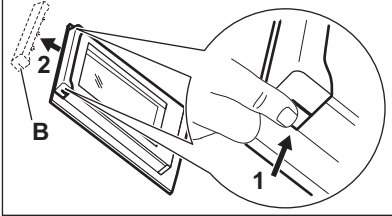
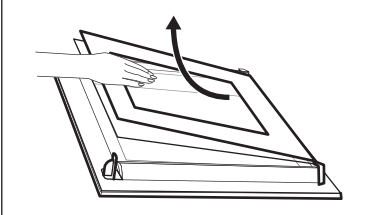
UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

- 1. solis** Atveriet durvis līdz galam.
- 2. solis** Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).



- 3. solis** Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusi.

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	Noīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.	

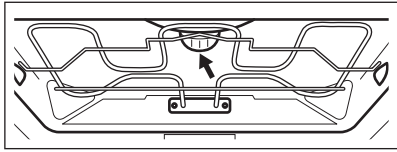
11.12 Kā nomainīt: Lampa

⚠ BRĪDINĀJUMS!
 Elektrošoka risks.
 Lampa var būt karsta.

Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla.	Iekļājiet uz tīlpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiet metāla gredzenu un noīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns spuldzi ar piemērotu 300 °C karstumizturīgu cepeškrāsns spuldzi.	
4. solis	Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiēt 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 noīriiet metāla korpusu un blīvi.

4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.
5. solis.	Uzstādiēt metāla korpusu un blīvi. Pielieciet skrūves.
6. solis	Uzstādiēt kreiso plaukta balstu.

12. PROBLĒMRISINĀŠANA

BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Ierīce neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis

Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta elektrotīklam nepareizi.

Pulkstenis nav iestatīts.

Durvis nav pareizi aizvērtas.

Izdedzis drošinātājs.

Ierīce Bērnu drošības funkcija iedegas.



Risinājums

Pārbaudiet, vai ierīce pareizi pievienota strāvas padevei.

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

Aizvērt durvis līdz galam.

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

Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.



Detaljas



Apraksts

Spuldze ir izdegusi.



Risinājums



Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārlicinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.
F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.	Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa atbilstoši ES Ekodizaina un enerģijas marķējuma noteikumiem

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09kWh/ciklā
Energotatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība

Skajums	70l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

IEC/EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plītis, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Ierīce aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt enerģiju, gatavojot ikdienā.

Pārbaudiet, vai ierīces darbības laikā tās durvis ir pareizi aizvērtas. Gatavošanas laikā neviriniet ierīces durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāriet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, nekarsējiet ierīci pirms gatavošanas.

Uzturiet pēc iespējas īsākus pārtraukumus starp cepšanas reizēm, ja gatavojat vairākus ēdienus vienā piegājienā.

Gatavošana ar ventilatoru

Ja iespējams, elektroenerģijas taupīšanas nolūkā izmantojiet gatavošanas funkcijas.

Atlikušais siltums

Dažu ierīces funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darb. laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot ierīci, displejā tiek attēlots atlikušais

siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet ierīces temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Ierīcē atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

Ēdiena siltuma uzturēšana

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Izvēlnes elements	Izmantošana	
Gatavošanas palīgs	Uzskaita automatiskās programmas.	
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.	
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.	
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.	
Iestatījumi	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tvertnes iztukšošana	Atlikušā ūdens novadīšanas no ūdens atvilktnes kārtība pēc tvaika funkcijas lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošanas un tīrīšanas kārtība pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Lietošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērn drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Kad funkcija ir ieslēgta, displejā Bērnu drošības funkcija parādās teksts, kad ierīce tiek ieslēgta. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tādveida darbībai un lampai ir pieejama iespēja.
Ātrā uzsildīšana	Saīsina uzkaršēšanas 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.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠ!


Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:

Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Ūdens cietība	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	---------------	-----------------






Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Ierīces lietošanas uzsākšana

Ātrā ieslēgšana	Ieslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis. Nospiediet un turiet nospiešu: ①.	2. solis  ... – atlasiet vēlamo funkciju.	3. solis Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet ierīci jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešu ①, līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... — atlasiet karsēšanas funkciju.	 — iestatiet: temperatūru .	 — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	 — nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.




Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify

Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai 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 pa- līgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Ga- tavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku


Funkcija "10 % Finish Assist"
Izmantojiet funkciju "10 % Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.


Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

Ierīces tīrīšana, izmantojot programmu Tīrīšana ar tvaiku

1. solis Nospiediet: 	2. solis Nospiediet: 	3. solis Atlasiet režīmu:
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.	
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.	
Atkalķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalcīna atlikumus.	
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas.	

16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtis ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:


www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliotąjį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	209
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	210
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	213
4. VALDYMO SKYDELIS.....	215
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	216
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	218
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	222
8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS.....	224
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	226
10. PATARIMAI.....	228
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	231
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	236
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	238
14. MENIU STRUKTŪRA.....	239
15. TAI PAPRASTA!.....	241
16. APLINKOS APSAUGA.....	242

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.
- Pasirūpinkite, kad pažeistą maitinimo laidą pakeistų tik gamintojas, jo įgalioto techninės priežiūros centro darbuotojai arba atitinkamos kvalifikacijos specialistai – kitaip gali kilti elektros smūgio pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ĮSPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.

- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso dureles galima laisvai atidaryti.
- Prietaise įrengta elektrinė aušinimo sistema. Ji turi būti prijungta prie elektros maitinimo šaltinio.
- Įmontuojamasis prietaisas privalo atitikti standarte DIN 68930 numatytus stabilumo reikalavimus.

Minimalus spintelės aukštis (po darbastaliu)	578 (600) mm
Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas

ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.

- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliojasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrekinėtų daiktų.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant darelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliojantį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Darelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos

informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

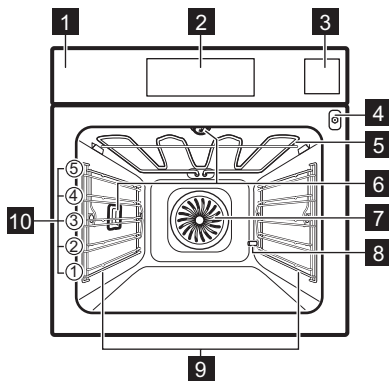
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, 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

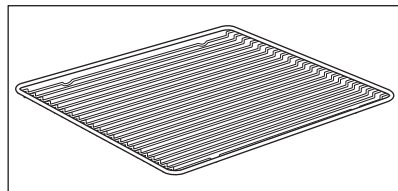


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Lentynos vietos

3.2 Priedai

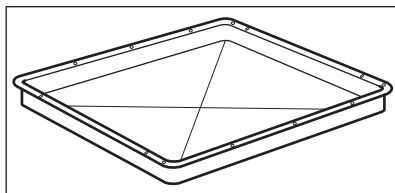
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiama.



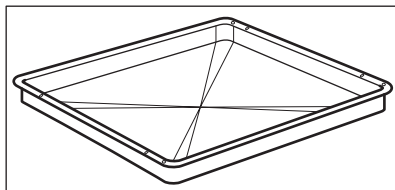
Kepimo skarda

Pyragams ir sausainiams kepti.



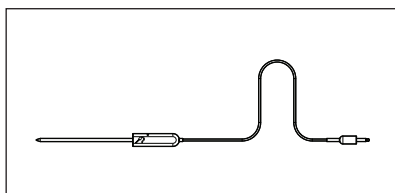
Grilio / skrudinimo indas

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



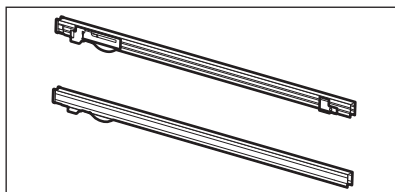
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai

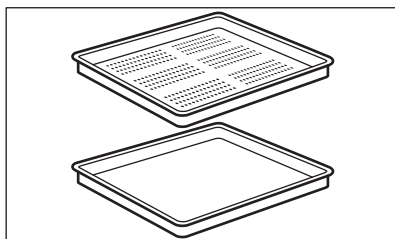
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



Garinimo rinkinys

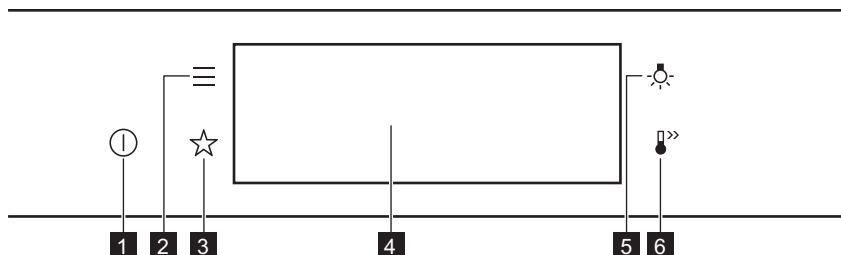
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgiu garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį.

Naudokite jį daržovėms, žuviui ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaiykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.



Laikykite nuspaudę

Palieskite paviršių pirštu.



Perkelti

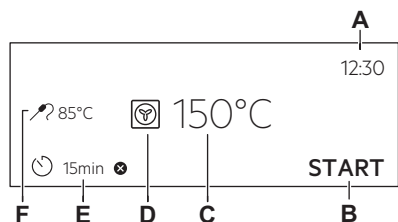
Braukite pirštu per paviršių.



Paspauskite ir palaiykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. Paros laikas
- B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- C. Temperatūra
- D. Kaitinimo funkcijos
- E. Laikmatis
- F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

OK

Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.



Sugrįžti meniu
vienu lygiu atgal.



Panaikinti paskutinį
veiksma.



Parinktiems įjungti ir išjungti.

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijų indikatoriai – pasibaigus nustatytam kepimo laikui, išgirsite garso signalą.



Funkcija įjungta.



Funkcija įjungta.
Kepimas sustabdomas automatiškai.



Įspėjamasis signalas pasibaigus
laikui išjungtas.

Laikmačio indikatoriai



Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.



Atšaukti nustatymą.

5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas



1-as veiksmas

Iš prietaiso išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas.



2-as veiksmas

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



3-ias veiksmas

Į prietaisą sudėkite priedus ir išimamas lentynų atramas.

5.2 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 didžiausią funkcijos temperatūrą: 
Palikite orkaitę veikti 1 val.

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

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

5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.



1-as veiksmas

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



2-as veiksmas

Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių.



3-ias veiksmas

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



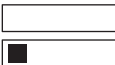



4-as veiksmas

Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

 Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min po testo.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	minkštas
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	vidutiniškai kietas
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas


Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS


ĮSPĖJIMAS!


Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Ekrane matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį  , kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

6.2 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.
3-as veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas.	Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.
Garai virimui 50–100 °C	Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyniotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.
Garai troškiniui 105–130 °C	Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.
Garai lengvam apkepimui 135–150 °C	Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.

Garai kepiniai ir skrudinimui 155–230 °C	Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškiu.
5-as veiksmas.	Paspauskite: OK .
6-as veiksmas	Norėdami atidaryti vandens stalčiuką, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Prilipkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml); išgirsite garinių signalą arba ekrane pamatysite atitinkamą pranešimą. Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min. Neperpildykite stalčiaus vandeniu. Vanduo gali pratekėti ir sugadinti baldus.
 ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniu nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.	
8-as veiksmas	Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniu baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniu. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“ Bakelio ištuštinimas.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

6.3 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.


Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- 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 .

6.4 Kaitinimo funkcijos



STANDARTINĖS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą, nei gaminant Apatinis + viršutinis kaitinimas.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "Au Gratin"	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Kepimas žemoje temperatūroje	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 Šilumos palaikymas	Palaikyti šiltą maistą.
 Drėgnas konvek. kepimas	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

GARAI

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Steamify	Gaminimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.
 Pašildymas garais	Pakartotinai šildant maistą garais jo paviršius orkaitėje nedžiūva. Šiluma pasiskirsto švelniai ir tolygiai, todėl sugražinamas maisto skonis ir aromatas. Maistą galima pašildyti tiesiai ant lėkštės, be to, vienu metu, naudodami skirtingas lentynų padėtis, galite šildyti kelias lėkštes.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.
 Drėgmė maža	Ši funkcija skirta mėsai ir paukštienai, orkaitėje ruošiamiems patiekalams ir troškiniams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrudna.

6.5 Pastabos dėl Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudota vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams (kaip tai numato EU 65/2014 ir EU 66/2014). Bandymai atlikti vadovaujantis IEC/EN 60350-1.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas Energijos taupymo rekomendacijas rasite skyriuje „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	Rodo kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis galite įjungti arba išjungti.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos

Kaip nustatyti laikrodį


1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Paspauskite: Paros laikas.

3-as veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę


1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

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

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .


5-as veiksmas. Paspauskite: Nutraukti veiksmą.

6-as veiksmas Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.

7-as veiksmas Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

5-as veiksmas. Paspauskite: Atidėtas paleidimas.

6-as veiksmas Pasirinkite reikšmę.


7-as veiksmas Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką

Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.

Spauskite **+1min**, kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas

1-as veiksmas Paspauskite: .

2-as veiksmas Nustatykite laikmačio rodmenį.

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

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. PRIEDŲ NAUDOJIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

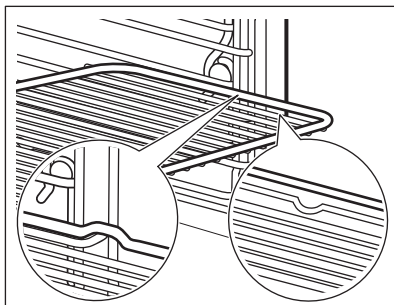
8.1 Priedų naudojimas

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

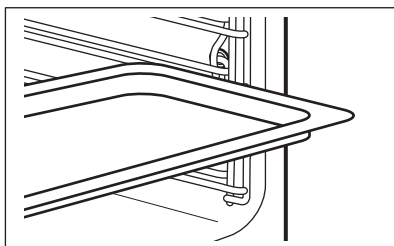
Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuvii nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.

**Kepimo skarda / Gilus kepimo indas:**

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – vidinei maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.



Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



Temperatūra patiekalo viduje.

Geriausiems kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

8.3 Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

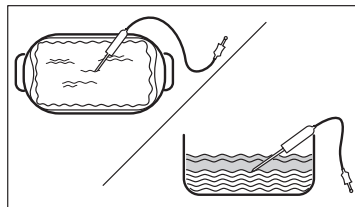
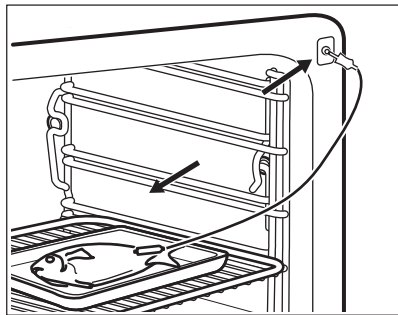
3-ias veiksmas Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsą, paukštiena ar žuvis

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

Užkepėlės

Įkiškite Maisto termometras tiksliai kepinio viduryje. Maisto termometras kepimo metu turi išlikti toje pačioje vietoje. Geriausia naudoti tvirtą maisto produktą. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštą. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo apačios.



4-as veiksmas

Įkiškite Maisto termometras į lizdą orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą; Maisto termometras.

5-as veiksmas

 – paspauskite, kad nustatytumėte pagedaujamaį kepimo temperatūrą.

