



EOABS39WZ
KOABS39WX

Udhëzimet për përdorim Furrë	SQ	2
Upute za uporabu Pećnica	HR	41
Kasutusjuhend Ahi	ET	80
მომხმარებლის სახელმძღვანელო ლუმელი	KA	119
Lietošanas instrukcija Cepeškrāsns	LV	162
Naudojimo instrukcija Orkaitė	LT	201
Упатство за ракување Печка	MK	241
Instrukcja obsługi Piekarnik	PL	282
Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф	RU	322
Упутство за употребу Пећница	SR	364
Navodila za uporabo Pečica	SL	405
Інструкція Духова шафа	UK	444



Electrolux

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



Në përpjekjet tona për të qenë ekologjikë, ne jemi duke reduktuar asetet e letrës dhe po ofrojmë manuale të plota përdorimi në internet. Aksesoni manualin tonë të plotë të përdorimit në electrolux.com/manuals



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



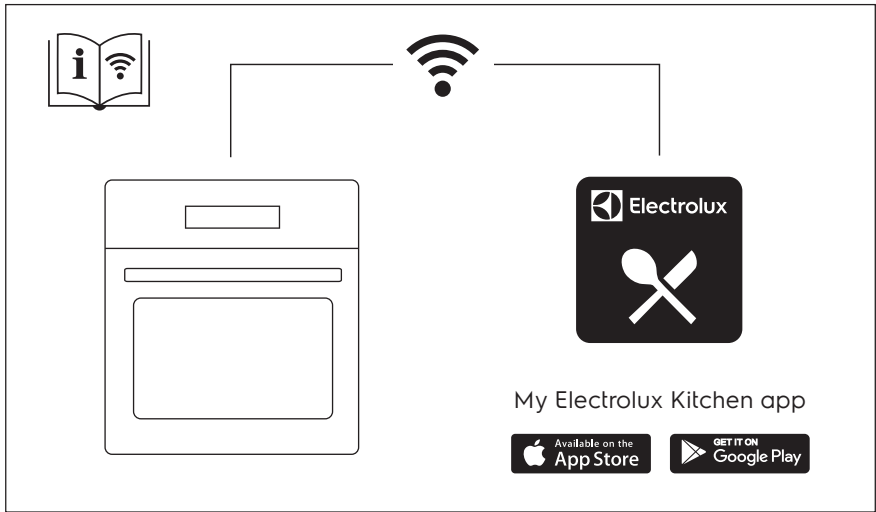
Për më shumë receta, këshilla, diagnostikim problemesh, shkarkoni aplikacionin **My Electrolux Kitchen**.



Rezervohet mundësia e ndryshimeve.

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONI I SIGURISË.....	4
2. UDHËZIMET PËR SIGURINË.....	6
3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT.....	8
4. PANELI I KONTROLLIT.....	10
5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË.....	11
6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM.....	13
7. FUNKSIONET E ORËS.....	20
8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT.....	21
9. FUNKSIONET SHITESË.....	23
10. UDHËZIME DHE KËSHILLA.....	24
11. KUJDESI DHE PASTRIMI.....	27
12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE.....	33
13. EFIKASITETI ENERGJETIK.....	36
14. STRUKTURA E MENYSË.....	37
15. ËSHTË E LEHTË!.....	39
16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN.....	40



1. ⚠ INFORMACIONI I SIGURISË

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

1.1 Siguria e fëmijëve dhe personave me probleme

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

1.2 Siguria e përgjithshme

- Kjo pajisje përdoret vetëm për gatim.

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

2. UDHËZIMET PËR SIGURINË

2.1 Instalimi

PARALAJMËRIM!

Vetëm një person i kualifikuar duhet ta instalojë këtë pajisje.

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

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

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

2.2 Lidhja elektrike

PARALAJMËRIM!

Rrezik zjarri dhe goditjeje elektrike.

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

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

2.3 Përdorimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, djegiesh dhe goditjeje elektrike ose shpërthimi.

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

PARALAJMËRIM!

Rrezik dëmtimi i pajisjes.

- Për të parandaluar dëmtimin ose çngjyrosjen e emailit:
 - mos fusni enët e furrës ose objekte të tjera në pajisje drejtpërdrejt në fund.
 - mos fusni letër alumini drejtpërdrejt në pjesën e poshtme të hapësirës së pajisjes.

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

2.4 Kujdesi dhe pastrimi

PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje, zjarri ose dëmtimi të pajisjes.

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

2.5 Gatimi me avull

⚠ PARALAJMËRIM!

Mund të digjeni dhe të dëmtoni pajisjen.

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

2.6 Ndriçimi i brendshëm

⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.

- Në lidhje me llambat brenda produktit dhe llambat e pjesëve të këmbimit të shitura veçmas: Këto llamba janë prodhuar për kushte ekstreme fizike në pajisjet elektroshtëpiake, si p.sh. temperaturë, dridhje, lagështirë, ose janë prodhuar për të sinjalizuar informacion rreth statusit të përdorimit të pajisjes. Ato nuk janë prodhuar për t'u përdorur në aplikacione të

tjera dhe nuk janë të përshtatshme për ndriçim në ambiente shtëpiake.

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

2.7 Shërbimi

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

2.8 Hedhja

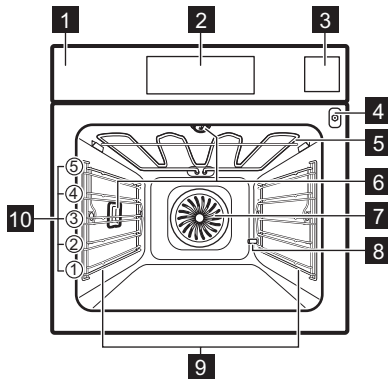
⚠ PARALAJMËRIM!

Rrezik plagosjeje ose mbytjeje.

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

3. PËRSHKRIM I PRODUKTIT

3.1 Pasqyra e përgjithshme

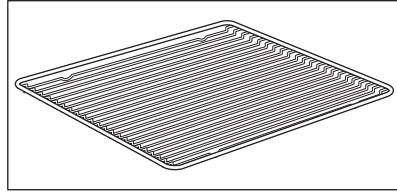


- 1 Paneli i kontrollit
- 2 Ekрани
- 3 Sirtari i ujit
- 4 Priza e sensorit të ushqimit
- 5 Elementi i ngrohjes
- 6 Llamba
- 7 Ventilimi
- 8 Heqja e çmërsit të tubit
- 9 Mbështetje e raftit, i lëvizshëm
- 10 Poyicioni i raftit

3.2 Aksesorët

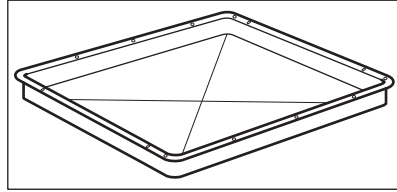
Rafti me rrjetë

Për enë gatimi, forma keku, rosto.



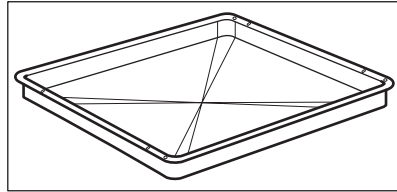
Tava e pjekjes

Për kekë dhe kuleçë.



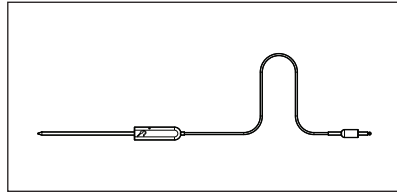
Tava e skarës/pjekjes

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



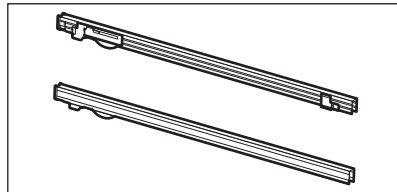
Sensori i ushqimit

Për të matur temperaturën brenda ushqimit.



Korridori teleskopik

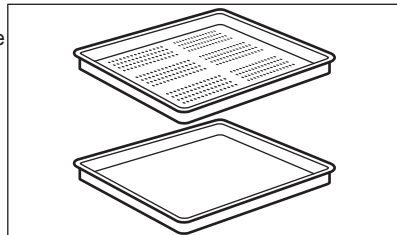
Për të futur dhe nxjerrë më lehtë tabakatë dhe raftin rrjetë.



Kompleti i avullit

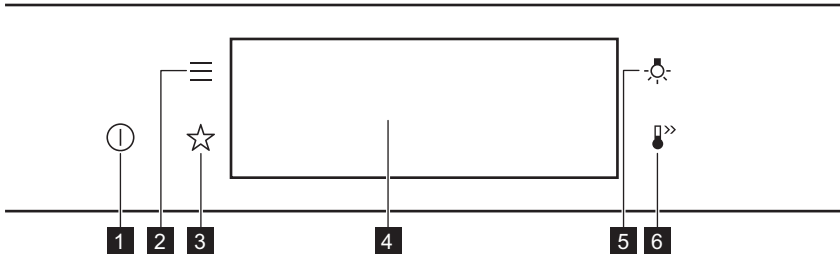
Një enë pa vrima dhe një me vrima për mbajtjen e ushqimit.

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



4. PANELI I KONTROLLIT

4.1 Përmbledhje e panelit të kontrollit



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



Shtypni

Prekni sipërfaqen me majën e gishtit.



Lëvizni

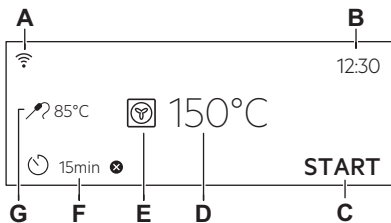
Rrëshqisni gishtin mbi sipërfaqe.



Shtypni dhe mbani

Prekni sipërfaqen për 3 sekonda.

4.2 Ekran



Cilësimet me funksionet e panelit kryesor.

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

Treguesit e ekranit

Treguesit bazë - për të naviguar në ekran.

OK

Për të konfirmuar përzgjedhjen / cilësimin.



Për të shkuar një nivel pas në menu.



Për të zhbërë veprimin e fundit.



Për të aktivizuar dhe çaktivizuar opsionet.

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



Funksioni është i aktivizuar.



Funksioni është i aktivizuar. Gatimi ndalon automatikisht.



Alarmi i sinjalit është i fikur.

Treguesit e kohëmatësit



Për të caktuar funksionin: Shtyrja e programit.



Për të anuluar parametrin.

Wi-Fi treguesi - pajisja mund të lidhet me Wi-Fi.



Wi-Fi lidhja është e aktivizuar.

Funksionimi në distancë treguesi - pajisja mund të komandohet në distancë.



Funksionimi në distancë është e ndezur.

5. PËRPARA PËRDORIMIT TË PARË

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

5.1 Pastrimi fillestar



Hapi 1

Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen nga pajisja.



Hapi 2

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



Hapi 3

Vendosni në pajisje aksesorët dhe mbajtëset e raftëve që mund të hiqen.

5.2 Lidhja e parë



Në ekran shfaqet mesazhi i mirëseardhjes pas lidhjes së parë.

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

5.3 Lidhja me valë

Për të lidhur pajisjen ju nevojitet:

- Rrjet me valë me lidhje në internet.
- Pajisje portative e lidhur në të njëjtin rrjet me valë.

Hapi 1	Për të shkarkuar My Electrolux Kitchen aplikacionin: Skanoni kodin QR në pllakën e vlerësimit me kamerën në pajisjen tuaj celulare për t'u drejtuar te Faqja kryesore e Electrolux. Pllaka e specifikimeve është në kornizën e përparme të brendësisë së pajisjes. Gjithashtu mund ta shkarkoni aplikacionin direkt nga dyqani i aplikacioneve.
Hapi 2	Ndriqni udhëzimet për t'u futur tek aplikacioni.
Hapi 3	Ndizni pajisjen.
Hapi 4	Shtypni:  . Zgjidhni: Cilësimet / Lidhjet.
Hapi 5	 - rrëshqiteni ose shtypeni për të ndezur: Wi-Fi.
Hapi 6	Moduli me valë i pajisjes fillon brenda 90 sekondave.
Frekuenca	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Protokolli	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Fuqia maksimale	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduli Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencat e softuerit



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

Për të hapur kodin burimor të këtyre përbërësve të softuerëve falas dhe me burim të hapur, kushtet e licencës së të cilave

duhen publikuar, dhe për të parë informacionin e tyre të plotë për të drejtat e autorit dhe kushtet e zbatueshme të licencës, shkoni te: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (dosja NIUS).