6-as veiksmas

- ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:
- Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.
- Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui - pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.

7-as veiksmas

Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: **OK**, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.

8-as veiksmas

Paspauskite: **START**. Pasiekus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.

9-as veiksmas

Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.



ĮSPĖJIMAS!

Atsargiai, galite nusideginti, nes Maisto termometras labai įkaista. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutių traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip įrašyti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.


2-as veiksmas Pasirinkite norimą nuostatą.

3-as veiksmas Paspauskite . Pasirinkite: Mėgstamiausios.

4-as veiksmas. Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.

5-as veiksmas. Paspauskite **+** ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite **OK**.

 – paspauskite nuostatai atkurti.



 – paspauskite nuostatai atšaukti.

9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas Įjunkite prietaisą.



2-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją.

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

Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jeį nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

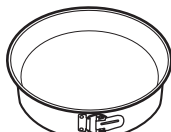
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda






Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30





Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.







		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	 Talpyklė (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasieks 85 °C.	Padėkite kepimo sakrdą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.

Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Maisto prietaise nelaikykite ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo ertmę šluostykite tik mikropluošto šluoste.



Priedai

Visus priedus valykite kiekvieną kartą panaudoję ir palikite juos išdžiūti. Valykite tik mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens bei švelnaus ploviklio tirpale. Priedų indaplovėje plauti negalima.

Priedų su neprikimbančia danga nevalykite šveičiamaisiais valikliais ar aštriais daiktais.

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

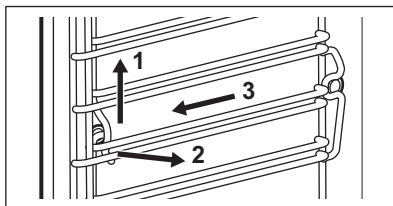
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

1-as veiksmas Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

2-as veiksmas Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių.

3-as veiksmas Atitraukite lentynų atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.

4-as veiksmas Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.



Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.

11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

Prieš pradėdami:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas. Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

1-as veiksmas Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba ekrane bus rodomas pranešimas.

2-as veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.

3-ias veiksmas Paspauskite **START**. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.

4-as veiksmas Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.

 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Kai valymas baigiasi:

Išjunkite orkaitę. Kai orkaitė atvėsta, nusauskinkite ertmę švelnia šluoste. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

Prieš pradėdami:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. Išimkite visus priedus iš orkaitės. Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias.

Pirmosios dalies trukmė: maždaug 100 min.

1-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas	Iš stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
3-ias veiksmas	Pripildykite likusią stalčiaus vandeniui dalį vandens iki maksimalaus lygio, kol pasigirs signalas arba atitinkamas pranešimas pasirodys valdymo skydelyje.
4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
5-as veiksmas.	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 pradėdamas:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas Į stalčių vandeniu pilkite vandens, kol neišgirsite garsinio signalo arba kol valdymo pultelyje nepamatysite pranešimo apie maksimalų lygį.

3-ias veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.
Trukmė: maždaug 30 min.

4-as veiksmas Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.

5-as veiksmas. Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.8 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.9 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

1-as veiksmas Įsitikinkite, kad orkaitė yra šalta.

2-as veiksmas Išimkite orkaitės priedus.

3-as 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 vandeniu pašalintumėte likusį vandenį.

Prieš pradėdami:

Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.

Išimkite visus priedus iš orkaitės.

1-as veiksmas Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.

2-as veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas / Bakelio ištuštinimas.
Trukmė: 6 min

3-ias veiksmas Įjunkite funkciją ir vadovaukitės nurodymais valdymo pultelyje.

4-as veiksmas Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.

 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

⚠ ĮSPĖJIMAS!

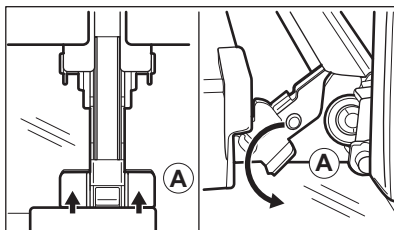
Durelės yra sunkios.

⚠ DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

1-as veiksmas Iki galo atidarykite dureles.

2-as veiksmas Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.

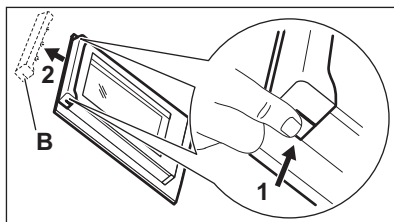


3-as veiksmas Priverkite orkaitės dureles iki pirmos padėties (maždaug 70° kampu). Laikykite suėmę dureles už abiejų kraštų ir traukite jas į viršų ir tolyn nuo orkaitės. Padėkite dureles išorine puse ant minkšto audinio, pakloto ant lygaus ir tvirto pagrindo.

4-as veiksmas Laikydami durelių apdailą (B) abiejose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.

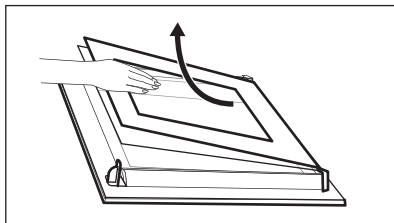
5-as veiksmas Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.

6-as veiksmas Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.



7-as veiksmas Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nususinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.

8-as veiksmas Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.



9-as veiksmas Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti.

11.12 Kaip pakeisti: Lemputė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

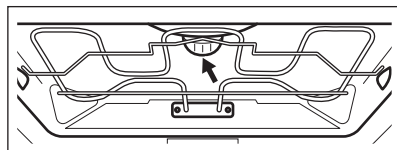
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C karščiui atsparia lempute.

4-as veiksmas Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lempuotė

1-as veiksmas Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lempuotę.

2-as veiksmas Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.

3-as veiksmas Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.

4-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

5-as veiksmas Įdėkite lempuotės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.

6-as veiksmas Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.




12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS






ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...

 Prietaisas neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.	Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.
Nenustatytas laikrodis.	Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegę saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.
Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.	Žr. skyrių „Menui“. Papildomas meniu: Parinktys.



 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegę lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas.

Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašymas	 Veiksmai
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.	Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)
Prekės numeris (PNC)
Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Gaminio informacinis lapas paruoštas vadovaujantis ES ekologinio projektavimo ir energetinio ženklavimo reglamentų nuostatomis

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux	
Modelio identifikatorius	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9	
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09kWh/ciklas	
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52kWh/ciklas	
Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalas garsumas	70l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą be reikalo neatidarinkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius prikaistuvius, taip daugiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindami maistą naudokite ventiliatorių, taip taupsite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu aktyvinama Trukmė programa ir maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių prietaiso funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite prietaisą, valdymo skydelyje

matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkite iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorių arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Menu elementas	Paskirtis	
Kepimo vadovas	Pateikiamas automatiinių programų sąrašas.	
Valymas	Pateikiamas valymo programų sąrašas.	
Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.	
Parinktys	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.	
Nustatymai	Pasirinkimas	Kaip sukonfigūruoti prietaisą.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės džiovinimas	Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.
Bakelio ištuštinimas	Likusio vandens pašalinimo iš vandens stalčiaus procesas po garų funkcijų naudojimo.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos plovimo ir valymo procesas po dažno garų funkcijų naudojimo.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lemputę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai funkcija įjungta, tekstas Vaikų saugos užraktas pasirodo ant ekrano kaip įjungiate orkaitę. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmačį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo 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	Aprašymas
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	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

					START / STOP
Išjungta / Įjungta	Meniu	Mėgstamiausios	Laikmatis	Maisto termometras	

Pradėkite naudotis prietaisu

Spartusis paleidimas	Išjungimas	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas
Išjunkite prietaisą ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	Išjunkite prietaisą bet kada, nepriklausomai nuo to, koks rodinys ar pranešimas rodomas ekranėlyje.	Paspauskite ir palaikykite nuspaudę 	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
		 – paspauskite ir palaikykite paspaudę, kol prietaisas išsijungs.		

Gaminimo pradžia

1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-iasis veiksmas	4-asis veiksmas	5-asis veiksmas.
 – paspauskite, kad įjungtumėte prietaisą.	 ... – pasirinkite kaitinimo funkciją.	 – nustatyti temperatūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintumėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Maisto ruošimas garuose – Steamify

Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.

Garai virimui	Garai troškinimui	Garai lengvam apkepimui	Garai kepimui ir skrudinimui
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą

Naudokite automatinės programos, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.



Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas

„10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

Išvalykite prietaisą naudodami valymo garais funkciją

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Paspauskite 	Paspauskite 	Pasirinkite režimą:


Valymas garais Lengvam valymui.


Intensyvus valymas garais Kruopščiam valymui.

Kalkių nuosėdų šalinimas Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

Garų sistemos praplovimas Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

16. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas.

Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:


www.electrolux.com/shop


OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.

Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane: Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	244
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	246
3. OPIS URZĄDZENIA.....	249
4. PANEL STEROWANIA.....	250
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	251
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	253
7. FUNKCJE ZEGARA.....	258
8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW.....	259
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	261
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	263
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	266
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	271
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	273
14. STRUKTURA MENU.....	274
15. TO PROSTE!.....	276
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	277

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest 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 wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarście styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu 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

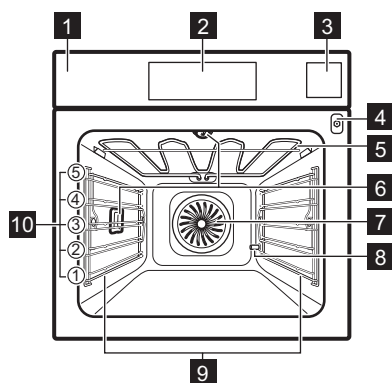
OSTRZEŻENIE!

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

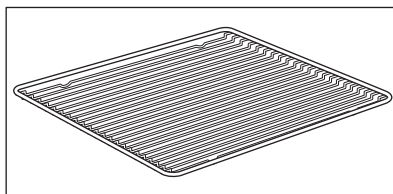


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szufłada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wymiowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

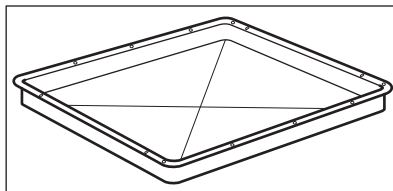
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



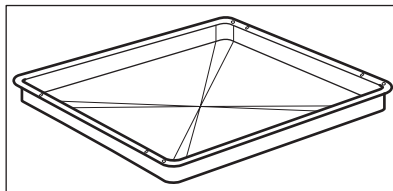
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



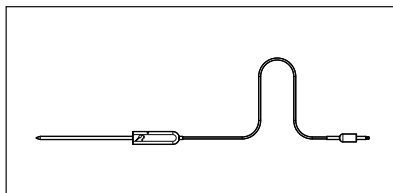
Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



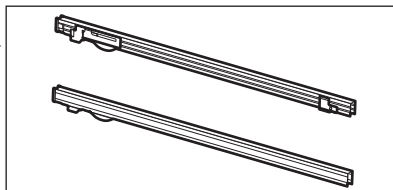
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

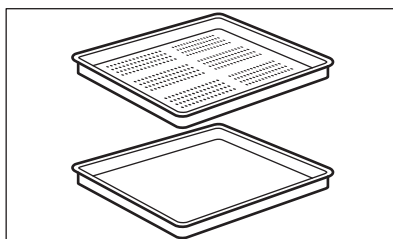
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

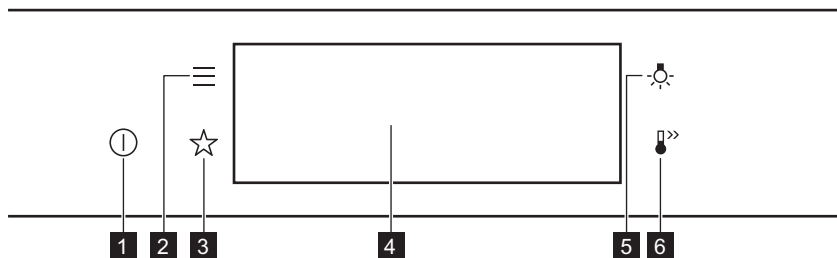
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1	Włącz / Wyłącz	Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Menu	Zawiera listę funkcji urządzenia.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.



Naciskaj przycisk

Dotknąć powierzchni palcem.



Przesunięcie

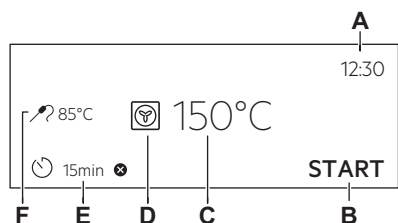
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Aktualna godzina
- B. START/STOP
- C. Temperatura
- D. Funkcje pieczenia
- E. Timer
- F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie


Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.


5.3 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.



Krok 1

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczaj paska testowego pod bieżącą wodą.



Krok 2

Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.




Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.







Krok 4

Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

 Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	miękką
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 szufładę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE



OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcję pieczenia

- Krok 1** Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
- Krok 2** Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
- Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
- Krok 4** Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.
- Krok 5** Nacisnąć: **START**.
Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
- STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
- Krok 6** Wyłączyć piekarnik.

6.2 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
Krok 3	Nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.
Para do gotowania na parze 50 - 100 °C	Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.
Para do duszenia 105 - 130 °C	Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casserole.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.
Para do pieczenia 155 - 230 °C	Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.
Krok 5	Nacisnąć: OK .
Krok 6	Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody 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 ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”. . Opróżnianie zbiornika.

Krok 13 W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Nacisnąć: 






Krok 3 Nacisnąć: . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.



Krok 4 Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.

Krok 5 Nacisnąć: START .









6.4 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE








Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustaw temperaturę o 20-40°C niższą od temperatury dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Funkcja Pizza	Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.
 Grzałka dolna	Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekank i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.
 Podtrzymywanie temp.	Podtrzymywanie temperatury potraw.
 Termoobieg wilgotny	Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

PAROWE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Steamify	Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.
 Regeneracja	Odgrzewane potrawy przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprzeczane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu uzyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
 Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące funkcji Termoobieg wilgotny znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”. 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 to włączyć lub wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
- Krok 2** Nacisnąć: Aktualna godzina.
- Krok 3** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.


Jak ustawić czas pieczenia

- Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Wybór opcji zakończenia pieczenia

- Krok 1** Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
- Krok 2** Nacisnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Nacisnąć: ● ● ● .
- Krok 5** Nacisnąć: Zakończ działanie.
- Krok 6** Wybrać preferowane: Zakończ działanie.
- Krok 7** Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia


- Krok 1** Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.
- Krok 2** Naciśnąć: .
- Krok 3** Ustawić czas pieczenia.
- Krok 4** Naciśnąć: ● ● ● .
- Krok 5** Naciśnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.
- Krok 6** Wybrać wartość.
- Krok 7** Naciśnąć: 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.

Naciśnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

- Krok 1** Naciśnąć: .
- Krok 2** Ustawić wartość dla timera.
- Krok 3** Naciśnąć: OK.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

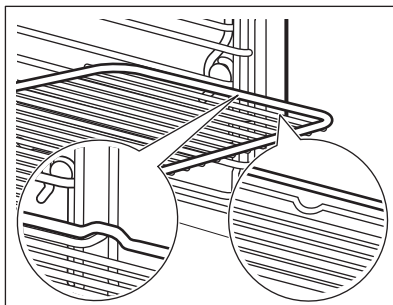
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

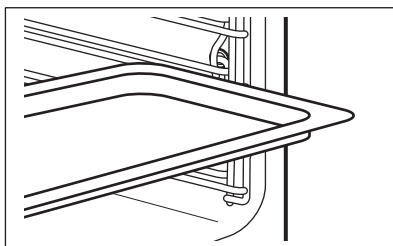
Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.

**Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

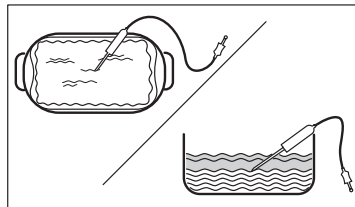
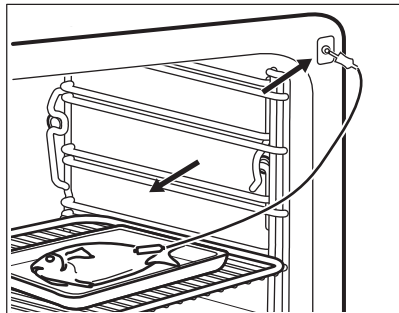
Krok 3 Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby

Zapiekanki

Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikonowy uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia. Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



Krok 4 Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika.
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

Krok 5  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

Krok 6

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 7 Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

Krok 8 Nacisnąć: **START**.
Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

Krok 9 Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.




OSTRZEŻENIE!


Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione



Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włączyć urządzenie.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć OK .

↶ – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.
 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu



Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1	Włączyć urządzenie.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	 ,  — nacisnąć jednocześnie, aby wyłączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo urządzenie wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

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

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia



Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.






Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Termoobieg wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

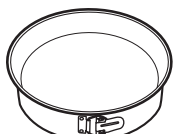
		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkoptowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
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 używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

**Blacha do pizzy**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

**Forma do pieczenia**

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm

**Kokilki**

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm

**Forma do tart**






W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta






		 °C	 min	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 60	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	45 - 60	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	55 - 65	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	55 - 65	1
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 35	2
Bułka maślana	Górna/dolna grzałka	140	25 - 35	2

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 °C	 min
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30





Pieczenie wielopoziomowe – ciastka

		 °C	 min	
Bułka maślana	Termoobieg	140	25 - 45	2 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	25 - 35	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	45 - 55	2 / 4
Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm)	Termoobieg	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury







		 min	
Tosty	Grill	1 - 2	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4







Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

	 Naczynie (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

					
	Naczynie (Gastronorm)	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 tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Akcesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

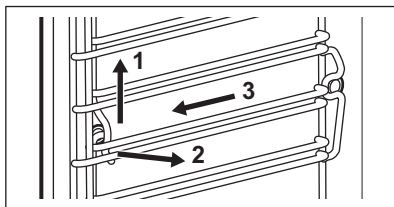
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmować 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.

i 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 poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.	Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min


Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 4	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.
Krok 5	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.
Krok 6	Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

Krok 7	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 8	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:		
Wyłączyć piekarnik.	Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.	Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.


 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

Typ	Opis
Wstępne przypomnienie	Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.
Właściwe przypomnienie	Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.
Krok 3	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut
Krok 4	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 5	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.
 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.	

11.8 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.9 Obsługa urządzenia: Osuszanie


Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

Krok 1	Upewnić się, że piekarnik ostygł.
Krok 2	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 3	Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.
Krok 4	Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika

Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:	
Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	Wyjąć wszystkie akcesoria.
Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika. Czas trwania: 6 minut
Krok 3	Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Krok 4	Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

OSTRZEŻENIE!

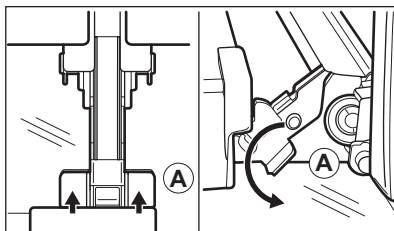
Drzwi są ciężkie.

UWAGA!

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

Krok 1 Całkowicie otworzyć drzwi.

Krok 2 Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.

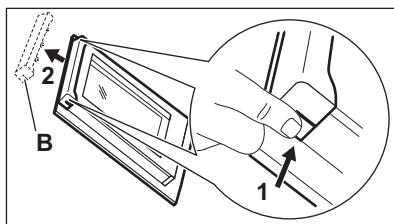


Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

Krok 4 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

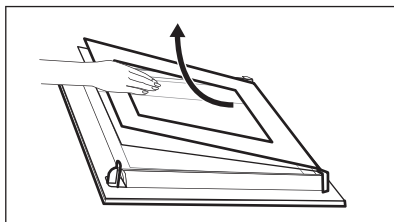
Krok 5 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

Krok 6 Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



Krok 7 Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.

Krok 8 Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.



Krok 9 Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika.

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie

OSTRZEŻENIE!

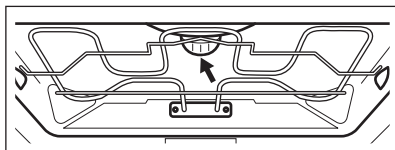
Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300 °C.

Krok 4 Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go.

Lampa boczna

Krok 1 Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.

Krok 2 Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.

Krok 3 Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.

Krok 4 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Krok 5 Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.




Krok 6 Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, 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.
Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 Podzespoły	
 Opis	 Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyc

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.	Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:	
Model (MOD.)
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu zgodnie z przepisami UE dotyczącymi ekoprojektu i oznakowania energetycznego

Nazwa dostawcy	Electrolux	
Dane identyfikacyjne modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9	
Klasa sprawności energetycznej	A++	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09kWh/cykl	
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52kWh/cykl	
Liczba komór	1	
Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	70l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

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 resztkowe

Jeśli włączony jest program z Czas trwania, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu

pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Pozycja menu	Zastosowanie	
Gotowanie wspomagane	Wyświetlenie listy programów automatycznych.	
Czyszczenie	Wyświetlenie listy programów czyszczenia.	
Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.	
Opcje	Służy do konfiguracji urządzenia.	
Ustawienia	Konfiguracja	Służy do konfiguracji urządzenia.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Osuszanie	Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Opróżnianie zbiornika	Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych.
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączanie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączanie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: 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: Serwis


Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Wyzeruj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

15. TO PROSTE!



Przed pierwszym użyciem należy ustawić:


Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Twardość wody	Aktualna godzina
-------	----------------------	--------------------	------------------	---------------	------------------

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:



 Włącz / Wyłącz	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP
--	--	--	---	--	--------------

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia

Szybkie uruchomienie	Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji.	Krok 1 Nacisnąć i przytrzymać:  .	Krok 2  ... — wybrać preferowaną funkcję.	Krok 3 Nacisnąć: START.
-----------------------------	---	--	--	-----------------------------------

Szybkie wyłączenie	Wyłączanie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie.	 - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się.
---------------------------	---	--

Rozpoczęcie pieczenia

Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
	 ...	°C	OK	START
- nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	- wybrać funkcję pieczenia.	- ustawić temperaturę / .	- nacisnąć, aby potwierdzić.	- nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.




Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Gotowanie wspomagane	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć: 	Nacisnąć: 	Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.	Wybrać potrawę.



Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy


Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.


Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1min**.

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Nacisnąć: 	Nacisnąć:  ml	Wybrać tryb:
Czyszczenie parowe	Czyszczenie lekkich zabrudzeń	
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie.	
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia	
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych	

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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.....	279
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	281
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	284
4. PAINEL DE COMANDOS.....	285
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	286
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	288
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	293
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	294
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	296
10. SUGESTÕES E DICAS.....	297
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	300
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	306
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	308
14. ESTRUTURA DO MENU.....	309
15. É FÁCIL!.....	311
16. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	312

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, este 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.
- 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 encastré 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.
- 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 eléctrica.
- 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

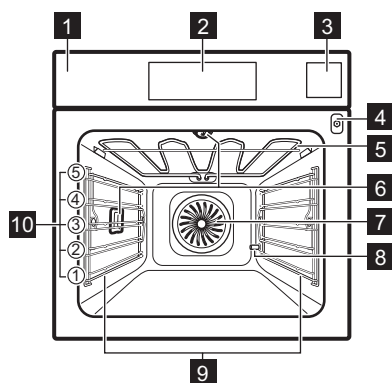
AVISO!

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

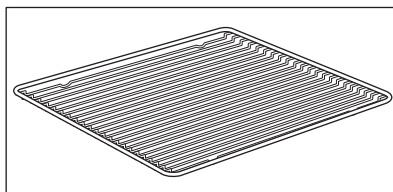


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Gaveta da água
- 4 Tomada para a sonda térmica
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Saída do tubo de descalcificação
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

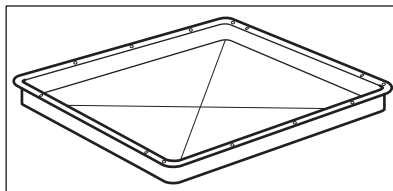
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



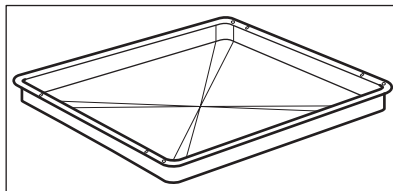
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



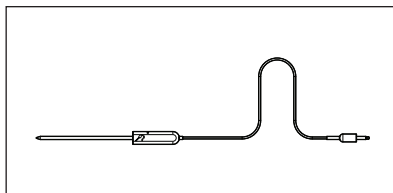
Tabuleiro para grelhar/assar

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



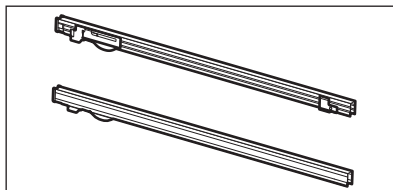
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

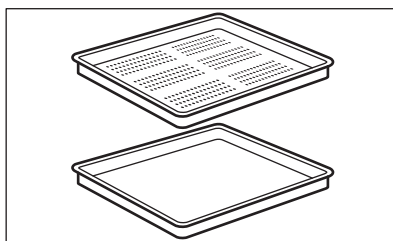
Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



Conjunto de vapor

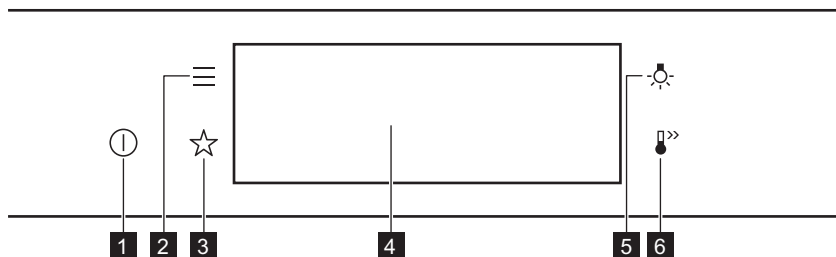
Um recipiente não perfurado e um recipiente perfurado para alimentos.

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. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Descrição geral do painel de comandos



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

Toque na superfície com a ponta do dedo.



Deslocar

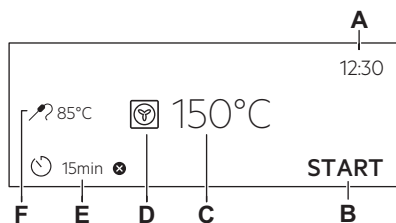
Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.



Prima e segure continuamente

Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor



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 as definições do tempo para cozinhar 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

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Passo 2

Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 3

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: 
Deixe o forno funcionar durante 1 h.

Passo 3 Regule a temperatura máxima para a função: 
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 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.



Passo 1

Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.



Passo 2

Agite o papel de teste para remover o excesso de água.




Passo 3

Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.



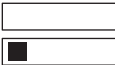



Passo 4

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 cozedura.

STOP - prima para desativar a função de aquecimento.

Passo 6 Desligue o forno.

6.2 Como definir: Steamify - Função padrão de aquecimento

Passo 1	Ligue o forno. Selecione o símbolo da função de aquecimento e prima-o para entrar no submenu.
Passo 2	Prima  Selecione o tipo de aquecimento a vapor.
Passo 3	Prima: OK . O visor apresenta as definições da temperatura.
Passo 4	Defina a temperatura. O tipo de função de aquecimento a vapor depende da temperatura definida.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozinhar vegetais, sementes, vegetais, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para cozinhar carne ou peixe estufado ou braseado, pão ou aves, assim como cheesecakes e caçarolas.
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.
<p> AVISO!</p> <p>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.</p>	
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.

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 .









6.4 Funções de aquecimento

NORMAL








Tipo de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que para 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.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 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 aquecimento	Aplicação
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, efeito estaladiço suave e assar.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos com vapor evita a secagem da superfície. O calor é distribuído de forma suave e uniforme, o que permite recuperar o sabor e o aroma dos alimentos como acabados de preparar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. Pode reaquecer mais do que um prato ao mesmo tempo, utilizando diferentes posições da prateleira.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento a vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe a vapor
 Humidade elevada	Esta função é adequada para cozinhar pratos delicados, como creme, flans, terrinas e peixe.
 Humidade pouca	A função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e calor, a carne fica com uma textura tenra e suculenta, juntamente com uma superfície estaladiça.

6.5 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico (de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível.

Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg.

Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio

Passo 1 Ligar o forno.

Passo 2 Premir: Hora.

Passo 3 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**.

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 Premir: 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 Premir: 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. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

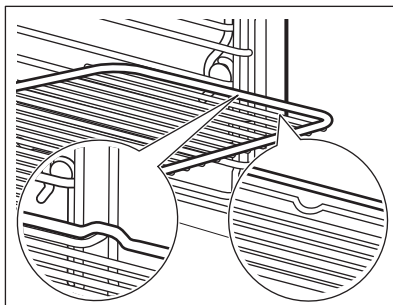
8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são

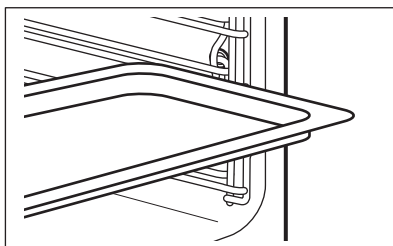
também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

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.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica - mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:

A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

8.3 Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1 Ligar o forno.

Passo 2 Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.

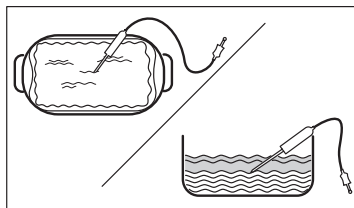
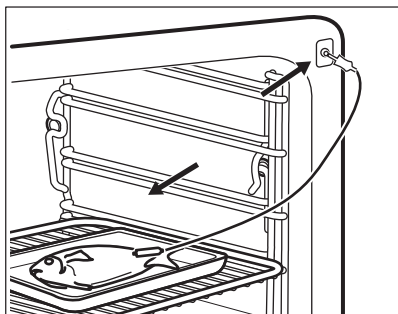
Passo 3 Inserir: Sonda térmica.

Carne, aves e peixe

Caçarola

Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da carne, peixe, na parte mais espessa possível. Certifique-se de que pelo menos 3/4 da Sonda térmica está dentro do prato.

Insira a ponta da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ser estabilizada num local durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para o conseguir. Utilize o rebordo da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo de uma assadeira.



Passo 4 Ligue a Sonda térmica à tomada na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da: 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 ficha da Sonda térmica da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a Sonda térmica aquece. Tenha cuidado ao desligar e retirá-la dos alimentos.