5.5 Ngrohja paraprake fillestare

Ngrohni paraprakisht furrën bosh përpara përdorimit të parë.

Hapi 1	Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbajtëset e rafteve që mund të hiqen nga furra.
Hapi 2	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  . Lëreni furrën të punojë për 1 orë.
Hapi 3	Vendosni temperaturën maksimale për funksionin:  . Lëreni furrën të punojë për 15 minuta.

 Furra mund të nxjerrë erë të keqe dhe tym gjatë ngrohjes paraprake. Sigurohuni që dhoma të jetë e ajrosur mirë.

5.6 Si ta programoni: Fortësia e ujit

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

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



Hapi 1

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



Hapi 2

Shkudeni letrën e testimit për të larguar ujin e tepërt.



Hapi 3

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



Hapi 4

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



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

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

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

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

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

6. PËRDORIMI I PËRDITSHËM



PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

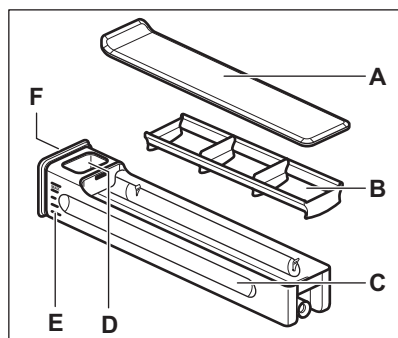
6.1 Mënyra e vendosjes: Funksonet e nxehtjes

Hapi 1	Ndizni furrën. Në ekran shfaqet funksioni i parazgjedhur i nxehtjes.
Hapi 2	Shtypni simbolin e funksionit të nxehtjes për të hyrë në nënmeny.
Hapi 3	Zgjidhni funksionin e nxehtjes dhe shtypni: OK . Në ekran shfaqet: temperatura.
Hapi 4	Vendosja e: temperaturës. Shtypni: OK .
Hapi 5	Shtypni: START . Sensori i ushqimit - mund ta fusni sensorin në çdo moment përpara ose gjatë gatimit.

STOP - shtypeni për të çaktivizuar funksionin e nxehtjes.

Hapi 6	Fikni furrën.
---------------	---------------

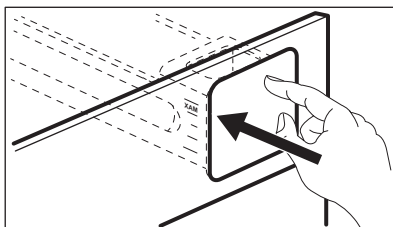
6.2 Sirtari i ujit



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

6.3 Mënyra e përdorimit: Sirtari i ujit

Hapi 1 Shtypni kapakun e përparmë të sirtarit të ujit.



Hapi 2 Mbusheni sirtarin e ujit deri në nivelin maksimal. Këtë mund ta bëni në dy mënyra:

A: Lëreni sirtarin e ujit brenda furrës dhe derdhni ujin nga një enë.

B: Hiqni sirtarin e ujit nga furra dhe mbusheni me ujë rubineti.

Hapi 3	Mbajeni sirtarin e ujit në pozicion horizontal për të shmangur derdhjen e ujit.	
Hapi 4	Kur mbushni sirtarin e ujit, futeni në të njëjtin pozicion. Shtyjeni kapakun e përparmë derisa sirtari i ujit të futet brenda furrës.	

Hapi 5	Zbrazeni sirtarin bosh pas çdo përdorimi.
---------------	---

⚠ KUJDES!
Mbajeni sirtarin e ujit larg nga sipërfaqet e nxehta.

6.4 Si të programoni: Steamify - Funkcionet e nxehtes me avull

Hapi 1	Ndizni furrën. Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.
Hapi 2	Shtypni . Vendosni funksionin e ngrohjes me avull.
Hapi 3	Shtypni: OK . Ekranin shfaq parametrat e temperaturës.
Hapi 4	Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.
Avull për gatim me avull 50 - 100°C	Për gatimin me avull të perimeve, drithërave, bishtajoreve, frutave të detit, tavave dhe ëmbëlsirave që hahen me lugë.
Avull për gatim me zierje 105 - 130°C	Për gatimin të ziera apo të fërguara mishi/peshku, buke/shpezësh, si dhe kekëve me qumështor dhe tavave.
Avull për gatim kërcëllitës 135 - 150°C	Për mish, tava, perime të mbushura, peshk dhe gratina. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi bëhet i lëngshëm dhe merr një teksturë të butë me një sipërfaqe krokante. Nëse caktoni kohëmatësin, funksioni i pjekjes aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatesë me pjekje të butë.
Avull për pjekje dhe rosto 155 - 230°C	Për gatime të pjekura mishi, peshku, shpezësh, ëmbëlsirash me sfoliatë të mbushura, tartave, kek në kupa, gratina, perime dhe gatime furre. Nëse caktoni kohëmatësin dhe e fusni ushqimin në nivelin e parë, funksioni i nxehtësisë së poshtme aktivizohet automatikisht në minutat e fundit të procesit të gatimit për t'ju dhënë një gatim me fund krokant.
Hapi 5	Shtypni: OK .
Hapi 6	Shtypni kapakun e sirtarit të ujit për ta hapur dhe hequr.

Hapi 7 Mbusheni sirtarin e ujit me ujë të ftohtë deri në nivelin maksimal (rreth 950 ml). Kjo sasi uji është e mjaftueshme për rreth 50 minuta.



PARALAJMËRIM!

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

Përdorni peshoren në sirtarin e ujit.

Hapi 8 Fshini pjesën e jashtme të sirtarit të ujit me një leckë të butë, nëse nevojitet. Shtyjeni sirtarin e ujit në pozicionin e tij fillestar.

Hapi 9 Shtypni: **START** .
Avulli shfaqet pas rreth 2 minutash. Kur furra arrin temperaturën e caktuar, bie sinjali.

Hapi 10 Kur sirtarit të ujit i mbaron uji, bie sinjali. Rimbushni sirtarin e ujit.
Në fund të gatimit me avull, ventilatori i ftohjes lëviz më shpejt për të hequr avullin.

Hapi 11 Fikni furrën.

Hapi 12 Zbrazeni sirtarin bosh pas përfundimit të gatimit.

Hapi 13 Në brendësi mund të kondensohet uji i mbetur. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë.

6.5 Si ta programoni: Gatim "SousVide"

Hapi 1 Ndizni furrën.
Zgjidhni simbolin e funksionit të ngrohjes dhe shtypeni për të hyrë në nënmeny.

Hapi 2 Shtypni:

Hapi 3 Shtypni: **OK**. Ekрани shfaq parametrat e temperaturës.

Hapi 4 Vendosni temperaturën dhe shtypni: **OK**.

Hapi 5 Shtypni . Ekрани shfaq cilësimet e kohëmatësit.

Hapi 6 Vendosni kohëmatësin dhe shtypni: **OK**.

Hapi 7 Shtypni: **START** .

Hapi 8 Uji i mbetur mund të akumulohet në qeset me vakum dhe në brendësi të pajisjes. Pas gatimit, hapni me kujdes derën e furrës. Përdorni një pjatë dhe një peshqir për të nxjerrë qeset me vakum. Kur furra të jetë e ftohtë, hiqni ujin nga pjesa e poshtme e brendësisë me një sfungjer. Thajeni ujin me një leckë të butë.

6.6 Si ta programoni: Gatim i asistuar



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

Për disa prej gatime ju mund të gatuani gjithashtu me:

- Peshë automatike
- Sensori i ushqimit








Niveli i gatimit të një gjelle:

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










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

6.7 Funksonet e nxehtjes


STANDARD









Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Skara	Për të pjekur në skarë ushqime të sheshta dhe për të thekur bukë.
 Skarë turbo	Për të pjekur nyja të mëdha mishi ose shpendësh me kocka në një pozicion rafti. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Ventilator i plotë	Për të pjekur në deri në tre pozicione të raftit njëkohësisht dhe për të tharë ushqimin. Vendoseni temperaturën 20 - 40°C më të ulët se për Gatim tradicional.
 Ushqime të ngrira	Për të gatuar ushqime të shpejta (p.sh. patate të skuqura, patate me prerje trekëndore ose kuleç) krokante.
 Gatim tradicional	Për të pjekur ushqimin në një nivel furre.
 Funksioni i picës	Për të pjekur pica. Për karamelizim intensiv dhe një fund kërcitës.
 Nxehtësia e poshtme	Për pjekjen e kekëve me fund kërcitës dhe për ruajtjen e ushqimit.

SPECIALE

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Konservimi	Për të konservuar perime, (p.sh. turshi).
 Tharja	Për të tharë frutat e prera në feta, zorzavatet dhe kërpudhat.
 Funksioni për kos	Për të përgatitur kos. Llamba për këtë funksion është e fikur.
 Ngrohja e pjatave	Për të ngrohur paraprakisht pjata që do të shërbehen.
 Shkrija	Për të shkrië ushqimin (zorzavate dhe fruta). Koha e shkrijes varet nga sasia dhe madhësia e ushqimit të ngrirë.
 Au Gratin	Për gatime si lazanja apo gratin me patate. Për të bërë gratina dhe për të karamelizuar.
 Gatim i ngadaltë	Për të përgatitur rosto të buta dhe me lëng.
 Mbjaj ngrohtë	Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë.
 Pjekje vent. me lagështirë	Ky funksion është projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit. Kur përdorni këtë funksion, temperatura në hapësirën e brendshme mund të ndryshojë nga temperatura e vendosur. Përdoret nxehtësia e mbetur. Fuqia e ngrohjes mund të jetë e ulët. Për më shumë informacion, referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Shënime mbi": Pjekje vent. me lagështirë.

AVULL

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 Steamify	Përdorni avull për gatim me avull, zbutje me avull, gatim kërc dhe pjekje.

Funksionet e nxehtjes	Aplikimi
 <p data-bbox="115 252 275 276">Gatim "SousVide"</p>	<p data-bbox="314 196 1030 276">Emri i funksionit i referohet metodës së gatimit në qese plastike të mbyllura me vakum në temperatura të ulëta. Referojuni paragrafit "Gatim SousVide" më poshtë dhe kapitullit "Udhëzime dhe këshilla" me tabelat e gatimit për të gjetur më shumë informacione.</p>
 <p data-bbox="141 355 250 379">Krijim avulli</p>	<p data-bbox="314 300 1030 403">Ringrohja e ushqimit me avull parandalon tharjen e sipërfaqes. Nxehtësia shpërndahet në një mënyrë të butë dhe të njëtrajtshme, që lejon rikuperimin e shijes dhe aromës së ushqimit njësoj si të ishte i sapogatuar. Ky funksion mund të përdoret për ta ringrohur ushqimin direkt në një pjatë. Ju mund të ringrohni më shumë se një pjatë në të njëjtën kohë, duke përdorur pozicione të ndryshme të ndarjeve.</p>
 <p data-bbox="127 480 262 504">Pjekja e Bukës</p>	<p data-bbox="314 424 1030 464">Përdoreni këtë funksion për të pjekur bukë dhe simite me rezultate shumë të mira sa i përket fortësisë, ngjyrës dhe shkëlqimit të kores.</p>
 <p data-bbox="124 584 265 608">Ardhja e brumit</p>	<p data-bbox="314 528 1030 568">Për të shpejtuar ardhjen e brumit me maja. Parandalon tharjen e sipërfaqes së brumit dhe e mban brumin elastik.</p>
 <p data-bbox="141 679 250 703">Avull i plotë</p>	<p data-bbox="314 624 1030 647">Për gatimin me avull të perimeve, garniturave, peshkut</p>
 <p data-bbox="124 775 265 799">Lagështi e lartë</p>	<p data-bbox="314 719 1030 759">Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e enëve delikate si kustardë, puding, tava balte dhe peshk.</p>
 <p data-bbox="113 871 276 895">Lagështi e mesme</p>	<p data-bbox="314 815 1030 903">Funksioni është i përshtatshëm për gatimin e mishit të zier dhe të fërguar, si dhe për pjekjen e bukës dhe ëmbëlsirave me brumë me maja. Për shkak të kombinimit të avullit me nxehtësinë, mishi ka përmbytje të lëngshme e të butë dhe gatimet me brumë të ardhur kanë sipërfaqe krokante me shkëlqim.</p>
 <p data-bbox="127 975 262 999">Lagështi e ulët</p>	<p data-bbox="314 911 1030 983">Funksioni është i përshtatshëm për mish, shpendë, gatime furrë dhe tava. Falë kombinimit të avullit dhe nxehtësisë mishi ka përmbytje të butë e të lëngshme me një sipërfaqe krokante.</p>

6.8 Shënime mbi: Pjekje vent. me lagështirë

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

IEC/EN 60350-1

Dera e furrës duhet të mbyllet gjatë gatimit në mënyrë që funksioni të mos ndërpritet dhe që

furra të funksionojë me efikasitetin më të lartë të mundshëm të energjisë.

Kur përdorni këtë funksion llamba fiket automatikisht pas 30 sekondash.

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



7. FUNKSIONET E ORËS

7.1 Përshkrimi i funksioneve të orës

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

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

7.2 Mënyra e vendosjes: Funksionet e orës

Mënyra e regjistrimit të orës	
Hapi 1	Shtypni: Ora Ditore.
Hapi 2	Vendosni kohën. Shtypni: OK .
Si të vendosni kohën e gatimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën. Shtypni: OK .
Mënyra e zgjedhjes së opsionit të përfundimit	
Hapi 1	Zgjidhni funksionin e nxehjes dhe vendosni temperaturën.
Hapi 2	Shtypni:  .
Hapi 3	Vendosni kohën e gatimit.
Hapi 4	Shtypni: ● ● ● .
Hapi 5	Shtypni: Përfundo veprimin.
Hapi 6	Zgjidhni të preferuarën: Përfundo veprimin.
Hapi 7	Shtypni: OK . Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.
Si të vonojmë nisjen e gatimit	
Hapi 1	Vendosni një funksion ngrohjeje dhe temperaturën.

Si të vonojmë nisjen e gatimit

Hapi 2 Shtypni: 

Hapi 3 Vendosni kohën e gatimit.

Hapi 4 Shtypni: ● ● ● .

Hapi 5 Shtypni: Shtyrja e programit.

Hapi 6 Zgjidhni vlerën.

Hapi 7 Shtypni: OK. Përsëriteni veprimin derisa ekrani të shfaqë panelin kryesor.

Zgjatja e kohës së gatimit

Kur ka mbetur 10% nga koha e gatimit dhe ushqimi nuk duket të jetë gati, mund ta zgjasni kohën e gatimit. Ju gjithashtu mund të ndryshoni funksionin e nxehtjes.

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

Si të ndryshojmë parametrat e kohëmatësit

Hapi 1 Shtypni: 

Hapi 2 Vendosni vlerën e kohëmatësit.

Hapi 3 Shtypni: OK.

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

8. MËNYRA E PËRDORIMIT: AKSESORËT

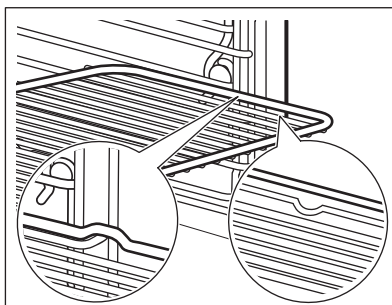
8.1 Futja e aksesoreve

Një dhëmbëzim i vogël në pjesën e sipërme rrit sigurinë. Dhëmbëzimet janë gjithashtu

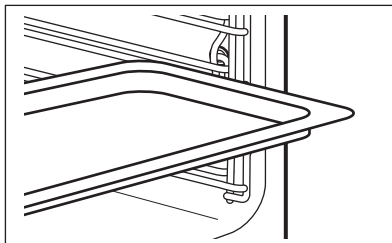
pajisje kundër animit. Buzët e ngritura përreth skarës parandalojnë rrëshqitjen nga rafti.

Rafti me rrejtë:

Shtyni raftin mes shufrave udhëzuese të mbajtëses së raftit .



Tava e pjekjes / Tigan i thellë:
Shtyjeni tavën midis shufrave drejtuese të mbajtëses së raftit.



8.2 Sensori i ushqimit

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

Duhet të vendosen dy temperatura të ndryshme:



temperatura e furrës: minimumi 120 °C.



Temperatura e brendshme.

Për rezultate sa më të mira në gatim:

Përbërësit duhet të jenë në temperaturë dhome.

mos e përdorni për gatime të lëngshme.

gjatë gatimit duhet të mbetet në enë.

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

Si ta përdorni: Sensori i ushqimit

Hapi 1 Ndizni furrën.

Hapi 2 Vendosni një funksion nxehjeje dhe nëse është e nevojshme, temperaturën e furrës.

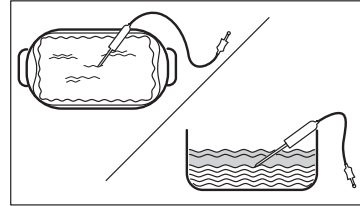
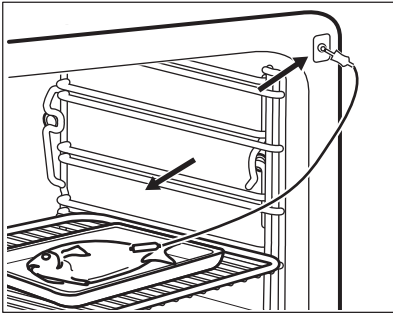
Hapi 3 Futni: Sensori i ushqimit.

Mish, pulë dhe peshk

tavë

Futni majën e Sensori i ushqimit në qendër të mishit ose peshkut, në pjesën më të trashë nëse është e mundur. Sigurohuni që të paktën 3/4 e Sensori i ushqimit të jetë brenda pjatës.

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



Hapi 4 Futni Sensori i ushqimit në fole në pjesën e përparme të furrës.
Ekran i shfaq temperaturën e aktuale të: Sensori i ushqimit.

Hapi 5  - shtypni për të vendosur temperaturën e brendshme të sensorit.

Hapi 6

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

Hapi 7 Zgjidhni opsionin dhe shtypni në mënyrë të përsëritur: **OK** për të shkuar tek ekran i kryesor.

Hapi 8
Shtypni: **START**.
Kur ushqimi arrin temperaturën e vendosur, dëgjohet sinjali. Mund të zgjidhni të ndaloni ose të vazhdoni gatimin për t'u siguruar që ushqimi është gatuar mirë.

Hapi 9 Hiqeni Sensori i ushqimit nga priza dhe nxirreni gatesën nga furra.



PARALAJMËRIM!

Ka rrezik djegieje Sensori i ushqimit pasi nxehet. Kini kujdes kur e shkëpusni nga priza dhe kur e hiqni nga ushqimi.

9. FUNKSIONET SHITESË

9.1 Si ta ruani: Të preferuara

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

kohën e gatimit, temperaturën, ose funksionin e pastrimit. Ju mund të ruani 3 cilësime të preferuara.

Hapi 1 Ndizni pajisjen.

Hapi 2 Zgjidhni cilësimin e preferuar.

Hapi 3 Shtypni: . Zgjidhni: Të preferuara.

Hapi 4 Zgjidhni: Ruaj cilësimet aktuale.

Hapi 5 Shtypni + për të shtuar cilësimin në listën e: Të preferuara. Shtypni **OK**.

 - shtypni për të rivendosur cilësimin.

 - shtypni për të anuluar cilësimin.

9.2 Bllokimi i funksionit

Funksioni parandalon ndryshimin pa dashje të funksionit të nxehtës.

Hapi 1 Ndizni pajisjen.



Hapi 2 Vendosni një funksion nxehtës.

Hapi 3 ,  - shtypni në të njëjtën kohë për të aktivizuar funksionin.

Për të çaktivizuar funksionin, përsëritni hapin 3.

9.3 Fikja automatike

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

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

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

9.4 Ventilatori i ftohjes

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

10. UDHËZIME DHE KËSHILLA

10.1 Rekomandimet e gatimit








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

Pajisja juaj mund të pjekë apo të skuqë ndryshe nga pajisja që kishit më parë. Udhëzimet e mëposhtme tregojnë cilësimet e rekomanduara për temperaturën, kohën e gatimit dhe pozicionin e skarës për lloje të veçanta ushqimi. Nëse nuk gjeni përzgjedhjet për një recetë të veçantë, kërkoni për një të përafërt.

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

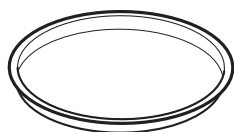
10.2 Pjekje vent. me lagështirë

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

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

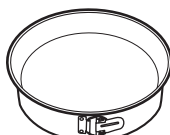
10.3 Pjekje vent. me lagështirë - aksesorët e rekomanduar

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



Tavë pice

E errët, joreflektuese
28 cm diametër



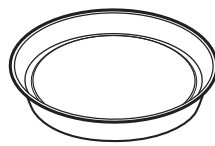
Tavë gatimi

E errët, joreflektuese
26 cm diametër



Tasa qeramike

Qeramikë
8 cm diametër, 5
cm lartësi



Tavë për bazë
pandispanje






E errët, joreflektuese
28 cm diametër

10.4 Tabelat e gatimit për institutet e testimit





Informacion për institutet e testimit

Testimet sipas: EN 60350, IEC 60350.






Pjekje në një nivel - pjekje në tepsi

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

Pjekje në një nivel - biskota Përdorni nivelin e tretë të furrës.





		 °C	 min
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Ventilator i plotë	150	20 - 30
Kekë të vegjël, 20 për tepsi, ngrohni paraprakisht furrën bosh	Gatim tradicional	170	20 - 30

Pjekje me shumë nivele - biskota

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

Skarë
Ngroheni furrën paraprakisht bosh për 5 minuta.

Piqni në skarë me temperaturë maksimale.







		 min	
Bukë e thekur	Skara	1 - 2	5
Biftek viçi, kthejeni pasi të ketë kaluar gjysma e kohës	Skara	24 - 30	4

Informacion për institutet e testimit

Testet për funksionimin: Avull i plotë.

Testimet sipas IEC 60350-1.

Vendoseni temperaturën në 100 °C.

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

11. KUJDESI DHE PASTRIMI

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

11.1 Shënime për pastrimin



Agjentët e pastrimit

Pastroni vetëm me një copë me mikrofibra pjesën ballore të pajisjes me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.
Pastroni pjesën e poshtme të hapësirës së brendshme me disa pika uthull për të hequr mbejtjet e çmërsit.

Përdorni një solucion pastrues për të pastruar sipërfaqet metalike.

Pastroni njollat me një detergjent të butë.



Përdorimi i përditshëm

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

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



Aksesorët

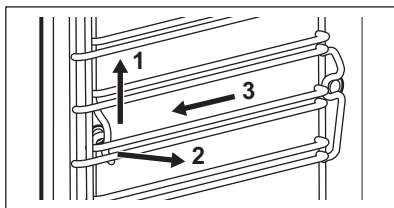
Pastrojini të gjithë aksesorët pas çdo përdorimi dhe lërinë të thahen. Përdorni vetëm një leckë me mikrofibra me ujë të ngrohtë dhe detergjent të butë. Mos i pastroni aksesorët në pjatalarëse.

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

11.2 Mënyra e heqjes: Mbajtëset e rafteve

Hiqni mbajtëset e rafteve për të pastruar furrën.

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



Montojini mbajtëset e rafteve në rendin e kundërt.

11.3 Mënyra e përdorimit: Pastrim me avull

Përpara fillimit:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesorët dhe mbështetëset e rafteve që mund të hiqen.

Pastroni pjesën e poshtme të brendësisë me një copë të butë me ujë të ngrohtë dhe një detergjent të butë.

Hapi 1 Mbusheni sirtarin e ujit deri në nivel maksimal.

Hapi 2 Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.