9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeção, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1 Ligue o aparelho.


Passo 2 Selecione a definição preferida.

Passo 3 Premir: . Selecione: Favoritos.

Passo 4 Selecione: Guardar as definições atuais.

Passo 5 Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Premir 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 Desativação automática

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 definições.

 (°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 para cozinhar, 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
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

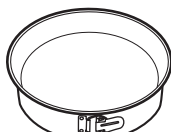
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados

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

Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro



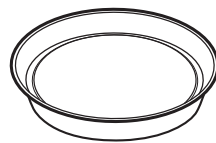
Assadeira

Escuro, não refletor
26 cm de diâmetro



Formas individuais

Vitrocerâmica
8 cm de diâmetro,
5 cm de altura



Forma com base para flan






Escuro, não refletor
28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para institutos de teste





Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

Cozer num nível - cozer em formas






		 °C	 min	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 60	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	45 - 60	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	55 - 65	1
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 35	2
Pão pequeno	Calor superior/inferior	140	25 - 35	2

Cozer num nível - biscoitos

Usar a terceira posição de prateleira.

		 °C	 min
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30





Cozer em vários níveis - biscoitos

		 °C	 min	
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	2 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	25 - 35	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	45 - 55	2 / 4
Tarte de maçã, 1 forma por grelha (Ø 20 cm)	Ventilado + Resistência Circ	160	55 - 65	2 / 4

Grelhador

Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.







		 min	
Tosta	Grelhador	1 - 2	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 IEC 60350-1.

Defina a temperatura para 100°C.

	 Recipiente (Gastronorm)	 kg		 min	
Brócolos, pré- aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	0.3	3	8 - 9	Coloque o tabulei- ro para assar na primeira posição de prateleira.
Brócolos, pré- aquecer o forno vazio	1 x 2/3 perfurado	máx.	3	10 - 11	Coloque o tabulei- ro para assar na primeira posição de prateleira.
Ervilhas, congela- das	2 x 2/3 perfurado	2 x 1,5	2 e 4	Até a tempe- ratura no ponto mais frio atingir os 85°C.	Coloque o tabulei- ro para assar na primeira posição de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à
segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar louça.

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

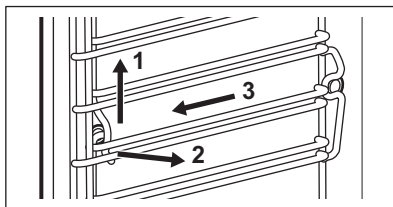
Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

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 detergente.	75 min.

Passo 3 Prima **START**. Siga as instruções apresentadas no visor. O sinal soa quando a limpeza termina.

Passo 4 Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno.

Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.

Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza a vapor Plus.

11.5 Como utilizar: Descalcificação

Antes de começar:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.

Duração da primeira parte: cerca de 100 minutos

Passo 1 Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.

Passo 2 Verta 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.

Passo 3 Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.

Passo 4 Selecione: Menu / Limpeza.

Passo 5 Ligue a função e siga as instruções no visor. A primeira parte da descalcificação inicia.

Passo 6 Após a primeira parte estar concluída, esvazie a assadeira profunda e volte a colocá-la na primeira posição da prateleira.

Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos

Passo 7 Encha o resto da gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.

Passo 8 Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.


 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

Quando a descalcificação termina:

Desligue o forno.

Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.

Deixe a porta do forno aberta e aguarde até a cavidade estar seca.

 Se alguns resíduos de calcário permanecerem no forno após a descalcificação, o visor pede que repita o procedimento.

11.6 Aviso de descalcificação

Existem dois avisos que lhe pedem que realize a descalcificação do forno. Não é possível desactivar o aviso de descalcificação.

Tipo	Descrição
Aviso suave	Recomenda-lhe que descalcifique o forno.
Aviso grave	Obriga-o a descalcificar o forno. Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, as funções de vapor são desativadas.

11.7 Como utilizar: Enxaguamento

Antes de começar:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.

Remova todos os acessórios.

Passo 1 Coloque a assadeira profunda no primeiro nível de prateleira.

Passo 2 Encha a gaveta da água com água até ao nível máximo, até ouvir o sinal sonoro ou o visor apresentar a mensagem correspondente.

Passo 3 Selecione: Menu / Limpeza / Enxaguamento.
Duração: cerca de 30 minutos

Passo 4 Ligue a função e siga as instruções no visor.

Passo 5 Quando a função terminar, retire a assadeira profunda.

 Quando esta função está em funcionamento, a lâmpada está apagada.

11.8 Aviso de secagem

Depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor, o visor pede que se seque o forno.

Prima SIM para secar o forno.

11.9 Como utilizar: Secagem

Utilize depois de cozinhar com uma função de aquecimento a vapor ou limpe o vapor para secar a cavidade.

-
- Passo 1** Certifique-se de que o forno está frio.
-
- Passo 2** Remover 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:

Desligar o forno e aguardar até arrefecer.

Remover 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.
-

i Enquanto esta função estiver a funcionar, a luz fica 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.

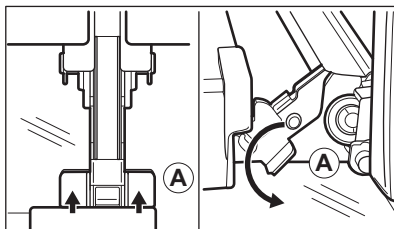
! AVISO!

A porta é pesada.

! CUIDADO!

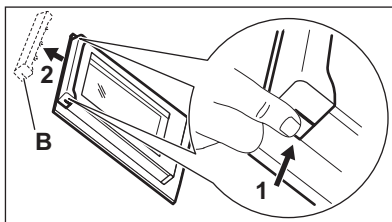
A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

-
- 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 70°). Segure na porta em ambos os lados 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.

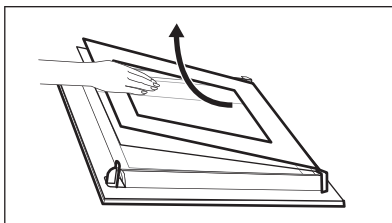
Passo 4 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



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

Desligue o forno. Espere até que o forno esteja frio.

Passo 2

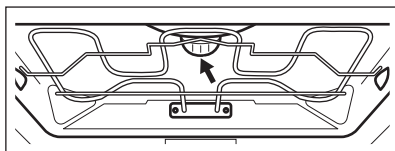
Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

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

O aparelho não está ligado à corrente elétrica ou não está corretamente ligado.

O relógio não está acertado.

A porta não fecha bem.



Solução

Verifique se o aparelho está corretamente ligado à corrente elétrica.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte Funções do relógio p capítulo, Como definir: Funções do relógio.

Feche a porta completamente.



O aparelho não liga ou não aquece



Causa possível

O fusível está fundido.

O aparelho Bloqueio para crianças está ligado.



Solução

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

Consulte o capítulo "Menu", Submenu para: Opções.



Componentes



Descrição

A lâmpada está fundida.



Solução

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

F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.

F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.

F908 - o sistema do aparelho não se consegue ligar com o painel de comandos.



Solução

Encaixe totalmente a ficha Sonda térmica na tomada.

Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.

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 folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Ecodesign e Rotulagem de Energia da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Índice de Eficiência Energética	61.9
Classe de eficiência energética	A++
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	70l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	COB8S39Z 36.0kg
	EOB8S39X 36.0kg
	EOB8S39Z 36.0kg
	KOBBS39X 36.0kg
	LOB8S39Z 36.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

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

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.

Submenu	Aplicação
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza completa.
Descalcificação	Limpeza de resíduos de calcário do circuito de geração de vapor.
Enxaguamento	Procedimento para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do aparelho. Quando a opção está ativa, o texto Bloqueio para crianças é apresentado no visor quando ligar o aparelho. Para ativar a utilização do aparelho, escolha as letras do código na ordem alfabética. Aceda ao temporizador, o funcionamento remoto e a lâmpada estão disponíveis com a opção ativada.
Aquecimento rápido	Diminui 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	Descrição
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:

 On / Off
  Menu
  Favoritos
  Temporizador
  Sonda térmica
 START / STOP

Começar a utilizar o aparelho

Inicio rápido		Passo 1	Passo 2	Passo 3
	Ligue o aparelho e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Prima continuamente:  .	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .
Arranque	Desligue o aparelho, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	 - prima continuamente até que o aparelho se desligue.		

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
	 ...	°C	OK	START
- prima para ligar o aparelho.	- seleccione a função de aquecimento.	- defina a temperatura.	- prima para confirmar.	- prima para começar a cozinhar.




Cozedura 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:  .	Prima:  .	Prima:  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 cálcio.

Enxaguamento

Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

16. 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 CLIENȚI 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.....	314
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	316
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	318
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	320
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	321
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	322
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	327
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	329
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	331
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	332
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	335
12. DEPANARE.....	340
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	342
14. STRUCTURA MENIULUI.....	343
15. ESTE SIMPLU!.....	344
16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	346

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- 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 sensorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	595 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică

AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.

AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea

AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.

- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Gătirea cu abur

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătirii cu abur.

2.6 Iluminare interioară

⚠ AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi

cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

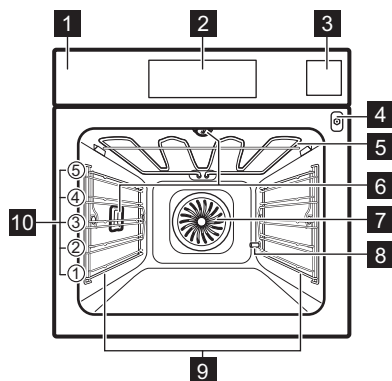
⚠ AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

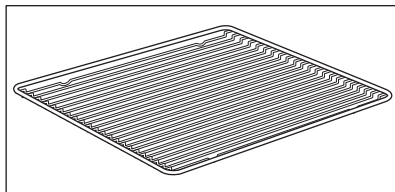


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătit
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

3.2 Accesorii

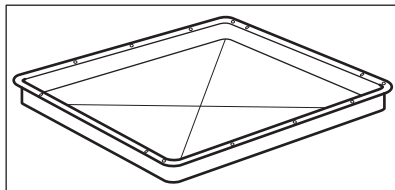
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



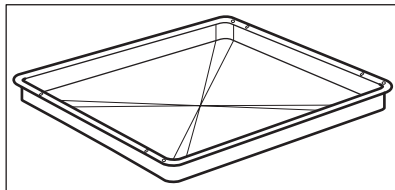
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



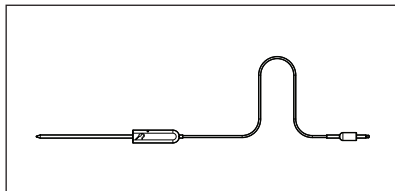
Cratiță

Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsimi.



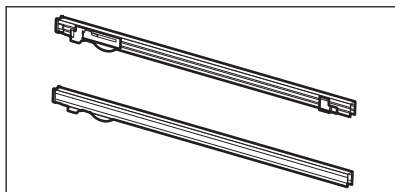
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



Ghidaje telescopice

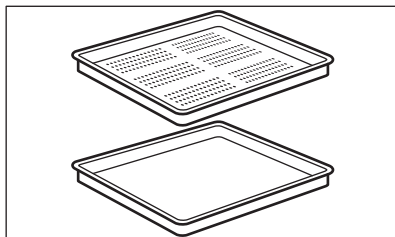
Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și grătarul metalic.



Set pentru gătit cu abur

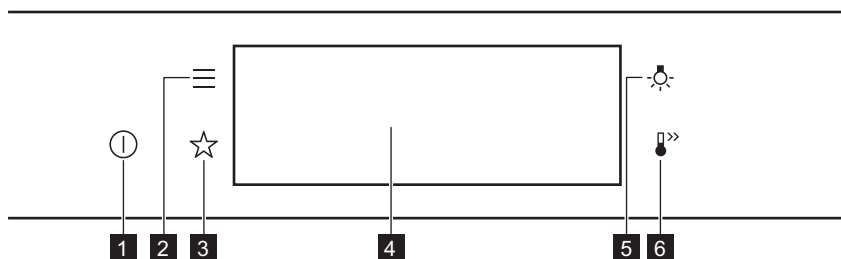
Un recipient neperforat și un recipient pentru alimente perforat.

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, mămăligă, paste.



4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Prezentarea panoului de comandă



1	Pornit / Oprit	Apasă lung pentru a porni și opri aparatul.
2	Meniu	Enumeră funcțiile aparatului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Arată setările curente ale aparatului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri lumina.
6	Încălzire rapidă	Pentru a activa și dezactiva funcția: Încălzire rapidă.



Apasă

Atinge suprafața cu degetul.



Mută

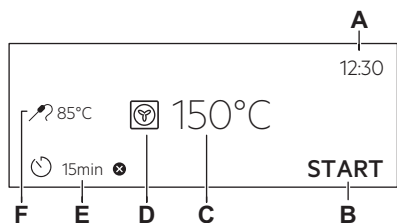
Glisează degetul pe suprafață.



Apasă lung

Apasă pe suprafață timp de 3 secunde.

4.2 Afișaj



Afișaj cu funcțiile cheie setate.

- A. Timpul
- B. START/STOP
- C. Temperatură
- D. Funcții de încălzire
- E. Cronometru
- F. Senzor de gătire (doar pentru anumite modele)

Indicatori afișaj

Indicatori de bază - pentru navigare pe afișaj.

OK

Pentru a confirma o selecție / setare.



Pentru a reveni la submeniul anterior din meniu.



Pentru a anula ultima comandă.



Pentru a activa și dezactiva opțiunile.

Sonor alarmă Indicatorii funcției - atunci când durata setată pentru gătit se încheie, se emite un semnal sonor.



Funcția este activată.



Funcția este activată.
Gătirea se oprește automat.



Alarma sonoră este dezactivată.

Indicatoare cronometru



Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.



Pentru a anula setarea.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

⚠ AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Curățarea inițială



Pasul 1

Scoate accesoriile și suporturile de raft detașabile din aparat.



Pasul 2

Curăță aparatul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv.



Pasul 3

Pune accesoriile și suporturile de raft detașabile înapoi în cuptor.

5.2 Prima conectare


Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.


Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Duritate apă, Timpul.


5.3 Preîncălzirea inițială

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Pasul 1 Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.

Pasul 2 Setează temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 h.

Pasul 3 Setează temperatura maximă a funcției: 
Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.

 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

5.4 Modul de setare Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent aveți de setat nivelul de duritate al apei. Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul de abur.



Pasul 1

Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 sec. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.



Pasul 2

Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.




Pasul 3

După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.



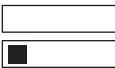



Pasul 4

Stabilește nivelul de duritate al 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 în meniul: Setări / Configurare / Duritate apă.

Tabelul indică intervalele de duritate ale apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul de duritate a 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	moale
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 nivelul de duritate al apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.


6. UTILIZAREA ZILNICĂ




AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apasă pe simbolul funcției de gătire  pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apasă: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătirii.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Opriți cuptorul.