Funksioni	Përshkrimi	Kohëzgjatja
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë	30 minuta

Pastrim me avull Plus

Pastrimi normal
Spërkateni pjesën e brendshme me
detergjent.

75 minuta

Hapi 3 Shtypni **START** . Ndiqni udhëzimin në ekran.
Do të bjerë sinjali kur përfundon pastrimi.

Hapi 4 Shtypni një simbol çfarëdo për të fikur sinjalin.

i Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

Kur përfundon pastrimi:

Fikni furrën.

Kur furra është e ftohtë, thajeni
brendësinë me një leckë të butë.
Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.

Lëreni derën e furrës të hapur dhe
prisni derisa pjesa e brendshme
është e thatë.

11.4 Kujtuesi i pastrimit

Kur shfaqet kujtuesi, rekomandohet pastrimi.

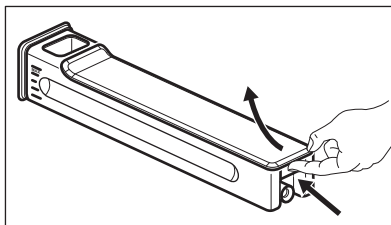
Përdorni funksionin: Pastrim me avull Plus.

11.5 Si ta pastrosh: Sirtari i ujit

Hapi 1 Nxirni sirtarin e ujit nga furra.

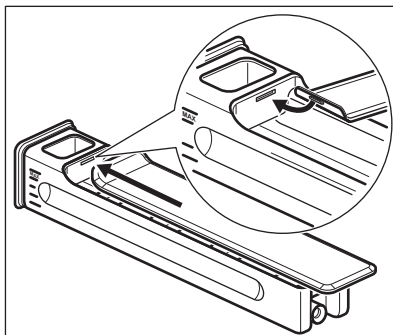
Hapi 2 Hiqni kapakun e sirtarit të ujit. Ngrini
kapakun sipas daljes së pasme.

Hapi 3 Hiqni ndaluesin e valëve. Tërhiqeni për ta
nxjerrë nga trupi i sirtarit, derisa të dalë.



Hapi 4 Lani pjesët e sirtarit të ujit me ujë dhe sapun. Mos përdorni sfungjerë gërryes dhe mos e pastroni
sirtarin e ujit në lavastovilje.

Hapi 5	Rimontoni sirtarin e ujit.
Hapi 6	Vendosni ndaluesin e valëve. Futni trupin e sirtarit.
Hapi 7	Vendosni kapakun. Vendosni në fillim kllapën e përparme dhe shtyjeni drejt trupit të sirtarit.
Hapi 8	Futni sirtarin e ujit.
Hapi 9	Shtyjeni sirtarin e ujit drejt furrës derisa të kapet.



11.6 Si ta përdorni: Heqja e çmërsit

Përpara se të filloni:

Fikni furrën dhe prisni derisa të ftohet.

Hiqni të gjithë aksesorët.

Sigurohuni që sirtari i ujit të jetë bosh.

Kohëzgjatja e pjesës së parë: rreth 100 minuta

Hapi 1 Vendoseni tavën e thellë në pozicionin e parë të raftit.

Hapi 2 Vendosni 250 ml solucion për largimin e çmërsit në sirtarin e ujit.

Hapi 3 Mbushni pjesën tjetër të sirtarit të ujit me ujë deri në nivelin maksimal.

Hapi 4 Zgjidhni: Menyja / Pastrimi.

Hapi 5 Aktivizoni funksionin dhe ndiqni udhëzimin në ekran. Fillon pjesa e parë e procedurës së heqjes së çmërsit.

Hapi 6 Pas përfundimit të pjesës së parë, zbrazni tavën e thellë dhe vendoseni atë sërish në raftin e parë.

Kohëzgjatja e pjesës së dytë: rreth 35 minuta

Hapi 7 Mbushni sirtarin e ujit me ujë. Sigurohuni që të mos mbetet më solucion për heqjen e çmërsit brenda sirtarit të ujit. Futni sirtarin e ujit.

Hapi 8 Kur të përfundojë funksioni, hiqni tavën e thellë.

i Kur ky funksion është aktiv, drita fiket.

Kur përfundon heqja e çmërsit:

Fikni furrën.

Kur furra është e ftohtë, thajeni brendësinë me një leckë të butë. Hiqni ujin e mbetur nga sirtari i ujit.

Lëreni derën e furrës të hapur dhe prisni derisa pjesa e brendshme të thahet.


i Nëse mbetet çmërs në furrë pas heqjes së çmërsit, ekrani kërkon që të përsëritni procedurën.

11.7 Kujtuesi i heqjes së çmërsit

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

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

11.8 Si ta përdorni: Shpëlarje

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

11.9 Kujtuesi i tharjes

Pas gatimit me një funksion nxeheje me avull ekрани paraqet kërkesën e tharjes së furrës.

Shtypni PO për të tharë furrën.

11.10 Mënyra e përdorimit: Tharja

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

Hapi 1	Sigurohuni që furra të jetë e ftohtë.
Hapi 2	Hiqni të gjithë aksesorët.
Hapi 3	Përzgjidhni menynë: Pastrimi / Tharja.

Hapi 4 Ndiqni udhëzimet në ekran.

11.11 Mënyra e heqjes dhe e instalimit: Dera

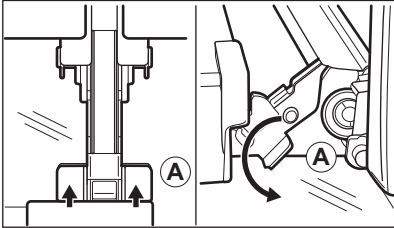
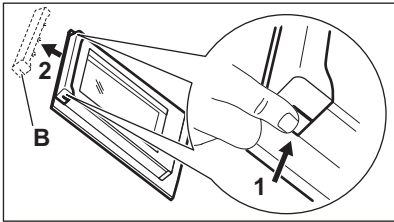
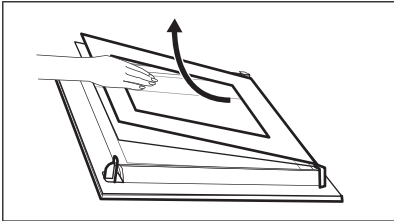
Mund të hiqni derën dhe panelet e brendshme të xhamit për t'i pastruar. Numri i paneleve të xhamit ndryshon sipas modelit.

PARALAJMËRIM!

Dera është e rëndë.

KUJDES!

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

Hapi 1	Hapni derën plotësisht.	
Hapi 2	Ngrini dhe shtyni levat fiksuese (A) në dy menteshat e derës.	
Hapi 3	Mbyllni derën e furrës në pozicionin e parë të hapjes (në kënd rreth 70°). Mbajeni derën në të dyja anët dhe tërhiqeni me kënd lart për ta nxjerrë nga furra. Shtriheni derën nga pjesë a jashtme në një pëlhurë të butë mbi një sipërfaqe të qëndrueshme.	
Hapi 4	Mbani shtrënguar në të dy anët kornizën (B) e sipërme të derës dhe shtyjeni nga brenda për ta çliruar nga kllapa.	
Hapi 5	Tërhiqeni kornizën e derës drejt vetes për ta hequr.	
Hapi 6	Mbani panelet prej xhami të derës nga cepat e sipërm njëri pas tjetrit dhe tërhiqini nga sipër për t'i nxjerrë nga vendi.	
Hapi 7	Pastroni panelin e xhamit me ujë dhe sapun. Fshini me kujdes panelin prej xhami. Mos i pastroni panelet e xhamit në lavastovilje.	
Hapi 8	Pas pastrimit, kryeni hapat e mësipërm në rendin e kundërt.	
Hapi 9	Në fillim vendosni panelin më të vogël të ndjekur nga ai më i madhi dhe më pas derën. Sigurohuni që xhamat të futen në pozicionin e duhur, ndryshe sipërfaqja e derës mund të mbinxehet.	

11.12 Mënyra e ndërrimit: Llamba



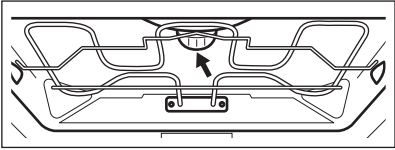
PARALAJMËRIM!

Rrezik goditjeje elektrike.
Llamba mund të jetë e nxehtë.

Përpára se të zëvendësoni llambën e furrës:

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

Llamba e sipërme

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

Llambë anësore

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

12. ZGJIDHJA E PROBLEMEVE

PARALAJMËRIM!

Referojuni kapitujve për sigurinë.

12.1 Çfarë duhet bërë nëse...



Pajisja nuk ndizet ose nuk nxehet



Shkaku i mundshëm

Pianura nuk është e lidhur me rrjetin elektrik ose nuk është lidhur saktë.

Nuk është vendosur ora.

Dera nuk është mbyllur siç duhet.

Është djegur siguresa.

Pajisja Bllokimi për fëmijët është ndezur.



Ndreqja

Kontrolloni nëse furra është lidhur siç duhet me rrjetin elektrik.

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

Mbylleni tërësisht derën.

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

Referojuni kapitullit "Menyja", nënmenyja për: Opsionet.



Komponentët



Përshkrimi

Llamba është djegur.



Ndreqja

Ndërroni llambën, për detaje referojuni kapitullit “Kujdesi dhe pastrimi”, “Mënyra e ndërrimit”: Llamba.



Sirtari i ujit nuk funksionon mirë



Përshkrimi

Pajisja nuk e mban sirtarin e ujit pasi e vendosni.

Del ujë nga sitari i ujit.



Shkaku i mundshëm

Nuk e keni shtypur plotësisht trupin e sirtarit të ujit.

Nuk e keni montuar saktë kapakun e sirtarit të ujit ose ndërprerësin e valëve.



Ndreqja

Vendosni plotësisht sirtarin e ujit brenda në pajisje.

Rimontoni kapakun e sirtarit të ujit dhe ndërprerësin e valëve.



Probleme me procedurën e pastrimit



Përshkrimi

Sirtari i ujit është i vështirë për t'u pastruar.

Nuk ka ujë brenda tavës së skarës/pjekjes pas heqjes së çmërsit.

Në pjesën e poshtme të furrës ka ujë të ndotur pas heqjes së çmërsit.

Në pjesën e poshtme të brendësisë së pajisjes ka shumë ujë pas pastrimit.

Performanca e pastrimit nuk është e kënaqshme.



Shkaku i mundshëm

Kapaku dhe ndërprerësi i valëve nuk janë hequr.

Sirtari i ujit nuk është mbushur deri në nivelin maksimal.

Tava e skarës/pjekjes është në pozicion të gabuar rafti.

Keni futur shumë detergjent në pajisje përpara se të filloni pastrimin.

E nisët pastrimin kur pajisja ishte tepër e nxehtë.

Nuk i nxorët të gjithë aksesoret nga pajisja përpara pastrimit.



Ndreqja

Hiqni kapakun dhe ndërprerësin e valëve.

Kontrolloni nëse ka agjent për largimin e çmërsit/ujë në trupin e sirtarit të ujit.

Hiqni ujin e mbetur dhe agjentin e heqjes së çmërsit nga pjesa e poshtme e pajisjes. Herën tjetër vendoseni tavën e skarës/pjekjes në pozicionin e parë të raftit.

Herën tjetër, shpërndajeni në mënyrë të njëtrajtshme shtresën e hollë të detergjentit në paretet e brendësisë së pajisjes.

Prisni derisa pajisja të jetë e ftohtë. Përsëritni pastrimin.

Nxirrni të gjithë aksesoret nga pajisja. Përsëritni pastrimin.

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



Probleme me sinjalin Wi-Fi



Shkaku i mundshëm

Problem me sinjalin e rrjetit me valë.

Është instaluar ruter i ri ose ka ndryshuar konfigurimi i ruterit.

Sinjali i rrjetit me valë është i dobët.

Sinjali me valë ndërpritet nga një pajisje mikrovale që ndodhet pranë pajisjes.



Ndreqja

Kontrolloni nëse pajisja celulare është e lidhur me rrjetin me valë.
Kontrolloni rrjetin me valë dhe ruterin.
Rindizeni ruterin.

Për ta konfiguruar pajisjen dhe pajisjen celulare sërish, referojuni kapitullit "Përpara përdorimit të parë", Lidhja me valë.

Lëvizeni ruterin sa më pranë pajisjes që të jetë e mundur.

Fikni furrën mikrovalë.
Shmangni përdorimin njëherësh të furrës mikrovalë dhe të telekomandës së pajisjes. Mikrovalët ndërpresin sinjalin Wi-Fi.

12.2 Mënyra e menaxhimit: Kodet e defekteve

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

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



Kodi dhe përshkrimi

F111 - Sensori i ushqimit nuk është futur mirë në prizë.

F240, F439 - fushat me prekje në ekran nuk funksionojnë mirë.

F601 - ka një problem me Wi-Fi sinjalin.

F604 - lidhja e parë me Wi-Fi dështoi.

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



Ndreqja

Futuri plotësisht Sensori i ushqimit në prizë.

Pastroni sipërfaqen e ekranit. Sigurohuni që të mos ketë papastërti në fushat me prekje.

Kontrolloni lidhjen e rrjetit. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".

Fikni dhe ndizni pajisjen dhe provoni sërish. Referojuni kapitullit "Përdorimi i përditshëm", "Lidhja me valë".

Ndizni dhe fikni pajisjen.

Kur një prej këtyre mesazheve të gabimeve vazhdon të shfaqet në ekran, nënkupton se mund të jetë çaktivizuar një nënsistem me defekt. Në një rast të tillë, kontaktoni me shitësin tuaj ose qendrën e autorizuar të shërbimit. Nëse ndodh ndonjë nga këto gabime, pjesa tjetër e funksioneve të pajisjes do të vazhdojë të punojë si zakonisht.



Kodi dhe përshkrimi

F131 - temperatura e sensorit të avulluesit është tepër e lartë.



Ndreqja

Fikni pajisjen dhe prisni derisa të ftohet. Ndizni pajisjen sërish.



Kodi dhe përshkrimi



Ndrejja

F144 - sensori në Sirtari i ujit nuk mund të matë nivelin e ujit.

Zbrazeni Sirtari i ujit dhe rimbusheni.

F508 - Sirtari i ujit nuk funksionon mirë.

Ndizni dhe fikni pajisjen.

F602, F603 - Wi-Fi nuk është i disponueshëm.

Ndizni dhe fikni pajisjen.

12.3 Të dhënat e shërbimit

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

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

Ju rekomandojmë t'i shkruani të dhënat këtu:

Modeli (MOD.)

Numri i produktit (PNC)

Numri i serisë (S.N.)

13. EFIKASITETI ENERGJETIK

13.1 Informacioni i produktit dhe Fleta e Informacionit të produktit

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

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

13.2 Kursimi i energjisë



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

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

Përdorni enë metalike për të përmirësuar kursimin e energjisë.

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

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

Gatimi me ventilator

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

Nxehtësia e mbetur

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

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

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

Përdorni nxehtësinë e mbetur për të ngrohur gatimet e tjera.

Për ta mbajtur ushqimin të ngrohtë

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

Gatimi me llambë të fikur

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

Pjekje vent. me lagështirë

Funksion i projektuar për të kursyer energjinë gjatë gatimit.

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

14. STRUKTURA E MENYSË

14.1 Menyja

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

14.2 Nënmenuja për: Pastrimi

Nënmenuja	Aplikimi
Tharja	Procedura për tharjen e brendësisë së pajisjes nga kondensimi i mbetur pas përdorimit të funksioneve të avullit.
Pastrim me avull	Pastrimi i lehtë.
Pastrim me avull Plus	Pastrim i plotë.
Heqja e çmërsit	Pastrimi i qarkut të krijuesit të avullit nga çmërsi.
Shpëlarje	Pastrimi i qarkut të krijimit të avullit. Përdorni shpëlarjen pas gatimit të shpeshtë me avull.

14.3 Nënmenuja për: Opsionet

Nënmenuja	Aplikimi
Të lehta	Ndez dhe fik llambën.
Blokimi për fëmijët	Parandalon aktivizimin aksidental të pajisjes. Kur opsioni është aktiv, teksti Blokimi për fëmijët shfaqet në ekran kur ndizni pajisjen. Për të aktivizuar përdorimin e pajisjes, zgjidhni shkronjat e kodit në rend alfabetik. Aksesi të kohëmatësi, komandimi në largësi dhe llamba mundësohen me opsionin të aktivizuar.
Nxehje e shpejtë	Shkurton kohën e ngrohjes. Është e disponueshme vetëm për disa funksione të pajisjes.
Kujtuesi i pastrimit	Aktivizon dhe çaktivizon kujtesën.
Treguesi i orës	Aktivizon dhe çaktivizon orën.
Stili i orës elektronike	Ndryshon formatin e orës.

14.4 Nënmenuja për: Lidhjet

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

14.5 Nënmenuja për: Konfigurimi

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

14.6 Nënmenyja për: Servisi






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

15. ËSHTË E LEHTË!


Përpara përdorimit të parë, duhet të vendosni:




Gjuha	Drita e ekranit	Tingujt e butonave	Volumi i ziles	Fortësia e ujit	Ora Ditore
-------	-----------------	--------------------	----------------	-----------------	------------

Familjarizohuni me imazhet kryesore që shfaqen në panelin e kontrollit dhe në ekran:

 AKTIV / JOAKTIV	 Menyja	 Të preferuara	 Kohëmatësi	 Sensori i ushqimit	START / STOP
---	--	---	--	--	--------------

NISNI TË PËRDORNI PAJISJEN

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

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




Gatimi me avull - Steamify

Vendosni temperaturën. Lloji i funksionit të ngrohjes me avull varet nga temperatura e vendosur.

Avull për gatim me avull	Avull për gatim me zierje	Avull për gatim kërcëllitës	Avull për pjekje dhe rosto
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Mësoni si të gatuar shpejt



Përdorni programet automatike për të përgatitur një gatim me shpejtësi me anë të parametrave të parazgjedhura:

Gatim i asistuar	Hapi 1	Hapi 2	Hapi 3	Hapi 4
	Shtypni: 	Shtypni: 	Shtypni:  Gatim i asistuar.	Zgjidhni gatimin.


Përdorni funksionet e shpejta për të vendosur kohën e gatimit


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

Pastroni pajisjen me Pastrim me avull

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

16. ÇËSHTJE QË LIDHEN ME AMBIENTIN

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

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

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



Nastojimo biti održivi te smanjujemo uporabu papira te su svi korisnički priručnici dostupni na internetu. Pristupite svom potpunom korisničkom priručniku na electrolux.com/manuals



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



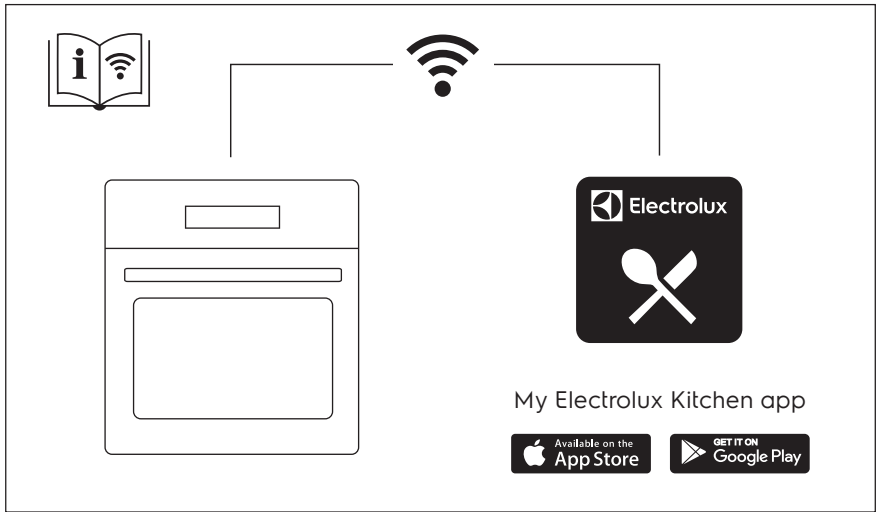
Za više recepata, savjeta i rješavanje problema preuzmite aplikaciju **My Electrolux Kitchen**.



Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	43
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	44
3. OPIS PROIZVODA.....	47
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	49
5. PRIJE PRVE UPORABE.....	50
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	52
7. FUNKCIJE SAȚA.....	58
8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	60
9. DODATNE FUNKCIJE.....	62
10. SAVJETI.....	63
11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	66
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	71
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	74
14. STRUKTURA IZBORNICA.....	76
15. LAKO JE!.....	77
16. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	79



1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

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

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.

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

2. SIGURNOSNE UPUTE

2.1 Instalacija



UPOZORENJE!

Samo kvalificirana osoba smije postaviti ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.

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

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

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

2.2 Električni priključak



UPOZORENJE!

Opasnost od požara i strujnog udara.

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

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

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opekline, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.

- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.
- Ne dijelite lozinku za Wi-Fi.

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
 - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
 - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
 - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
 - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
 - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

2.4 Održavanje i čišćenje

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Pazite pri uklanjanju vrata s uređaja. Vrata su teška!
- Uređaj redovito očistite kako biste spriječili propadanje materijala površine.
- Uređaj očistite vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

2.5 Kuhanje na pari

UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekotina i oštećenja na uređaju.

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

2.6 Unutarnje osvjetljenje

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge

primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.

- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



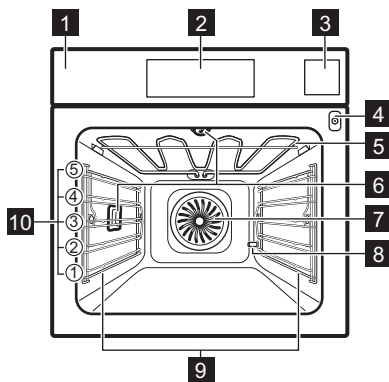
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

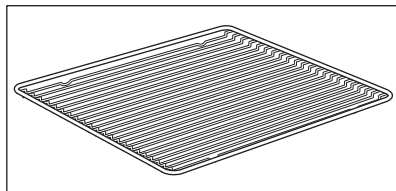


- 1 Upravljačka ploča
- 2 Zaslom
- 3 Spremnik za vodu
- 4 Utičnica za senzor za hranu
- 5 Toplinski element
- 6 Žarulja
- 7 Ventilator
- 8 Izlazna cijev za uklanjanje kamenca
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

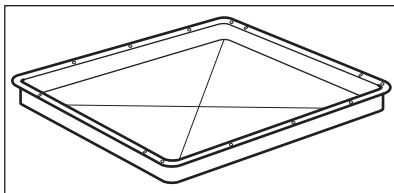
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



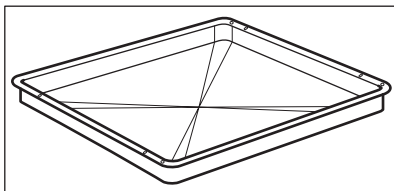
Pekač za pecivo

Za torte i biskvite.



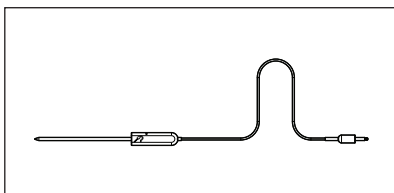
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



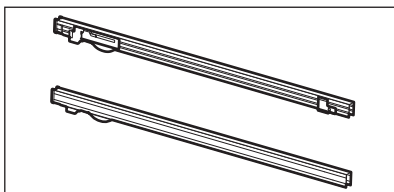
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



Teleskopske vodilice

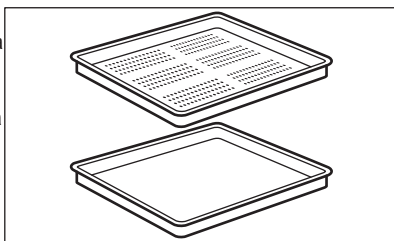
Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



Komplet za kuhanje na paru

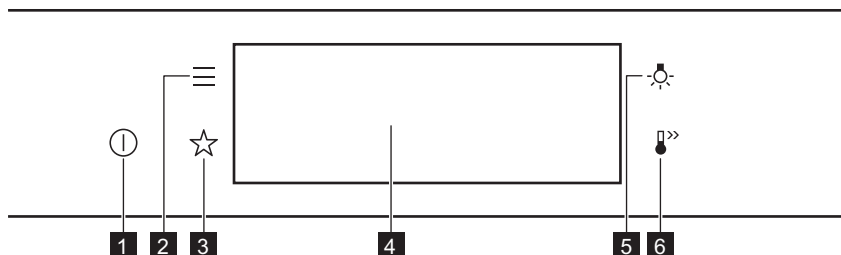
Jedna neperforirana i jedna perforirana posuda za hranu.