6.2 Modul de setare: Steamify - Funcție de gătire cu abur

Pasul 1	Porniți cuptorul. Selectați simbolul funcției de gătire și apăsați-l pentru a intra în submeniu.
Pasul 2	Apăsați  . Setati funcția de gătire cu abur.
Pasul 3	Apăsați: OK . Afișajul indică setările pentru temperatură.
Pasul 4	Setați temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.
Abur pentru gătire cu abur 50 - 100°C	Pentru gătitul la abur a legumelor, cerealelor, legumelor, fructelor de mare, terrinelor și deserturilor mici.
Abur pentru fierbere 105 - 130°C	Pentru gătitul fripturii și cărnii înăbușite sau a peștelui, carne și pasăre, precum și prăjituri cu brânză și caserole.
Abur pentru rumenire 135 - 150°C	Pentru carne, tocănițe, legume umplute, pește și gratinări. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură succulentă 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	Apasă: OK .
Pasul 6	Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide.

Pasul 7 Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea sa maximă. Există riscuri de scurgere a apei, supraplin și deteriorări ale mobilei.



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 Opriți 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.

6.3 Modul de utilizare: Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut

Pasul 1 Porniți cuptorul.

Pasul 2 Apasă:








Pasul 3 Apăsați: . Accesați: Gătire asistată.

Pasul 4 Alegeți un preparat sau un tip de aliment.




Pasul 5 Apasă: **START** .






6.4 Funcții de gătire

STANDARD







Funcția de încălzire	Utilizare
 Grill	Pentru gătit la grătar a felurilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre nedezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.
 Aer cald cu ventilație	Pentru a coace simultan pe trei rafturi și pentru a dehidrata 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 crocante la bază și pentru a conserva alimentele.

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dehidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încălzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.

Funcția de încălzire	Utilizare
 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.
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea alimentelor cu abur previne uscarea suprafețelor. Căldura este distribuită într-un mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei alimentelor ca atunci când le-ați preparat. Această funcție poate fi utilizată pentru reîncălzirea alimentelor direct pe o farfurie. Puteți reîncălzi mai multe preparate în același timp, folosind diferite poziții ale raftului.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Aluaturi	Pentru a accelera dospirea aluatului cu drojdie. Aceasta previne uscarea suprafeței aluatului și îi menține elasticitatea.
 Gătire cu abur	Pentru 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.

Funcția de încălzire Utilizare



Umiditate scăzută

Funcția este potrivită pentru carne, pasăre, preparate coapte și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă împreună cu o crustă crocantă.

6.5 Note despre: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 (în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de 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 de funcționare a funcției. Cronometru numărătoare directă- îl puteți porni și opri.

7.2 Modul de setare Funcțiile ceasului

Cum se setează ceasul

Pasul 1 Porniți cuptorul.

Pasul 2 Apăsăți: Timpul.

Pasul 3 Setarea timpului. Apăsăți: OK.

Modul de setare a timpului de gătire

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Modul de setare a timpului de gătire

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setarea timpului. Apăsați: **OK**.

Cum se alege opțiunea de final

Pasul 1 Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.

Pasul 2 Apasă: .

Pasul 3 Setați timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsați: ● ● ● .

Pasul 5 Apasă: 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 Apasă: .

Pasul 3 Setați timpul de gătire.

Pasul 4 Apăsați: ● ● ● .

Pasul 5 Apasă: 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. UTILIZAREA ACCESORIILOR

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

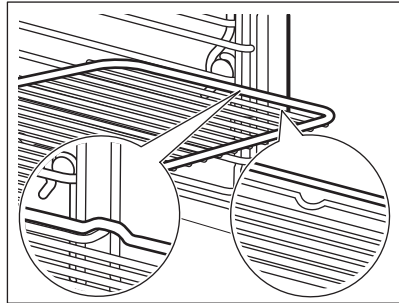
anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

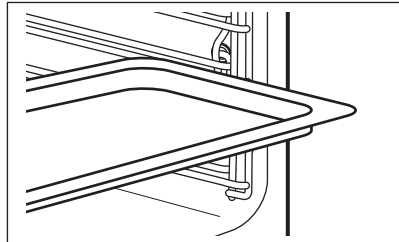
Raft sârmă:

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împinge tava pe șinele de ghidare.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire - măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:

°C

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 pre-parat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

8.3 Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1 Porniți cuptorul.

Pasul 2 Setati o functie de incalzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

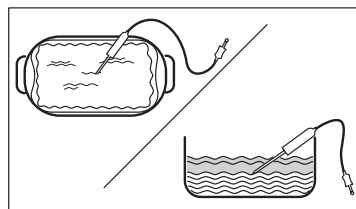
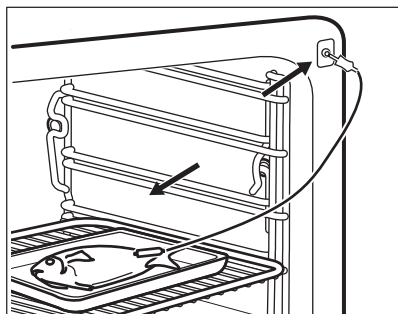
Pasul 3 Introduceți: Senzor de gătire.

Carne, pasăre și pește

Caserolă

Introduceți vârful Senzor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Senzor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Senzor de gătire exact în centrul case-rolei. Senzor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Senzor de gătire. Vârful Senzor de gătire nu trebuie să atingă fundul unui vas de copt.



Pasul 4 Conectați Senzor de gătire la priza din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Senzor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

Pasul 9 Scoateți Senzor de gătire conectorul din priză și preparatul din cuptor.

AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri deoarece Senzor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.


9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătire, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1 Pornește aparatul.


Pasul 2 Selectați setarea preferată.

Pasul 3 Apăsăți: . Selectați: Favorite.

Pasul 4 Selectați: Salvare setări curente.

Pasul 5 Apăsăți + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsăți OK.

 - apăsați pentru a reseta setarea.

 - apăsați pentru a anula setarea.

9.2 Funcția blocare

Această funcție împiedică modificarea accidentală a funcției de gătire.

Pasul 1 Pornește aparatul.



Pasul 2 Setează o funcție de gătire.

Pasul 3 ,  - apăsa-le simultan pentru a activa funcția.

Pentru a dezactiva funcția, repetă pasul 3.

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

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

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. 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
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

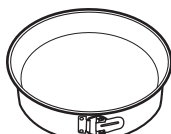
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate

Folosiiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.



Tigăie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Ceramică
Diametru de 8 cm,
Înălțime de 5 cm



Tavă rotundă pentru tarte






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.

Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme






		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încalzire sus si jos	140	25 - 35	2

Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 30
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30





Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmiicios	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilatie	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.







		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gătire cu abur.

Teste conforme cu IEC 60350-1.

Setați temperatura la 100°C.

	 Recipient (Gastronorm)	 kg		 min	
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	0.3	3	8 - 9	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Broccoli, preîncălziți cuptorul gol	1 x 2/3 perforat	maxim	3	10 - 11	Puneți tava de gătit pe primul raft.
Mazăre, congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1,5	2 și 4	Până când temperatura în locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul raft.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv.



Utilizarea zilnică

Curăța cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



Accesorii

Curăța toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

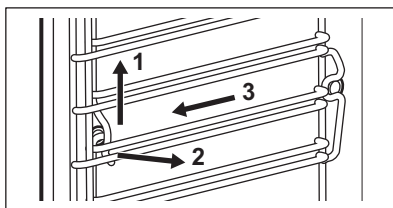
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1 Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Pasul 2 Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

Pasul 3 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele 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.

Etapa 2 Selectați: Meniu / Curățare.

Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min

Etapa 3 Apăsăți **START**. Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

Etapa 4 Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

La terminarea curățării:

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.


 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.

 Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

11.6 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

11.7 Modul de utilizare: Clătire

Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pasul 1 Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

Pasul 2 Umpleți sertarul pentru apă cu apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

Pasul 3 Selectați: Meniu / Curățare / Clătire.
Durată: aproximativ 30 min

Pasul 4 Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Pasul 5 Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

 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.

Apăsați 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.

-
- Pasul 1** Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
-
- Pasul 2** Scoateți toate accesoriile din cuptor.
-
- Pasul 3** Selectați meniul: Curățare / Uscare cavitate.
-
- Pasul 4** Urmați instrucțiunile de pe ecran.
-

11.10 Modul de utilizare: Golirea rezervorului

Folosiți-o după gătitul cu funcția de gătit cu abur pentru a îndepărta resturile de apă din sertarul pentru apă.

Înainte de a începe:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

-
- Pasul 1** Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
-
- Pasul 2** Selectați: Meniu / Curățare / Golirea rezervorului.
Durata: 6 min
-
- Pasul 3** Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.
-
- Pasul 4** Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.
-

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

11.11 Cum se scoate și se montează: Ușa

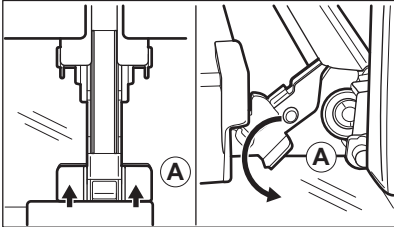
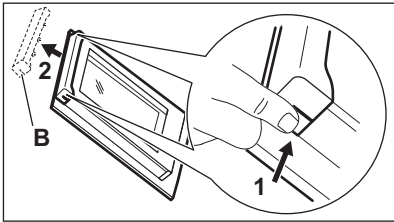
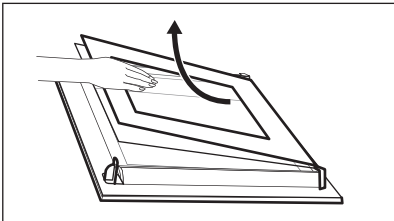
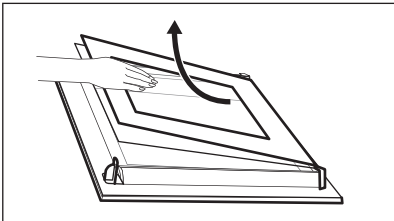
Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

AVERTISMENT!

Ușa este grea.

ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.12 Cum se înlocuiește: Bec

AVERTISMENT!

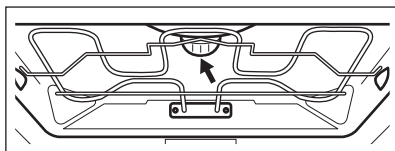
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1 Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



Pasul 2 Scoateți inelul din metal și curățați capacul de sticlă.

Pasul 3 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 4 Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

Lampă laterală

Pasul 1 Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.

Pasul 2 Utilizați o șurubelniță Torx 20 pentru a scoate capacul.

Pasul 3 Scoateți și curățați cadrul metalic și garnitura.

Pasul 4 Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.

Pasul 5 Instalați cadrul metalic și garnitura. Strângeți șuruburile.

Pasul 6 Montați suporturile raftului din stânga.

12. DEPANARE

AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...



Aparatul nu pornește sau nu se încălzește



Cauză posibilă

Aparatul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.

Ceasul nu este setat.

Ușa nu este închisă corect.

Siguranța este arsă.

Aparatul Blocare acces copii este pornit.



Soluție

Verifică dacă aparatul este conectat corect la rețeaua electrică.

Setați ceasul, pentru detalii consultați Funcțiile ceasului capitolul, Cum se setează: Funcțiile ceasului.

Închide bine ușa.

Verifică dacă siguranța este cauza problemei. Dacă problema cu siguranța reappare, contactează un electrician calificat.

Consultă capitolul „Meniu”, submeniu pentru: Opțiuni.



Componente



Descriere

Becul este ars.



Soluție

Înlocuște becul, pentru detalii consultă capitolul „Îngrijirea și curățarea”, modul de înlocuire: Bec.

Penele de curent întrerup întotdeauna curățarea. Reia procesul de curățare, dacă a fost întrerupt de o pană de curent.

12.2 Mod de gestionare: Coduri de eroare

În cazul unei erori de software, pe afișaj va apărea un mesaj de eroare.

În această secțiune vei găsi lista de probleme pe care le poți remedia singur.



Cod și descriere



Soluție

F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.

Conectat complet Senzor de gătire la priză.

F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.

Curăță suprafața afișajului. Asigură-te că nu există mișerie 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 despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux	
Identificarea modelului	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Index de eficiență energetică	61.9	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	70l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

IEC/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.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosește funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă un program este activat cu Durata , iar durata de 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 apărea 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

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.
Curățare cu abur	Curățare ușoară.
Curățare cu abur plus	Curățare profundă.
Decalcifiere	Curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare	Aprinde și stinge lumina.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a aparatului. Când opțiunea este pornită, textul Blocare acces copii apare pe afișaj atunci când porniți aparatul. Pentru a putea utiliza aparatul, alege literele din cod în ordine alfabetică. Funcția de cronometru, utilizarea de la distanță și aprinderea/stingerea luminii pot fi utilizate și când funcția este activată.
Încălzire rapidă	Reduce durata de încălzire. Aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții ale aparatului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește notificările.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba aparatului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
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 optiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!

Înainte de prima utilizare trebuie să setezi:

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsare taste	Duritate apă	Timpul
-------	----------------------	-------------------	------------------------	--------------	--------

Familiariză-te cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:



Pornit / Oprit



Meniu



Favorite



Cronometru



Senzor de gătire

START /
STOP

Utilizarea aparatului


Pornire rapidă

Pornește aparatul și începe să gătești la temperatura și durata implicite pentru funcția selectată.

Pasul 1

Apasă lung: 

Pasul 2


 ... - selectează funcția preferată.

Pasul 3

Apasă: START .

Oprire rapidă

Închide în orice moment aparatul, orice fereastră sau mesaj.

 - ține apăsat până când aparatul se oprește.

Începe să gătești

Pasul 1



- apasă pentru a porni aparatul.

Pasul 2



- selectează funcția de gătire.

Pasul 3



- setează temperatura .

Pasul 4



- apasă pentru a confirma.

Pasul 5

START
- apasă pentru a începe procesul de gătire.

Gătire la abur - Steamify

Setează temperatura. Tipul de funcție de gătire la abur depinde de temperatura setată.

Abur pentru gătire cu abur	Abur pentru fierbere	Abur pentru rumenire	Abur pentru coacere și prăjire
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Află cum să gătești rapid

Folosește programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu ajutorul setărilor predefinite:

Gătire asistată

Pasul 1

Apăsați: 

Pasul 2

Apăsați: 

Pasul 3

Apăsați:  Gătire asistată.

Pasul 4

Alege preparatul dorit.

Pentru a seta durata de gătire folosește funcțiile rapide

Funcția 10% Finish Assist

Folosește funcția 10% Finish Assist pentru a prelungi durata de gătire, atunci când a mai rămas 10% din aceasta.

Pentru a prelungi durata de gătire, apăsați **+1min**.

Curăță aparatul cu ajutorul funcției de curățare cu abur

Pasul 1

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. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele

marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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.....	348
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	350
3. POPIS VÝROBKU.....	353
4. OVLÁDACÍ PANEL.....	354
5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	355
6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	357
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	361
8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA.....	363
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	365
10. TIPY A RADY.....	366
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	369
12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	374
13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	376
14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	377
15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	378
16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	380

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.
- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových host'ovských izbách, izbách s posteľou

- a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
 - Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
 - Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
 - Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, jeho autorizované servisné stredisko alebo kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo ohrozeniu elektrickým prúdom.
 - **UPOZORNENIE:** Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
 - **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli ohrevných článkov alebo povrchu dutiny spotrebiča.
 - Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
 - Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
 - Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
 - Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
 - Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

VAROVANIE!