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



4. UPRAVLJAČKA PLOČA

4.1 Pregled upravljačke ploče



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



Pritisnite

Dodirnite površinu vrhom prsta.



Pomicanje

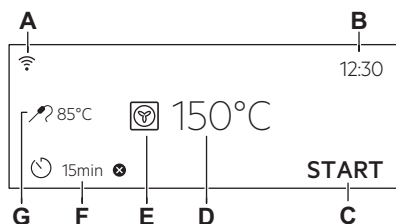
Kliznite vrhom prsta po površini.



Pritisnite i držite

Dodirnite površinu na 3 sekunde.

4.2 Zaslon



Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.

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

Indikatori zaslona

Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

OK

Za potvrdu odabira / postavke.



Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.



Za poništavanje posljednje radnje.



Za uključivanje i isključivanje opcija.

Zvučni alarm indikatori funkcije - na kraju postavljenog vremena kuhanja, oglašava se zvučni signal.



Funkcija je uključena.



Funkcija je uključena.
Kuhanje se automatski zaustavlja.



Zvučni alarm je isključen.

Indikatori tajmera



Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.



Za poništavanje postavke.

Wi-Fi indikator - uređaj može biti spojen na Wi-Fi.



Wi-Fi veza je uključena.

Daljinski rad indikator - uređajem se može upravljati daljinski.



Daljinski rad je uključen.

5. PRIJE PRVE UPORABE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

5.1 Početno čišćenje



1. korak

Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.



2. korak

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



3. korak

Vratite pribor i uklonjive nosače polica u uređaj.

5.2 Prvo spajanje



Nakon prvog povezivanja na zaslonu se prikazuje poruka dobrodošlice.

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

5.3 Bežična veza

Za spajanje uređaja trebate:

- Bežičnu mrežu s internetskom vezom.
- Mobilni uređaj spojen na istu bežičnu mrežu.

-
- 1. korak** Za preuzimanje My Electrolux Kitchen aplikacije: Skenirajte QR kod na natpisnoj pločici pomoću kamere na mobilnom uređaju za preusmjerenje na Electroluxovu početnu stranicu. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Aplikaciju također možete preuzeti izravno iz trgovine aplikacija.
 - 2. korak** Slijedite upute za uključivanje aplikacije.
 - 3. korak** Uključite uređaj.
 - 4. korak** Pritisnite: . Odaberite: Postavke / Veze.
 - 5. korak**  - kliznite ili pritisnite kako biste uključili: Wi-Fi.
 - 6. korak** Bežični modul uređaja pokreće se u roku od 90 sek.
-

Frekvencija	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802,11b DSSS, 802,11g/n OFDM
Maksimalna snaga	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modul	NIUS-50

5.4 Licenca za softver



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

Za pristup izvornom kodu ovih besplatnih i softverskih komponenti otvorenog koda čiji uvjeti licenciranja zahtijevaju objavljivanje, i

da biste vidjeli njihove potpune informacije o autorskim pravima i primjenjive uvjete licence, posjetite: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (mapa NIUS)

5.5 Početno predgrijavanje

Prije prve uporabe prethodno zagrijte praznu pećnicu.

-
- 1. korak** Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.
 - 2. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Pustite pećnicu da radi 1 h.
 - 3. korak** Postavite maksimalnu temperaturu za funkciju: .
Pustite pećnicu da radi 15 min.
-

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

5.6 Kako postaviti: Tvrdoća vode

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

Upotrijebite testni papir priložen uz komplet za kuhanje na paru.

**1. korak**

Stavite testni papir u vodu otprilike 1 sek. Ne stavljajte testni papir pod tekuću vodu.

**2. korak**

Otresite testni papir kako biste uklonili višak vode.

**3. korak**

Nakon 1 min provjerite tvrdoću vode pomoću donje tablice.

**4. korak**

Postavite razinu tvrdoće vode: Izbornik / Postavke / Postavljanje / Tvrdoga vode.



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

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

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

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

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

**UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

6.1 Kako podesiti: Funkcije pećnice

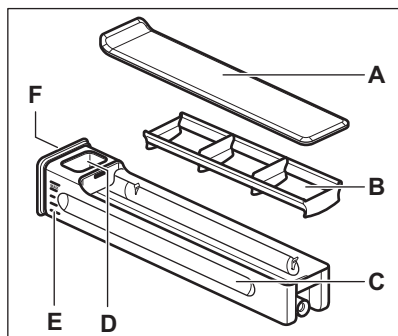
- | | |
|-----------------|--|
| 1. korak | Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice. |
| 2. korak | Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice. |
| 3. korak | Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK . Na zaslonu se prikazuje: temperatura. |
| 4. korak | Podešavanje temperature. Pritisnite: OK . |

-
- 5. korak** Pritisnite: **START** .
Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
-

STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.

- 6. korak** Isključite pećnicu.
-

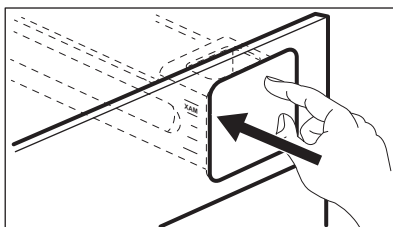
6.2 Spremnik za vodu



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

6.3 Način korištenja: Spremnik za vodu

-
- 1. korak** Pritisnite prednji poklopac spremnika za vodu.



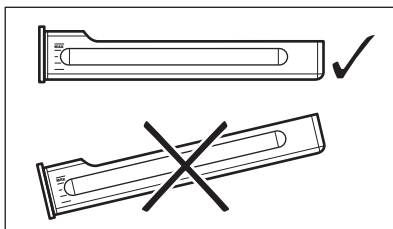
-
- 2. korak** Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine. To možete učiniti na dva načina:

A: Ostavite spremnik u pećnici i napunite vodu iz posude.

B: Izvadite spremnik za vodu iz uređaja i napunite ga vodom iz slavine.

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

-
- 4. korak** Kada napunite spremnik za vodu, umetnite ga na isto mjesto. Pritisnite prednji poklopac dok spremnik za vodu nije unutar pećnice.



-
- 5. korak** Nakon svake uporabe ispraznite spremnik.
-

 **OPREZI!**

Spremnik za vodu držite dalje od vrućih površina.

6.4 Kako postaviti: Steamify - Parnu funkciju pećnice

1. korak Uključite pećnicu.
Odaberite simbol funkcije pećnice i pritisnite ga za ulazak u podizbornik.

2. korak Pritisnite . Podesite parnu funkciju pećnice.

3. korak Pritisnite: **OK**. Na zaslonu se prikazuju postavke temperature.

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

Para za parenje
50 - 100 °C Za kuhanje na pari povrća, žitarica, mahunarki, plodova mora, terina i deserta posluženih za konzumiranje žlicom.

Para za kuhanje
105 - 130 °C Za kuhanje dinstanog i pirjanog mesa ili ribe, kruha i peradi, kao i torte od sira i složenaca.

Para za hrskavost
135 - 150 °C Za meso, složenice, punjeno povrće, ribu i gratin. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline meso dobiva sočnu i nježnu teksturu, zajedno s hrskavom koricom.
Ako postavite tajmer, funkcija roštilja se automatski uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja, tako da se jelo malo zapeče.

Para za pečenje i prženje
155 - 230 °C Za pečenje i pečena jela od mesa, ribe, peradi, punjeno lisnato tijesto, tartove, muffine, gratin, povrće i pekarske proizvode. Ako podesite tajmer i stavite hranu na prvu razinu, funkcija donjeg grijača automatski se uključuje u posljednjim minutama postupka kuhanja kako bi jelo dobilo hrskavo dno.

5. korak Pritisnite: **OK**.

6. korak Pritisnite poklopac spremnika za vodu kako biste ga otvorili i uklonili ga.

7. korak Spremnik za vodu napunite hladnom vodom do maksimalne razine (otprilike 950 ml). Opskrba vodom dovoljna je za oko 50 min.

 **UPOZORENJE!**

Koristite samo hladnu vodu sa slavine. Ne koristite filtriranu (demineraliziranu) ili destiliranu vodu. Ne koristite druge tekućine. U spremnik za vodu ne ulijevajte zapaljive ili tekućine koje sadrže alkohol.



Koristite skalu na spremniku za vodu.

8. korak Vanjsku stranu spremnika za vodu, ako je potrebno, obrišite mekom krpom. Gurnite spremnik za vodu u njegov početni položaj.

9. korak Pritisnite: **START**.
Para se pojavljuje nakon otprilike 2 min. Kad pećnica postigne zadanu temperaturu, oglašava se signal.

10. korak	Kad spremnik za vodu ostane bez vode, oglašava se signal. Napunite spremnik za vodu. Na kraju kuhanja, ventilator za hlađenje radi brže kako bi uklonio paru.
11. korak	Isključite pećnicu.
12. korak	Nakon završetka kuhanja ispraznite spremnik za vodu.
13. korak	Preostala voda može se kondenzirati u unutrašnjosti pećnice. Nakon kuhanja, vrata pećnice pažljivo otvorite. Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.

6.5 Kako postaviti: SousVide kuhanje

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

6.6 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



Svako jelo u ovom podizborniku ima preporučenu funkciju i temperaturu. Možete podesiti vrijeme i temperaturu.

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu








Stupanj na kojem se jelo kuha:

- Slabo pečeno ili Manje pečeno
- Srednje pečeno
- Dobro pečeno ili Više



1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Pritisnite:  . Unesite: Pomoć pri kuhanju.
4. korak	Odaberite jelo ili vrstu hrane.








6.7 Funkcije pećnice

STANDARD





Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Roštilj</p>	Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostiranog kruha.
 <p>Turbo roštilj</p>	Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 <p>Vrući zrak</p>	Za pečenje na do tri razine police istovremeno i za sušenje hrane. Podesite temperaturu 20 - 40 °C niže nego za Tradicionalno pečenje.
 <p>Zamrznuta hrana</p>	Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).
 <p>Tradicionalno pečenje</p>	Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.
 <p>Funkcija za pizzu</p>	Za pečenje pizze. Za intenzivno tamnjenje i hrskavo dno.
 <p>Donji grijač</p>	Za pečenje kolača s hrskavim dnom i konzerviranje hrane.






POSEBNO

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Konzerviranje</p>	Za konzerviranje povrća (npr. krastavaca).
 <p>Dehidracija</p>	Za sušenje narezanog voća, povrća i gljiva.

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Funkcija Jogurt	Za pripremu jogurta. Kod ove funkcije žarulja je isključena.
 Zagrijavanje tanjura	Za prethodno zagrijavanje tanjura za posluživanje.
 Odmrzavanje	Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.
 Au gratin	Za jela poput lazanja ili zapečenog krumpira. Za pripremu zapečenih jela i tamnjenje.
 Sporo pečenje	Za pripremu mekanog, sočnog pečenja.
 Održavanje topline	Za održavanje topline hrane.
 Vlažno pečenje	Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura u unutrašnjosti može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.

PARA

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

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Dizanje tijesta	Za ubrzavanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.
 Puna para	Za pareno povrće, priloge, ribu
 Visoka vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje osjetljivih jela poput pudinga, flanova, terina i riba.
 Srednja vlažnost	Funkcija je pogodna za kuhanje pirjenog i pečenog mesa, kao i kruha i slatkog dizanog tijesta. Zbog kombinacije pare i topline, meso dobije sočnu i mekanu teksturu a peciva od dizanog tijesta dobiju hrskavu i sjajnu koricu.
 Niska vlažnost	Funkcija je prikladna za meso, perad, jela iz pećnice i složenice. Zahvaljujući kombinaciji pare i topline, meso dobije mekanu i sočnu strukturu s hrskavom koricom.