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka spotrebiča otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
---	--------------

Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
--------------------------	--------

Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
--------------------------	--------------

Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
--------------------------------	--------

Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
-------------------------------	--------

Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
--------------------------------	--------

Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka spotrebiča	567 mm
------------------	--------

Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
-------------------------------	--------

Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
------------------------------	---------

Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
--	-----------

Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
---	---------

Montážne skrutky	4x25 mm
------------------	---------

2.2 Zapojenie do elektrickej siete

VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.
- Sieťovú zástrčku pripojte do sieťovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k sieťovej zástrčke.

- Ak je sieťová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej sieťovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za sieťovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrútkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjajte tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča allobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!

- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Parné pečenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenín a poškodenia spotrebiča.

- Uvoľnená para môže spôsobiť popáleniny:
 - Keď je zapnutá funkcia, pri otváraní dvierok spotrebiča postupujte opatrne. Para môže uniknúť.
 - Po parnom pečení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne.

2.6 Vnútorne osvetlenie

VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch

osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.

- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia

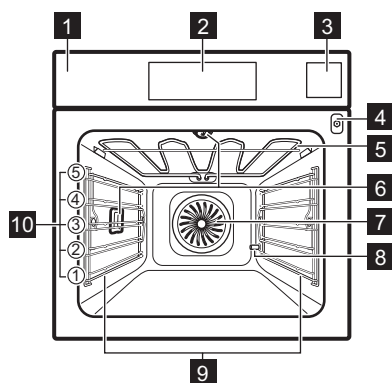
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad

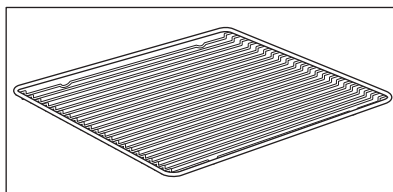


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka na vodu
- 4 Zásuvka pre teplotnú sondu
- 5 Ohrevný prvok
- 6 Osvetlenie
- 7 Ventilátor
- 8 Odvápňovacia odtoková rúra
- 9 Zasúvacia lišta, odstrániteľná
- 10 Úrovne roštu v rúre

3.2 Príslušenstvo

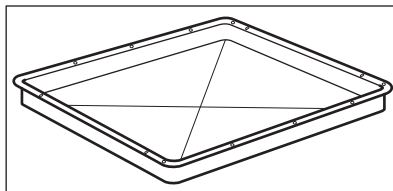
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



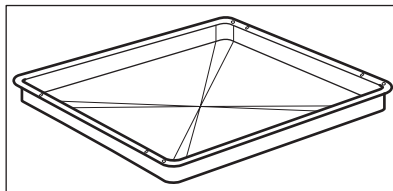
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



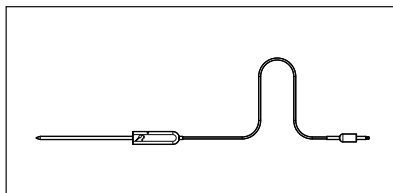
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



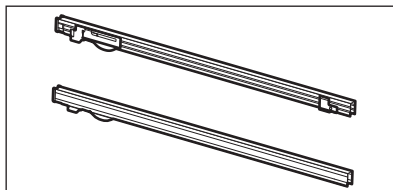
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

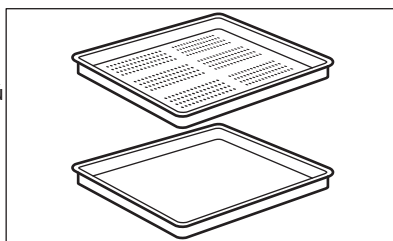
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



Parná súprava

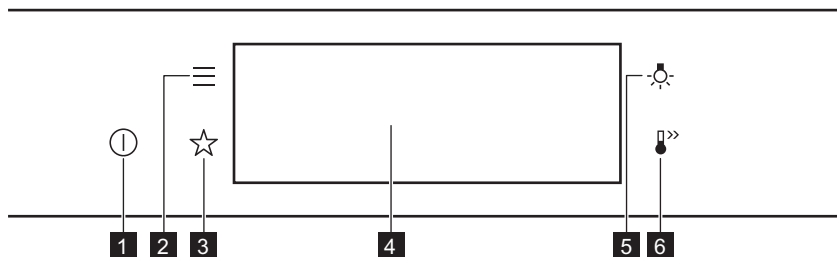
Jedna neperforovaná a jedna perforovaná nádoba.

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. OVLÁDACÍ PANEL

4.1 Prehľad ovládacieho panela



1	ZAP. / VYP.	Stlačením a podržaním tlačidla zapnete a vypnete spotrebič.
2	Ponuka	Uvádza funkcie spotrebiča.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia spotrebiča.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.



Stláčajte



Presunutie



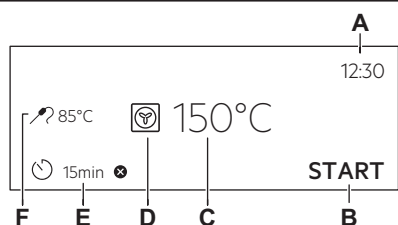
Stlačte a podržte tlačidlo

Dotknite sa povrchu končekom prsta.

Posuňte konček prsta po povrchu.

Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej



Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.

- A. Presný čas
- B. ŠTART/STOP
- C. Teplota
- D. Funkcie ohrevu
- E. Časovač
- F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.



Potvrdenie výberu/nastavenia.



Návrat o jednu úroveň v ponuke.



Vrátenie posledného úkonu.



Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.

Zvukový signál Ukazovatele funkcie – keď uplynie nastavený čas varenia, zaznie zvukový signál.



Funkcia je zapnutá.



Funkcia je zapnutá.
Varenie sa automaticky zastaví.



Zvukový signál je vypnutý.

Ukazovatele časovača



Nastavenie funkcie: Odložený štart.



Ak chcete zrušiť nastavenia.

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie



Krok č. 1

Zo spotrebiča odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.



Krok č. 2

Spotrebič a príslušenstvo vyčistíte len handričkou z mikrovlákien, teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom.



Krok č. 3

Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do spotrebiča.

5.2 Prvé pripojenie


Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.


Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Tvrdosť vody, Presný čas.

5.3 Počiatkový predohrev

Pred prvým použitím predhrejete prázdnu rúru.

Krok č. 1 Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.

Krok č. 2 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: 
Rúru nechajte spustenú jednu h.

Krok č. 3 Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: 
Rúru nechajte spustenú 15 min.

 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

Testovací papierik vložte do vody na približne 1 sekundu. Testovací papierik nedávajte pod tečúcu vodu.



Krok č. 2

Potrasťte testovacím papierikom, aby ste odstránili nadbytočnú vodu.



Krok č. 3

Počkajte 1 minútu a skontrolujte tvrdosť vody pomocou tabuľky nižšie.



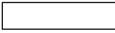
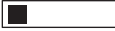



Krok č. 4

Nastavte úroveň tvrdosti vody: Ponuka / Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

 Farby testovacieho papierika sa naďalej menia. Tvrdosť vody nekontrolujte neskôr ako 1 minútu po skúške.

Úroveň tvrdosti vody môžete zmeniť v ponuke: Nastavenia / Nastavenie / Tvrdosť vody.

Uvedená tabuľka zobrazuje škálu tvrdosti vody (°dH) s príslušnou úrovňou usadenín vápnika a klasifikáciou vody. Nastavte tvrdosť vody podľa tabuľky.

Tvrdosť vody		Testovací pa- pierik	Usadenie váp- nika (mmol/l)	Usadenie váp- nika (mg/l)	Klasifikácia vody
Úroveň	°dH				
1	0 - 7	 	0 - 1.3	0 - 50	mäkká
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	stredne tvrdá
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	tvrdá
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	veľmi tvrdá

Keď je úroveň tvrdosti vody 4, zásuvku na vodu plňte neperlivou vodou balenou vo fľašiach.


6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Nastavenie: Funkcie ohrevu

Krok č. 1 Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.

Krok č. 2 Stlačte symbol funkcie ohrevu , aby ste vstúpili do podponuky.

Krok č. 3 Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: **OK**. Na displeji sa zobrazí: teplota.

Krok č. 4 Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: **START**.
Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas pečenia.

Stlačením **STOP** vypnite funkciu ohrevu.


Krok č. 6 Vypnite rúru.

6.2 Nastavenie: Steamify – Funkcia ohrevu parou

Krok č. 1 Zapnite rúru.
Do podponuky 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 získava mäso šťavnatú a jemnú textúru a zároveň chrumkavý povrch. Ak nastavíte časovač, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia grilu, aby bol pokrm mierne gratinovaný.
Para na pečenie 155 – 230 °C	Pre pečené a zapekané pokrmy, mäso, ryby, hydinu, pečivo z lístkového cesta, tortičky, muffiny, gratinované pokrmy, zeleninu a pekárenské výrobky. Ak nastavíte časovač a vložíte jedlo do prvej úrovne, počas posledných minút procesu prípravy sa automaticky zapne funkcia dolného ohrevu, aby mal pokrm chrumkavý povrch.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: OK .
Krok č. 6	Zatlačením na kryt otvorte zásuvku na vodu.
Krok č. 7	Zásuvku na vodu naplňte studenou vodou po maximálnu úroveň (približne 950 ml), kým nezaznie zvukový signál a na displeji sa nezobrazí hlásenie. Množstvo vody postačuje približne na 50 minút. Zásuvku na vodu nenapíňajte 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 „Starostlivosť a čistenie“, Prázdna nádržka na vodu.
Krok č. 13	V dutine môže kondenzovať zvyšková voda. Po pečení opatrne otvorte dvierka rúry. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu mäkkou handričkou.

6.3 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu.

Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .








Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: . Zadaťte: Sprievodca pečením.

Krok č. 4 Vyberte pokrm alebo druh potraviny.









Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: START .

6.4 Funkcie ohrevu




ŠTANDARDNÉ





Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Teplotu v rúre nastavte o 20 – 40 °C nižšie ako pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekánie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.

ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapekanie.
 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, akoby bolo práve pripravené. Túto funkciu môžete používať na zohrievanie jedla priamo na tanieri. Narať môžete zohrievať viac tanierov na rôznych úrovniach roštov.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.
 Vlhká para	Na parnú prípravu zeleniny, príloh, ryb
 Vlhkosť vysoká	Funkcia je vhodná na prípravu delikátnych jedál ako sú nákypy, obložené koláče, teriny a ryby.
 Vlhkosť nízka	Táto funkcia je vhodná na mäso, hydinu, pečené jedlá a dusené/zapekané jedlá. Vďaka kombinácii pary a tepla získava mäso jemnú a šťavnatú konzistenciu a zároveň chrumkavé okraje.

6.5 Poznámky k funkcii: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na splnenie požiadaviek triedy energetickej účinnosti a požiadaviek na ekodizajn (podľa predpisov EU 65/2014 a EU 66/2014). Testy podľa normy: IEC/EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, časť Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania týkajúce sa úspory energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, časť 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	Odloženie začiatku alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Služí na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť spotrebiča.
Časovač	Sleduje, ako dlho funkcia funguje. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.

7.2 Nastavenie: Časové funkcie

Nastavenie hodín

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: Presný čas.

Krok č. 3 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Nastavenie času varenia

Krok č. 1 Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: **OK**.

Výber funkcie koniec

Krok č. 1 Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas varenia.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Krok č. 6 Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.

Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1 Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.

Krok č. 2 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 3 Nastavte čas varenia.

Krok č. 4 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 5 Stlačte tlačidlo: Odložený štart.

Krok č. 6 Vyberte hodnotu.

Krok č. 7 Stlačte tlačidlo: **OK**. Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním + 1 min predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1 Stlačte tlačidlo: .

Krok č. 2 Nastavte hodnotu časovača.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo: .

Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.

8. POUŽÍVANIE PRÍSLUŠENSTVA

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

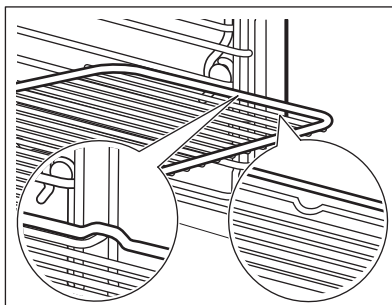
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu.

Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

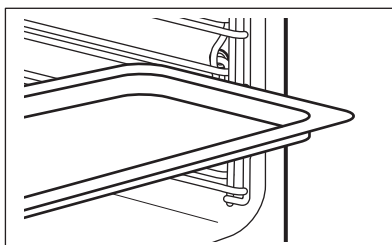
Drôtený rošt:

Rošt zasunúť medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.



Plech na pečenie / Hlboký pekáč:

Plech na pečenie zasunúť medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri jedla. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:



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.

8.3 Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1 Zapnite rúru.

Krok č. 2 Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.

Krok č. 3 Vložte: Teplotná sonda.

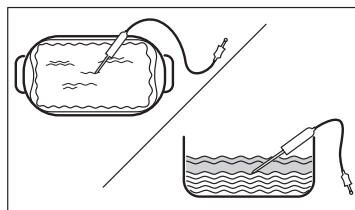
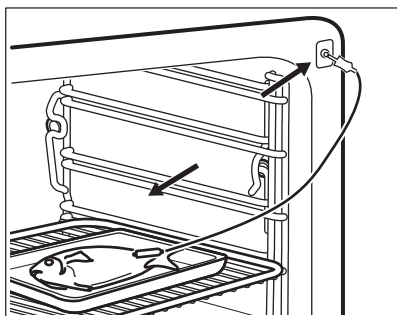
Mäso, hydinu a rybu

Vložte špičku Teplotná sonda do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.


Zapekaciu nádobu

Vložte špičku Teplotná sonda presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady.

Použite okraj nádoby na pečenie na podopretie silikónovej rukoväti Teplotná sonda. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna nádoby na pečenie.



Krok č. 4 Zasuňte Teplotná sonda do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.

Krok č. 5 Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.

-
- Krok č. 6** Stlačte ● ● ● , aby ste nastavili požadovanú funkciu:
- Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál,
 - Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
-

Krok č. 7 Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: **OK**, aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.

Krok č. 8 Stlačte tlačidlo: **START** .
Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.

Krok č. 9 Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda zo zásuvky a vyberte pokrm z rúry.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo popálenia, pretože sa Teplotná sonda zohreje. Pri od-pájání a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.

9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako ušetriť energiu: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.

Krok č. 2 Vyberte preferované nastavenie.

Krok č. 3 Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.

Krok č. 4 Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.

Krok č. 5 Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo **OK**.

 – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.

 – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.

9.2 Blokovanie ovládania

Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1 Zapnite spotrebič.



Krok č. 2 Nastavte funkciu ohrevu.

Krok č. 3 Stlačte súčasne  a  , aby ste zapli funkciu.

Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.

9.3 Automatické vypínanie

Ak pracuje funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne nastavenia, z bezpečnostných dôvodov sa spotrebič po určitom čase vypne.

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

Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Keď je spotrebič v prevádzke, automaticky sa zapne chladiaci ventilátor, aby udržal povrch spotrebiča chladný. Ak spotrebič vypnete, chladiaci ventilátor môže pokračovať v činnosti, kým sa spotrebič neochladí.

10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie



Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.






Váš spotrebič môže pri pečení fungovať inak ako spotrebič, ktorý ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.






Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept.

Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Ak chcete vyhľadať tipy na prípravu pokrmov, skontrolujte číslo PNC uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny spotrebiča.