6.8 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema:

IEC/EN 60350-1

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Ušteda energije.

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

Funkcija sata	Aplikacija
Vrijeme kuhanja	Postavljanje trajanja kuhanja. Maksimalno je 23 h i 59 min.
Završetak postupka	Kako biste postavili što se događa kad tajmer završi s odbrojavanjem.
Odgodeno pokretanje	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.


Funkcija sata	Aplikacija
Produženje vremena	Za produženje vremena kuhanja.
Podsjetnik	Za postavljanje odbrojavanja. Maksimalno je 23 h 59 min. Ova funkcija ne utječe na rad uređaja.
Tajmer prema gore	Prati koliko dugo funkcija radi. Tajmer prema gore - možete ga uključiti i isključiti.

7.2 Kako podesiti: Funkcije sata


Kako postaviti sat

- 1. korak** Pritisnite: Sat.
- 2. korak** Postavite vrijeme. Pritisnite: **OK**.


Kako postaviti vrijeme kuhanja

- 1. korak** Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
- 2. korak** Pritisnite: .
- 3. korak** Postavite vrijeme. Pritisnite: **OK**.

Kako odabrati opciju završetka

- 1. korak** Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.
- 2. korak** Pritisnite: .
- 3. korak** Postavite vrijeme kuhanja.
- 4. korak** Pritisnite: ● ● ●.
- 5. korak** Pritisnite: Završetak postupka.
- 6. korak** Odaberite preferirani: Završetak postupka.
- 7. korak** Pritisnite: **OK**. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.

Kako odgoditi početak kuhanja

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

Kako produžiti vrijeme kuhanja

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

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

Kako promijeniti postavke tajmera

1. korak Pritisnite: .

2. korak Postavite vrijednost tajmera.

3. korak Pritisnite: **OK**.

Postavljeno vrijeme možete promijeniti u bilo kojem trenutku tijekom kuhanja.

8. NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

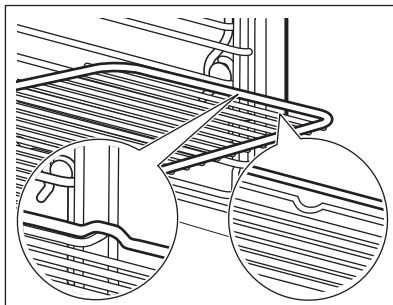
8.1 Umetanje dodatne opreme

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

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

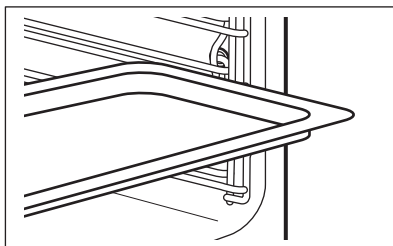
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



8.2 Senzor za hranu

Senzor za hranu - mjeri temperaturu unutar hrane. Možete ga koristiti sa svakom funkcijom pećnice.

Potrebno je podesiti dvije temperature:



Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



Temperaturu jezgre.

Za najbolje rezultate kuhanja:

Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Ne koristite za tekuća jela.

Tijekom kuhanja mora ostati u jelu.

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

Način upotrebe: Senzor za hranu

1. korak Uključite pećnicu.

2. korak Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.

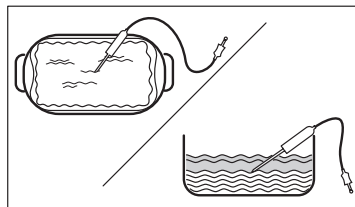
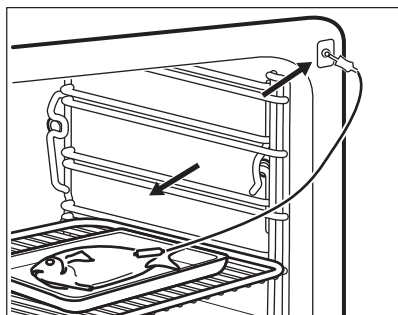
3. korak Umetnite: Senzor za hranu.

Meso, perad i ribu

Umetnite vrh Senzor za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio, ako je moguće. Pobrinite se da najmanje 3/4 Senzor za hranu bude unutar jela.

Složenac

Umetnite vrh Senzor za hranu točno u središtu složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu Senzor za hranu. Savjet Senzor za hranu ne smijete dodirivati dno posude za pečenje.



4. korak Utaknite Senzor za hranu u utičnicu na prednjoj strani pećnice. Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura: Senzor za hranu.

5. korak  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.

6. korak

- ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:
- Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal.
- Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, oglašava se signal a pećnica se isključuje.

7. korak Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: **OK** za prijelaz na glavni zaslon.

8. korak Pritisnite: **START**.
Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.

9. korak Uklonite Senzor za hranu utikač iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline jer Senzor za hranu postaje vruće. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

Možete spremati svoje omiljene postavke, poput funkcije pećnice, vremena kuhanja,

temperature ili funkcije čišćenja. Možete spremati 3 omiljene postavke.

Korak 1 Uključite uređaj.

2. korak Odaberite željenu postavku.

3. korak Pritisnite: . Odaberite: Favoriti.

4. korak Odaberite: Spremi trenutačne postavke.

5. korak Pritisnite **+** da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite **OK**.

 - pritisnite da biste resetirali postavku.



 - pritisnite da biste poništili postavku.

9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak Uključite uređaj.

2. korak Postavite funkciju pećnice.

3. korak  ,  - pritisnite istovremeno za uključivanje funkcije.

Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.

9.3 Automatsko isključivanje

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



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

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

9.4 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu

uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

10. SAVJETI

10.1 Preporuke za kuhanje



Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.






Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

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

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

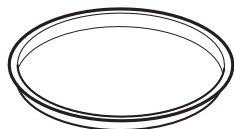
10.2 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite preporuke navedene u tablici ispod.

		 (°C)		 (min)
Slatke rolade, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	25 - 35
Švicarska rolada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25
Cijela riba, 0,2 kg	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	3	15 - 25
Kolačići, 16 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Makroni, 24 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	160	2	25 - 35
Muffini, 12 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Slani kolač, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	20 - 30
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	140	2	15 - 25
Tartete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

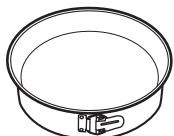
10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci

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



Tava za pizzu

Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm



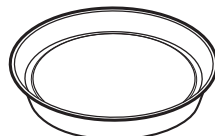
Posuda za pečenje

Tamni, nereflektirajući
Promjer 26 cm



Ramekin posude

Keramika
Promjer 8 cm, visi-
na 5 cm



Kalup za flan






Tamni, nereflektirajući
Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ispitne ustanove





Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

Pečenje na jednoj razini - pečenje u kalupima






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

Pečenje na jednoj razini - keksi

Koristite treći položaj police u pećnici.

		 °C	 min
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Vrući zrak	150	20 - 30
Mali kolači, 20 po plitici, prethodno zagrijte praznu pećnicu	Tradicionalno pečenje	170	20 - 30





Pečenje na više razina - keksi

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

Roštilj

Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.

Roštiljanje na maksimalnoj postavci temperature.







		 min	
Tost	Roštilj	1 - 2	5
Goveđi odrezak, okrenite na drugu stranu nakon proteka polovice vremena	Roštilj	24 - 30	4

Informacije za ispitne ustanove

Ispitivanja za funkciju: Puna para.

Testovi prema IEC 60350-1.

Postavite temperaturu na 100°C.

	 Posuda (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	0.3	3	8 - 9	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Brokula, prethodno zagrijte praznu pećnicu	1 x 2/3 perforirana	maks.	3	10 - 11	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.
Grašak, smrznuti	2 x 2/3 perforirana	2 x 1.5	2 i 4	Sve dok temperatura na najhladnijem mjestu ne dosegne 85 °C.	Pladanj za pečenje postavite na prvi položaj police.

11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene za čišćenje



Sredstva za čišćenje

Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.

Unutrašnjost pećnice očistite s par kapi octa kako biste uklonili nakupine kamenca.

Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.

Mrlje očistite blagim deterdžentom.



Svakodnevna uporaba

Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.

Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.



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

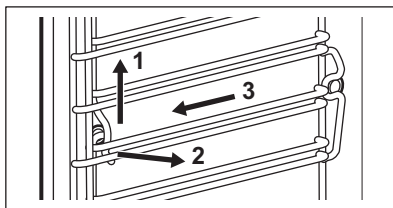
Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

Dodatna oprema

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

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



Nosače policu vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.

11.3 Kako koristiti: Parno čišćenje

Prije nego pokrenete:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor i uklonjive nosače polica.

Dno pećnice i unutrašnje stako vrata očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.

1. korak Spremnik za vodu napunite do maksimalne razine.

2. korak Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

Funkcija	Opis	Trajanje
Parno čišćenje	Lagano čišćenje	30 min
Parno čišćenje Plus	Uobičajeno čišćenje Unutrašnjost pećnice poprskajte deterdžentom.	75 min

3. korak Pritisnite **START**. Slijedite uputu na zaslonu.
Kad čišćenje završi, oglasit će se signal.

4. korak Pritisnite bilo koji simbol za zaustavljanje signala.



Dok funkcija radi, lampica je isključena.

Kad čišćenje završi:

Isključite pećnicu.

Kad se pećnica ohladi, očistite unutrašnjost mekanom mokrom krpom.
Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.

Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

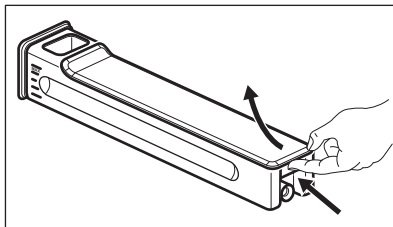
Koristite funkciju: Parno čišćenje Plus.

11.5 Kako čistiti: Spremnik za vodu

1. korak Spremnik za vodu izvadite iz pećnice.

2. korak Uklonite poklopac sa spremnika za vodu. Podignite poklopac u visini izbočine na stražnjem dijelu.

3. korak Uklonite valobran. Izvlačite ga iz kućišta spremnika dok ne iskoči.



4. korak Vodom i sapunom operite dijelove spremnika za vodu. Ne koristite abrazivne spužve i ne perite spremnik za vodu u perilici posuđa.

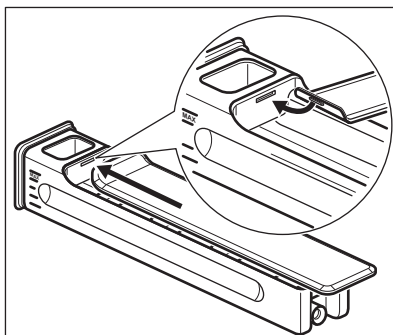
5. korak Ponovno sastavite spremnik za vodu.

6. korak Postavite valobran. Gurnite ga u kućište spremnika.

7. korak Postavite poklopac. Najprije umetnite prednji zapor, a zatim gurnite poklopac u kućište spremnika.

8. korak Umetnite spremnik za vodu.

9. korak Spremnik za vodu gurajte prema pećnici dok sjedne za mjesto.



11.6 Način upotrebe: Uklanjanje kamena

Prije nego počnete:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

Provjerite je li spremnik za vodu prazan.

Trajanje prvog dijela: oko 100 min

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

2. korak U spremnik za vodu ulijte 250 ml sredstva za uklanjanje kamena.

3. korak Preostali dio spremnika za vodu napunite vodom do maksimalne razine.

4. korak Odaberite: Izbornik / Čišćenje.

5. korak Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu. Počinje prvi dio postupka za uklanjanje kamena.

6. korak Nakon što je prvi dio gotov, ispraznite duboku pliticu i vratite je na prvi položaj police.

Trajanje drugog dijela: oko 35 min

7. korak Spremnik za vodu napunite vodom. Provjerite da u spremniku za vodu nema zaostalog sredstva za uklanjanje kamena. Umetnite spremnik za vodu.

8. korak Kad funkcija završi, uklonite duboku posudu za pečenje.

i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

Kada postupak uklanjanja kamenca završi:

Isključite pećnicu.