10.2 Vlhký horúci vzduch


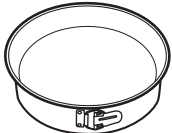

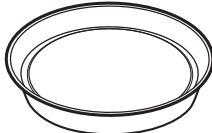
V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
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

		 (° C)		 (min)
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo

Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.






			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobné ústavy





Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.

Pečenie na jednej úrovni – pečenie vo formách






		 °C	 min	
Piškótvý koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 60	2
Piškótvý koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	45 - 60	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	55 - 65	1
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 35	2
Linecké koláčiky	Tradičné pečenie	140	25 - 35	2

Pečenie na jednej úrovni – piškótvý koláč

Použite tretiu úroveň v rúre.

		 °C	 min
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30





Viacúrovňové pečenie – piškótový koláč

		 °C	 min	
Linecké koláčiky	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	2 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	25 - 35	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	45 - 55	2 / 4
Jablkový koláč, 1 forma na mriežku (Ø 20 cm)	Teplovzdušné Pečenie	160	55 - 65	2 / 4

Gril

Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.

Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.







		 min	
Hrianky	Gril	1 - 2	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4







Informácie pre skúšobné ústavy

Testy pre funkciu: Vlhká para.

Testy podľa normy IEC 60350-1.

Nastavte teplotu na 100 °C.

		 kg		 min	
Brokolica, predhrejte prázdnu rúru	Nádoba (Gastronorm) 1 x 2/3 dierková	0.3	3	8 - 9	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

	 Nádoba (Gas- tronorm)	 kg		 min	
Brokolica, pred- hrejte prázdnu rú- ru	1 x 2/3 dierkova- ná	Max.	3	10 - 11	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.
Hrášok, mrazený	2 x 2/3 dierkova- ná	2 x 1,5	2 a 4	Až kým naj- chladnejší bod nedo- siahne teplotu 85 °C.	Plech na pečenie zasuňte do prvej úrovne v rúre.

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE

VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-
striedky

Prednú stranu spotrebiča očistíte iba handričkou z mikrovlákiem namočenou v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v spotrebiči neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu osušte po každom použití iba handričkou z mikrovlákiem.



Príslušenstvo

Vyčistíte všetko príslušenstvo po každom použití a nechajte ho vyschnúť. Použite iba handričku z mikrovlákiem namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umyvať v umývačke riadu.

Príslušenstvo s nelepivou povrchovou úpravou nečistíte abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

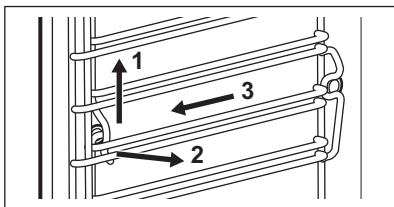
Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

Krok č. 1 Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Krok č. 2 Zasúvacie lišty opatrne vyťahnite nahor z predného závesu.

Krok č. 3 Odtiahnite predný koniec zasúvacích lišt od bočnej steny.

Krok č. 4 Vyťahnite zasúvacie lišty zo zadného závesu.



Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.

11.3 Používanie: Parné čistenie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Vyberte všetko príslušenstvo a vyberte teľné zasúvacie lišty.

Dutinu rúry a vnútorný sklenený panel dvierok očistite mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Krok č. 1 Zásuvku na vodu naplňte po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 2 Vyberte: Ponuka / Čistenie.

Funkcia	Popis	Trvanie
Parné čistenie	Ľahké čistenie	30 min
Parné čistenie plus	Normálne čistenie Dutinu nastriekajte čistiacim prostriedkom.	75 min

Krok č. 3 Stlačte **START**. Postupujte podľa pokynov na displeji. Po skončení čistenia zaznie signál.

Krok č. 4 Signál sa vypína stlačením ľubovoľného symbolu.

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení čistenia:

Vypnite rúru.

Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu jemnou handričkou.

Dvierka nechajte otvorené a počkajte, kým nevyschne dutina.

11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.

Použitie funkcie: Parné čistenie plus.

11.5 Spôsob používania: Odvápňovanie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevy-
chladne. Odstráňte všetko príslušenstvo. Uistite sa, že je zásuvka na vodu
prázdna.

Doba trvania prvej časti: približne 100 min

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasunite do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Do zásuvky na vodu nalejte 250 ml prípravku na odvápnovanie.

Krok č. 3 Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie
zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 4 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie.

Krok č. 5 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.
Spustí sa prvá časť odvápnovania.

Krok č. 6 Po skončení prvej časti vyprázdňte hlboký pekáč a položte ho späť na prvú úroveň v rúre.

Doba trvania druhej časti: približne 35 min

Krok č. 7 Zostávajúcu časť zásuvky na vodu naplňte čerstvou vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie
zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 8 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

i Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

Po skončení odvápnovania:

Vypnite rúru. Keď rúra vychladne, vyčistite dutinu Dvierka rúry nechajte otvorené a po-
mäkkou handričkou. čakajte, kým dutina nevyschne.

i Ak po odvápnovaní zostanú v rúre ešte zvyšky vodného kameňa, na displeji sa zobrazí výzva na zopakova-
nie postupu.

11.6 Pripomenka odvápnenia

Na odvápnenie rúry vás vyzývajú dve pripomenky. Pripomenka odvápnenia sa nedá
deaktivovať.

Typ	Popis
Upozorňovacia pripomenka	Odporučí vám odvápnit' rúru.
Blokovacia pripomenka	Nariadi vám odvápnit' rúru. Ak pri zobrazení blokovacej pripomenky rúru neodvápnite, zablokujú sa parné funkcie.

11.7 Spôsob používania: Oplachovanie

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Zásuvku na vodu naplňte vodou po maximálnu úroveň, kým nezaznie zvukový signál alebo sa na displeji nezobrazí hlásenie.

Krok č. 3 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Oplachovanie.
Trvanie: približne 30 min

Krok č. 4 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.

Krok č. 5 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.8 Pripomienka sušenia

Po varení s funkciou ohrevu parou vás displej vyzve na vysušenie rúry.

Stlačte tlačidlo 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 Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 3 Vyberte 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 zvyškov vody zo zásuvky na vodu.

Skôr ako začnete:

Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.

Odstráňte všetko príslušenstvo.

Krok č. 1 Hlboký pekáč zasuňte do prvej úrovne v rúre.

Krok č. 2 Vyberte možnosť: Ponuka / Čistenie / Prázdna nádržka na vodu.
Trvanie: 6 min

Krok č. 3 Funkciu zapnite a postupujte podľa pokynov na displeji.

Krok č. 4 Po skončení funkcie vyberte hlboký pekáč.

 Počas činnosti tejto funkcie je osvetlenie vypnuté.

11.11 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dveriek je pre rôzne modely odlišný.

⚠ VAROVANIE!

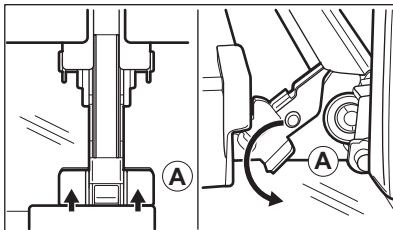
Dvierka sú ťažké.

⚠ UPOZORNENIE!

So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1 Dvierka úplne otvorte.

Krok č. 2 Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dveriek.

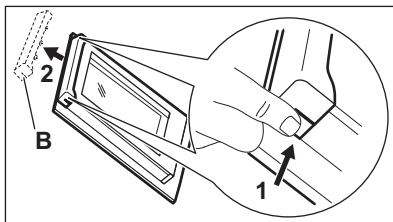


Krok č. 3 Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovnom povrchu.

Krok č. 4 Uchopte rám dveriek (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.

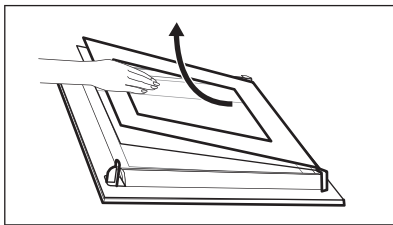
Krok č. 5 Rám dveriek vyberte potiahnutím smerom dopredu.

Krok č. 6 Sklenené panely dveriek uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.



Krok č. 7 Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.

Krok č. 8 Po čistení zvolíte opačný postup.



Krok č. 9 Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka. Uistite sa, že sú sklá vložené v správnej polohe, inak sa môže povrch dveriek prehriať.

11.12 Výmena: Osvetlenie

⚠ VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1

Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.

Krok č. 2

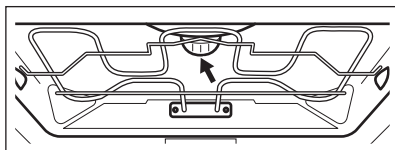
Rúru odpojte zo siete.

Krok č. 3

Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1 Otočte sklenený kryt a vyberte ho.



Krok č. 2 Vyberte kovový krúžok a vyčistite sklenený kryt.

Krok č. 3 Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku odolnú až do teploty 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.



Spotrebič sa nezapne ani sa nezohrieva



Možná príčina

Hodiny nie sú nastavené.

Dvierka nie sú správne zatvorené.

Je vypálená poistka.

Spotrebič Detská poistka je zapnutý.



Náprava

Nastavte hodiny; podrobnosti nájdete v kapitole Časové funkcie ; návod na nastavenie: Časové funkcie.

Dvierka úplne zatvorte.

Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.

Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Voliteľné funkcie.



Komponenty



Popis

Žiarovka je vypálená.



Náprava

Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie.

V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.



Kód a popis

F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutý v zásuvke.

F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.

F908 – systém spotrebiča sa nedokáže pripojiť k ovládacímu panelu.



Náprava

Úplne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.

Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.

Vypnite a zapnite spotrebič.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítek sa nachádza na prednom ráme dutiny spotrebiča. Neodstraňujte typový štítek z dutiny spotrebiča.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:

Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a hárok s informáciami o výrobku podľa predpisov EÚ o ekodizajne a energetickom označovaní

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098
Index energetickej účinnosti	61.9
Trieda energetickej účinnosti	A++
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09kWh/cyklus
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52kWh/cyklus
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj tepla	Elektrina
Hlasitosť	70l
Typ rúry	Zabudovaná rúra
Hmotnosť	COB8S39Z 36.0kg
	EOB8S39X 36.0kg
	EOB8S39Z 36.0kg
	KOBBS39X 36.0kg
	LOB8S39Z 36.0kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Spotrebič má funkcie, ktoré vám pomôžu ušetriť energiu pri každodennom varení a pečení.

Uistite sa, že sú dvierka spotrebiča počas prevádzky zatvorené. Počas prípravy pokrmu neotvárajte dvierka spotrebiča príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, spotrebič pred samotnou prípravou pokrmu nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Ak je zapnutý program s funkciou Doba trvania a čas varenia je dlhší ako 30 minút, ohrevné články sa pri niektorých funkciách spotrebiča automaticky vypnú skôr.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď spotrebič vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

Ak príprava pokrmu trvá dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu spotrebiča na minimálne 3 – 10 minút pred koncom prípravy. Pomocou

zvyškového tepla v spotrebiči bude príprava pokrmu pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Položka ponuky	Aplikácia
Sprivodca pečením	Zoznam automatických programov.
Čistenie	Zoznam programov čistenia.
Oblíbené	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 skondenovanej vody po použití parných funkcií.
Prázdna nádržka na vodu	Postup na odstránenie zostatkovej vody zo zásuvky na vodu po použití parných funkcií.
Parné čistenie	Ľahké čistenie.
Parné čistenie plus	Dôkladné čistenie.
Odvápňovanie	Čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Podponuka	Aplikácia
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 zapnutá voliteľná funkcia Detská poistka na displeji sa po zapnutí spotrebiča zobrazí text. Na umožnenie používania spotrebiča vyberte písmená kódu v abecednom poradí. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie spotrebiča.
Pripomenka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomenky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastaví jazyk spotrebiča.
Jas displeja	Nastavenie jasú displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: 
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

14.5 Podponuka pre: Servis

Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!

Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk Jas displeja Tóny tlačidiel Hlasitosť zvuku Tvrdosť vody Presný čas

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:



ZAP. / VYP.



Ponuka



Oblíbené



Časovač



Teplotná sonda

START /

STOP

Spustenie spotrebiča

Rýchly štart

Zapnite spotrebič a začnite prípravu pokrmu s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.

Krok č. 1

Stlačte a podržte tlačidlo: ①.

Krok č. 2

☐ ... – zvolte požadovanú funkciu.

Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: START.

Rýchle vypnutie

Vypnite spotrebič na akejkolvek obrazovku či hlásení, a to kedykoľvek.

① – stlačte a podržte, kým sa spotrebič nevypne.

Spustiť varenie

Krok č. 1



– stlačením zapnete spotrebič.

Krok č. 2



– vyberte funkciu ohrevu.

Krok č. 3



– nastavte teplotu.

Krok č. 4

OK

– nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.

Krok č. 5

START

– stlačením tlačidla spustíte varenie.

Parné varenie – Steamify

Nastavte teplotu. Druh funkcie parného ohrevu závisí od nastavenej teploty.

Para na parnú prípravu

50 - 100 °C

Para na dusenie

105 - 130 °C

Para na chrumkavú kôrku

135 - 150 °C

Para na pečenie

155 - 230 °C

Zistite, ako piecť rýchlo

Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:

Sprievodca pečením

Krok č. 1

Stlačte tlačidlo: ①.

Krok č. 2

Stlačte tlačidlo: ☐

Krok č. 3

Stlačte tlačidlo: ✂
Sprievodca pečením.

Krok č. 4

Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia

10 % sprievodca dokončením

Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.

Na predĺženie času prípravy stlačte + 1min.

Spotřebič vyčistíte parným čistením

Krok č. 1

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 2

Stlačte tlačidlo:



Krok č. 3

Vyberte režim:

Parné čistenie

Pre ľahké čistenie.

Parné čistenie plus

Pre dôkladné čistenie.


Odvápňovanie


Na čistenie systému výrobníka pary od zvyškového vodného kameňa.

Oplachovanie

Na prepláchnutie a čistenie systému výrobníka pary po častom používaní parných funkcií.

16. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom

 spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

PENSAMOS EN USTED

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

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Cuando se ponga en contacto con nuestro Centro de servicio técnico, asegúrese de tener los siguientes datos disponibles: Modelo, código numérico del producto (PNC), número de serie.

La información se encuentra en la placa de características.

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD.....	382
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	384
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	387
4. PANEL DE MANDOS.....	388
5. ANTES DEL PRIMER USO.....	390
6. USO DIARIO.....	391
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	396
8. USO DE LOS ACCESORIOS.....	397
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	399
10. CONSEJOS.....	401
11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	404
12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	409
13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	411
14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	412
15. ¡ES FÁCIL!.....	414
16. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	415

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 presenta 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.
- 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 las 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 técnica

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

2.8 Eliminación

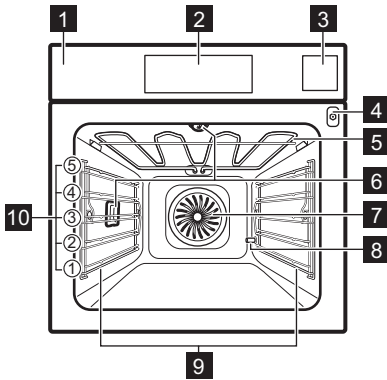
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

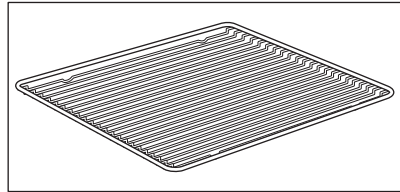


- 1 Panel de control
- 2 Pantalla
- 3 Compartimento de agua
- 4 Toma de la sonda térmica
- 5 Resistencia
- 6 Bombilla
- 7 Ventilador
- 8 Descalcificación de tubo de salida
- 9 Soporte de parrilla extraíble
- 10 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

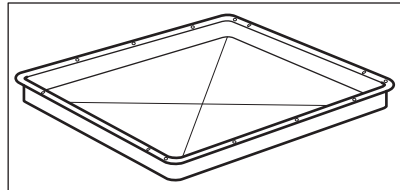
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



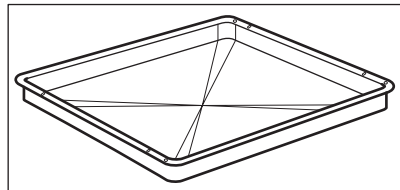
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



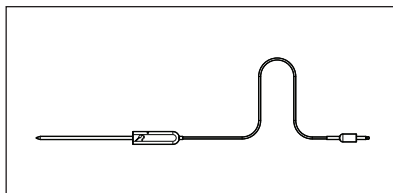
Parrilla/sartén para asar

Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



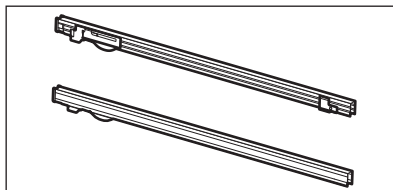
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



Carriles telescópicos

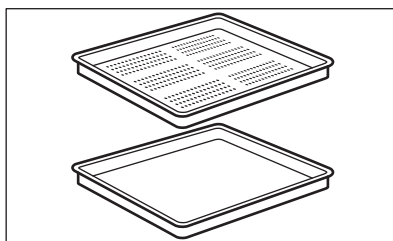
Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.



Utensilios de cocción al vapor

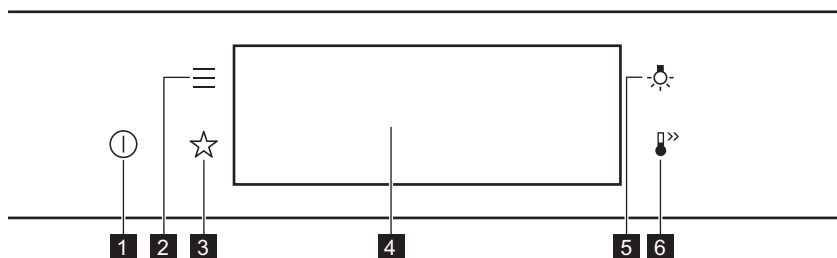
Un contenedor de alimentos perforado y sin perforar.

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



4. PANEL DE MANDOS

4.1 Vista general del panel de control



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

Tocar la superficie con la punta de los dedos.



Mover

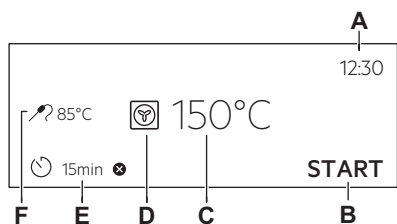
Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.



Mantener pulsado

Tocar la superficie durante 3 segundos.

4.2 Pantalla



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

Retire todos los accesorios y carriles laterales extraíbles del aparato.



Paso 2

Limpie únicamente el aparato y los accesorios con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.



Paso 3

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 Pre calentamiento inicial

Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1 Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.

Paso 2 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 1h.

Paso 3 Seleccione la temperatura máxima para la función: .
Deje funcionar el horno 15min.

 El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.

5.4 Cómo ajustar: 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.

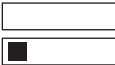



Tras 1 minuto, compruebe la dureza del agua de acuerdo con la siguiente tabla.

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.

6.2 Cómo ajustar: Steamify - Función de cocción al vapor

Paso 1 Encienda el horno.
Seleccione el símbolo de la función de cocción y púlselo 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.

6.3 Cómo configurar: 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 .









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.

Función de cocción	Aplicación
 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).
 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.
 Regenerar con vapor	El recalentamiento de los alimentos con vapor evita que se seque su superficie. El calor se distribuye de forma suave y uniforme, lo que permite recuperar el sabor y el aroma de los alimentos como si estuvieran recién preparados. Esta función se puede utilizar para recalentar alimentos directamente en un plato y permite recalentar más de un plato al mismo tiempo, utilizando diferentes posiciones de estante.
 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	La función es adecuada para carne, aves, platos al horno y estofados. Gracias a la combinación de vapor y calor, la carne adquiere una textura tierna y jugosa, además de una superficie crujiente.

6.5 Notas sobre la función Moist Fan:Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico (según EU 65/2014 y EU 66/2014). Pruebas según: IEC/EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo "Consejos", Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo "Eficiencia energética", Ahorro energético.

7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

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

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

Cómo ajustar el reloj

Paso 1 Encienda el horno.

Paso 2 Pulse: Hora.

Paso 3 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**.

Cómo elegir la opción de final

Paso 1 Elija la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Finalizar acción.

Paso 6 Elija el que prefiera: Finalizar acción.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo retrasar el inicio de la cocción

Paso 1 Ajuste la función de cocción y la temperatura.

Paso 2 Pulse: .

Paso 3 Ajuste el tiempo de cocción.

Paso 4 Pulse: ● ● ● .

Paso 5 Pulse: Inicio retardado.

Paso 6 Elija el valor.

Paso 7 Pulse: **OK**. Repita la acción hasta que la pantalla muestre la pantalla principal.

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min**.

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. USO DE LOS ACCESORIOS

ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

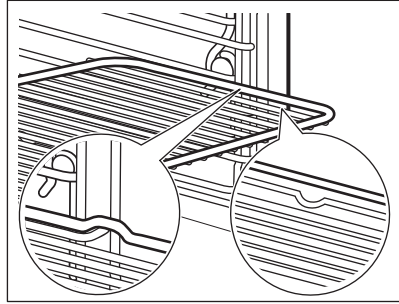
8.1 Inserción de accesorios

Una pequeña muesca en la parte superior aumenta la seguridad. Las hendiduras

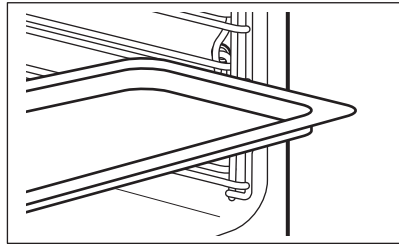
también son dispositivos antivuelco. El borde elevado que rodea la bandeja evita que los utensilios de cocina resbalen de la parrilla.

Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.

**Bandeja / Bandeja honda:**

Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



8.2 Sonda térmica

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

Debe ajustar dos temperaturas:

La temperatura del horno: mínimo 120°C.



La temperatura interna.

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

No debe utilizarse para platos líquidos.

Durante la cocción debe permanecer en el plato.

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

8.3 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.

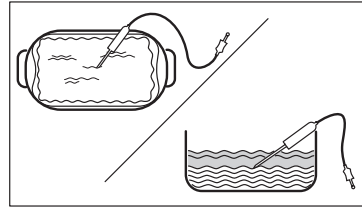
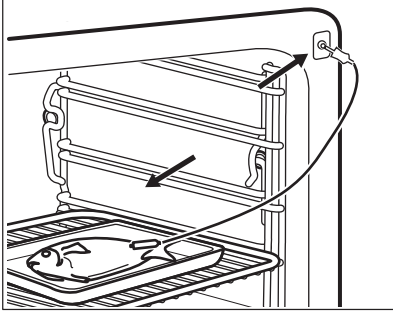
Paso 3 Introduzca: Sonda térmica.

Carne, aves y pescado


Estofado

Inserte la punta de 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 de Sonda térmica queda dentro del plato.

Inserte la punta de Sonda térmica exactamente en el centro del estofado. Sonda térmica debe mantenerse estable en un lugar durante el horneado. Para ello, úsela con un alimento sólido. Use el borde de la fuente de horno para apoyar el asa de silicona de Sonda térmica. La punta de Sonda térmica no debe tocar el fondo de la fuente de horno.



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 al calentarse. Tenga mucho cuidado al desconectarla y retirarla del alimento.

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 aparato 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
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

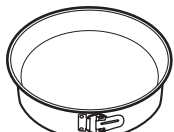
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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



Bandeja para pizza

Oscuro, mate
28 cm de diámetro



Bandeja para hornear

Oscuro, mate
26 cm de diámetro



Ramequines

Cerámica
8 cm de diámetro,
5 cm de altura



Molde para base






Oscuro, mate
28 cm de diámetro

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para institutos de pruebas





Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

Horneado en un nivel: hornear en moldes






		 °C	 min	
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 60	2
Bizcocho sin grasa	Cocción convencional	160	45 - 60	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Aire caliente	160	55 - 65	2
Tarta de manzana, 2 moldes, Ø 20 cm	Cocción convencional	180	55 - 65	1
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 35	2
Mantecados	Cocción convencional	140	25 - 35	2

Horneado en un nivel: galletas

Use el tercer nivel.

		 °C	 min
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30





Horneado multinivel: galletas

		 °C	 min	
Mantecados	Aire caliente	140	25 - 45	2 / 4
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	25 - 35	1 / 4
Bizcocho sin grasa	Aire caliente	160	45 - 55	2 / 4
Pastel de manzana, 1 molde por rejilla (Ø 20 cm)	Aire caliente	160	55 - 65	2 / 4

Grill

Precaliente el horno vacío durante 5 minutos.

Grill con la temperatura ajustada al máximo.







		 min	
Tostadas	Grill	1 - 2	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 según IEC 60350-1.

Ajuste la temperatura a 100 °C.

	 Recipiente (Gastronorm)	 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.
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

Limpe la parte frontal del aparato solo con un paño de microfibra humedecido en agua tibia y detergente suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.

Limpe las manchas con un detergente suave.



Uso diario

Limpe el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el aparato más de 20 minutos. Seque la cavidad solo con un paño de microfibra después de cada uso.



Accesorios

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

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

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo

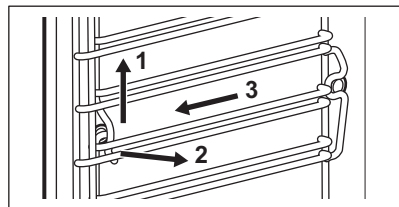
Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

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
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.

 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.
	Cuando esta función está activa, la luz está apagada.

Cuando finalice la descalcificación:

Apague el horno.

Cuando el horno este frío, seque el interior con un paño suave.

Deje la puerta del horno abierta y espere a que el interior esté seco.

 Si queda algún residuo de cal en el horno después de la descalcificación, la pantalla indicará que se debe repetir el procedimiento.

11.6 Avisador para descalcificación

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

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

11.7 Instrucciones de uso: Aclarado

Antes de empezar:

Apague el horno y espere a que esté frío.

Retire todos los accesorios.

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 del horno. |
| Paso 3 | Seleccione 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.



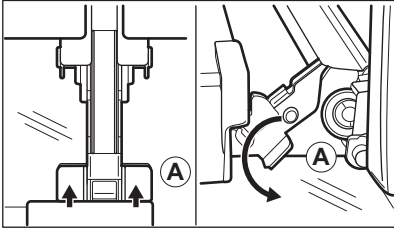
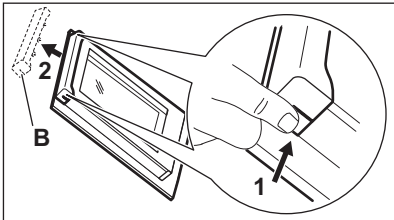
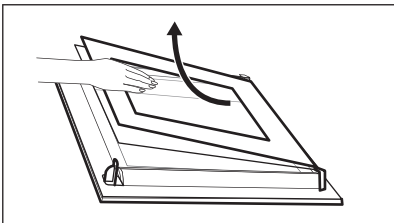
ADVERTENCIA!

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 70°). 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!

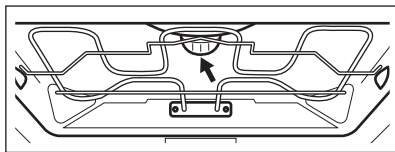
Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

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 termostable 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 termostable 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

El aparato no está conectado a ningún suministro eléctrico o está mal conectado.

El reloj no está ajustado.

La puerta no está bien cerrada.

Ha saltado el fusible.



Solución

Compruebe si el aparato se ha conectado correctamente a la red eléctrica.

Ajuste el reloj; para obtener más información, consulte Funciones de reloj capítulo, Cómo ajustar: Funciones de reloj.

Cierre la puerta del aparato completamente.

Compruebe si el fusible es la causa del problema. Si el problema persiste, póngase en contacto con un electricista cualificado.



El aparato no se enciende o no se calienta



Posible causa

El aparato Bloqueo de seguridad está encendido.



Solución

Consulte el capítulo "Menú", submenú: Opciones.



Componentes



Descripción

La bombilla se ha fundido.



Solución

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: Sonda térmica no está introducido correctamente en la toma.

Enchufe a fondo Sonda térmica en la toma.

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 control.

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 ficha de información del producto conforme a la normativa de la UE sobre etiquetado energético y diseño ecológico

Nombre del proveedor	Electrolux	
Identificación del modelo	COB8S39Z 944032076 EOB8S39X 944032073 EOB8S39Z 944032075 KOBBS39X 944032072 LOB8S39Z 944032098	
Índice de eficiencia energética	61,9	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1,09kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0,52kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	70l	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	COB8S39Z	36.0kg
	EOB8S39X	36.0kg
	EOB8S39Z	36.0kg
	KOBBS39X	36.0kg
	LOB8S39Z	36.0kg

IEC/EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



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

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

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

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

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

En algunas funciones del aparato, si está activado un programa con Duración y el tiempo de cocción es superior a 30 min, 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

Elemento del menú	Aplicación	
Cocción asistida	Muestra los programas automáticos.	
Limpeza	Muestra los programas de limpieza.	
Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.	
Opciones	Para ajustar la configuración del aparato.	
Ajustes	Configuración	Para ajustar la configuración del aparato.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Desecar	Procedimiento para secar la condensación restante en el interior después de usar las funciones de vapor.
Vaciado del depósito	Procedimiento para retirar el agua residual del compartimento de agua después de utilizar las funciones de vapor.
Limpeza vapor	Limpeza ligera.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza a fondo.
Descalcificación	Limpeza de los restos de cal del circuito de generación de vapor.

Submenú	Aplicación
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. Cuando la opción está activada, el texto Bloqueo de seguridad aparece en la pantalla al encender el aparato. Para activar el uso del aparato, seleccione las letras del código en orden alfabético. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con la opción activada.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del aparato.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Establece el idioma del aparato.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.
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 de: 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:

 Encendido/ON / Apagado/OFF	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Empezar a utilizar el aparato

Inicio rápido	Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el aparato y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Mantenga pulsado: 	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el aparato en cualquier pantalla o mensaje en cualquier momento.  : mantenga pulsado hasta que el aparato se apague.		

Empezar a cocinar

Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
 : 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: 	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 **+1 min.**

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. 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.

electrolux.com

867371086-C-132023



CE