Kad se pećnica ohladi, posušite unutrašnjost mekanom krpom.
Uklonite preostalu vodu iz spremnika za vodu.

Ostavite vrata pećnice otvorena i pričekajte da se unutrašnjost osuši.

i Ako nakon postupka za uklanjanje kamenca ostane ostataka vapenca u pećnici, na zaslonu će se pojaviti upit za ponavljanje postupka.

11.7 Podsjetnik za uklanjanje vodenog kamenca

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

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

11.8 Način upotrebe: Ispiranje

Prije nego počnete:

Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.

Izvadite sav pribor iz pećnice.

1. korak Duboku tepsiju postavite na prvi položaj police.

2. korak Spremnik za vodu napunite vodom.

3. korak Odaberite: Izbornik / Čišćenje / Ispiranje.
Trajanje: oko 30 min

4. korak Uključite funkciju i slijedite upute na zaslonu.

5. korak Kad funkcija završi, uklonite duboku tepsiju.

i Kad ova funkcija radi, lampica je isključena.

11.9 Podsjetnik za sušenje

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

Pritisnite DA za sušenje pećnice.

11.10 Način korištenja: Sušenje

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

1. korak Provjerite je li pećnica hladna.

2. korak Izvadite sav pribor.

3. korak Odaberite izbornik: Čišćenje / Sušenje.

4. korak Slijedite upute na zaslonu.

11.11 Kako ukloniti i postaviti: Vrata

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

UPOZORENJE!

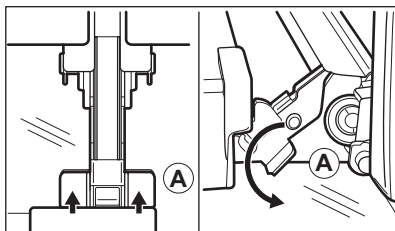
Vrata su teška.

OPREZ!

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

1. korak Potpuno otvorite vrata.

2. korak Podignite i pritisnite stezne poluge (A) na dvjema šarkama vrata.

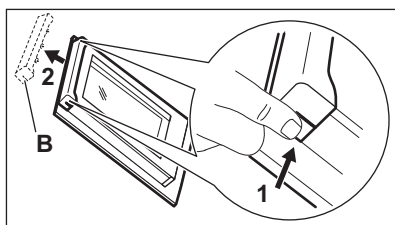


3. korak Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (približno pod kutom od 70°). Vrata držite s obje strane i povucite ih od pećnice i pod kutom prema gore. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.

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

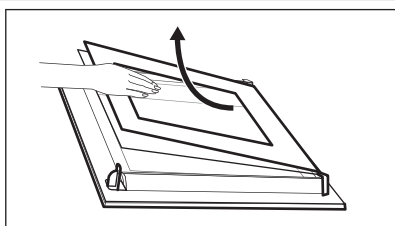
5. korak Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.

6. korak Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



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

8. korak Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.



9. korak Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata. Provjerite jesu li stakla umetnuta u ispravnom položaju jer se u protivnom površina vrata može pregrijati.

11.12 Kako zamijeniti: Žarulju

UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

1. korak

Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.

2. korak

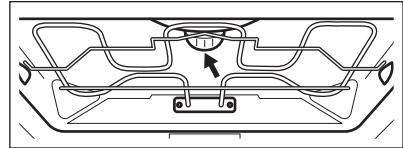
Isključite pećnicu iz električnog napajanja.

3. korak

Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

- 1. korak** Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.



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

Bočno svjetlo

- 1. korak** Skinite lijevi nosač police kako biste omogućili pristup žarulji.
- 2. korak** Za uklanjanje poklopca koristite Torx 20 odvijač.
- 3. korak** Skinite i očistite metalni okvir i brtvu.

- 4. korak** Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
- 5. korak** Postavite metalni okvir i brtvu. Zategnite vijke.
- 6. korak** Vratite lijevu vodilicu za police.

12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava



Mogući uzrok



Rješenje

Uređaj nije spojen na napajanje ili nije ispravno spojen. Provjerite je li uređaj ispravno spojen na napajanje.



Uređaj se ne uključuje ili se ne zagrijava



Mogući uzrok



Rješenje

Sat nije postavljen.

Postavite sat, za detalje pogledajte Funkcije sata poglavlje, Kako postaviti: Funkcije sata.

Vrata nisu pravilno zatvorena.

Zatvorite vrata do kraja.

Osigurač je pregorio.

Uvjerite se da je osigurač uzrok kvara. Ako se problem ponovi, obratite se kvalificiranom električaru.

Uređaj Roditeljska zaštita je uključen.

Pogledajte poglavlje "Izbornik", podizbornik za: Opcije.



Komponente



Opis



Rješenje

Žarulja je pregorjela.

Zamijenite žarulju, za detalje pogledajte poglavlje "Održavanje i čišćenje", Kako zamijeniti: Žarulja.



Spremnik za vodu ne radi ispravno



Opis



Mogući uzrok



Rješenje

Uređaj ne zadržava spremnik za vodu nakon što ga umetnete.

Niste potpuno gurnuli kućište spremnika za vodu.

Potpuno umetnite spremnik za vodu u uređaj.

Voda izlazi iz spremnika za vodu.

Niste ispravno sastavili poklopac spremnika za vodu ili valobran.

Ponovno sastavite poklopac spremnika za vodu i valobran.



Problemi s postupkom čišćenja



Opis



Mogući uzrok



Rješenje

Spremnik za vodu teško je očistiti.

Poklopac i valobran nisu uklonjeni.

Skinite poklopac i valobran.

Nakon uklanjanja kamenca unutar roštilja/posude za pečenje nema vode.

Spremnik za vodu nije napunjen do maksimalne razine.

Provjerite nalazi li se u kućištu spremnika za vodu sredstvo za uklanjanje kamenca / voda.

Nakon uklanjanja kamenca, na dnu otvora nalazi se prljava voda.

Roštilj / posuda za pečenje na pogrešnom su položaju police.

Uklonite preostalu vodu i sredstvo za uklanjanje kamenca s dna uređaja. Sljedeći put posudu za roštilj / pečenje stavite na najniži položaj police.



Problemi s postupkom čišćenja



Opis

Nakon čišćenja, na dnu otvora ostaje previše vode.

Učinkovitost čišćenja nije zadovoljavajuća.



Mogući uzrok

Prije početka čišćenja stavili ste previše deterdženta u uređaj.

Počeli ste s čišćenjem kad je uređaj bio previše vruć.

Prije čišćenja niste uklonili sav pribor iz uređaja.



Rješenje

Sljedeći put ravnomjerno rasporedite tanki sloj deterdženta po stranama unutrašnjosti.

Pričekajte dok se uređaj ne ohladi. Ponovite čišćenje.

Uklonite sav pribor iz uređaja. Ponovite čišćenje.

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



Problemi s Wi-Fi signalom



Mogući uzrok

Problem sa signalom bežične mreže.

Instaliran je novi usmjernik ili je promijenjena konfiguracija usmjernika.

Signal bežične mreže je slab.

Bežični signal ometa druga mikrovalna pećnica postavljena u blizini uređaja.



Rješenje

Provjerite je li vaš mobilni uređaj spojen na bežičnu mrežu. Provjerite bežičnu mrežu i usmjernič. Ponovno pokrenite usmjernič.

Kako biste ponovno konfigurirali uređaj i mobilni uređaj, pročitajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.

Pomaknite usmjernik što bliže uređaju.

Isključite mikrovalnu pećnicu. Izbjegavajte istovremenu uporabu druge mikrovalne pećnice i daljinskog upravljača uređaja. Mikrovalovi ometaju Wi-Fi signal.

12.2 Kako upravljati: Šifre pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci.

U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.



Kod i opis

F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.



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





Rješenje

Potpuno utaknite utikač Senzor za hranu u utičnicu.

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

 Kod i opis	 Rješenje
F601 - postoji problem s Wi-Fi signalom.	Provjerite vašu mrežnu vezu. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F604 - prvo spajanje na Wi-Fi nije uspjelo.	Isključite i uključite uređaj i pokušajte ponovno. Pogledajte poglavlje "Prije prve uporabe", Bežična veza.
F908 - sustav uređaja ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite uređaj.

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

 Kod i opis	 Rješenje
F131 - temperatura senzora pare je previsoka.	Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi. Ponovno uključite uređaj.
F144 - senzor u Spremnik za vodu ne može izmjeriti razinu vode.	Ispraznite Spremnik za vodu i dopunite ga.
F508 - Spremnik za vodu ne radi ispravno.	Isključite i uključite uređaj.
F602, F603 - Wi-Fi nije dostupno.	Isključite i uključite uređaj.

12.3 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

Preporučujemo da podatke upišete ovdje:

Model (MOD.)

Broj proizvoda (PNC)

Serijski broj (S.N.)

13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu

Naziv dobavljača	Electrolux
Identifikacija modela	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099

Indeks energetske učinkovitosti	61.9	
Klasa energetske učinkovitosti	A++	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	0.99 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	70 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

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

13.2 Ušteda energije



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

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

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe.

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

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

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

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

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

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

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

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Sušenje	Postupak sušenja unutrašnjosti od kondenzacije zaostale nakon uporabe parnih funkcija.
Parno čišćenje	Lagano čišćenje.
Parno čišćenje Plus	Temeljito čišćenje.
Uklanjanje kamenca	Čišćenje kruga generatora pare od zaostalog vapenca.
Ispiranje	Čišćenje kruga generatora pare. Nakon čestog parnog kuhanja, koristite ispiranje.


14.3 Podizbornik za: Opcije

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

14.4 Podizbornik za: Veze

Podizbornik	Opis
Wi-Fi	Da biste omogućili i onemogućili: Wi-Fi.
Daljinski rad	Da biste omogućili i onemogućili daljinsko upravljanje. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Automatski daljinski rad	Da biste automatski pokrenuli daljinski rad nakon pritiska na POČE-TAK. Opcija je vidljiva tek nakon što uključite: Wi-Fi.
Mreža	Za provjeru statusa mreže i jakosti signala: Wi-Fi.
Zaboravi mrežu	Da biste isključili automatsku vezu trenutne mreže s uređajem.

14.5 Podizbornik za: Postavljanje

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

14.6 Podizbornik za: Servis

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

15. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:

Jezik

Svjetlina zaslona

Tonovi tipki

Glasnoća zujalice

Tvrdoća vode

Sat

Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:



Uključeno / Isključeno



Izbornik



Favoriti





Tajmer



Senzor za hranu



START / STOP

Započnite koristiti uređaj

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

Brzo isključivanje	Isključite uređaj, bilo koji zaslon ili poruku u bilo koje vrijeme.	 - pritisnite i držite dok se uređaj ne isključi.
---------------------------	---	--

Početak kuhanja

1. korak  - pritisnite za uključivanje uređaja.	2. korak  ... - odaberite funkciju pećnice.	3. korak °C - postavite temperaturu.	4. korak OK - pritisnite za potvrdu.	5. korak START - pritisnite za početak kuhanja.
---	---	---	---	--




Kuhanje s parom - Steamify

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

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

Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

Pomoć pri kuhanju	1. korak Pritisnite: 	2. korak Pritisnite: 	3. korak Pritisnite:  Po- moć pri kuhanju.	4. korak Odaberite jelo.
--------------------------	--	--	--	------------------------------------

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja

10% pomoći pri završetku

Koristeći 10% Finish assist dodajte dodatno vrijeme kad vam ostane 10% vremena kuhanja.

Da biste produljili vrijeme kuhanja pritisnite **+1min**.

Očistite uređaj parnim čišćenjem

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


Parno čišćenje Za lagano čišćenje.


Parno čišćenje Plus Za temeljito čišćenje.

Uklanjanje kamenca Za čišćenje kruga generatora pare od zaostalog kamenca.

Ispiranje Za ispiranje i čišćenja kruga generatora pare nakon česte uporabe parnih funkcija.

16. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom .
Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

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



Jätkusuutlikkuse huvides vähendame paberkandjal materjalide osakaalu ja pakume kasutusjuhendeid veebis. Oma kasutusjuhendi leiate aadressilt electrolux.com/manuals



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



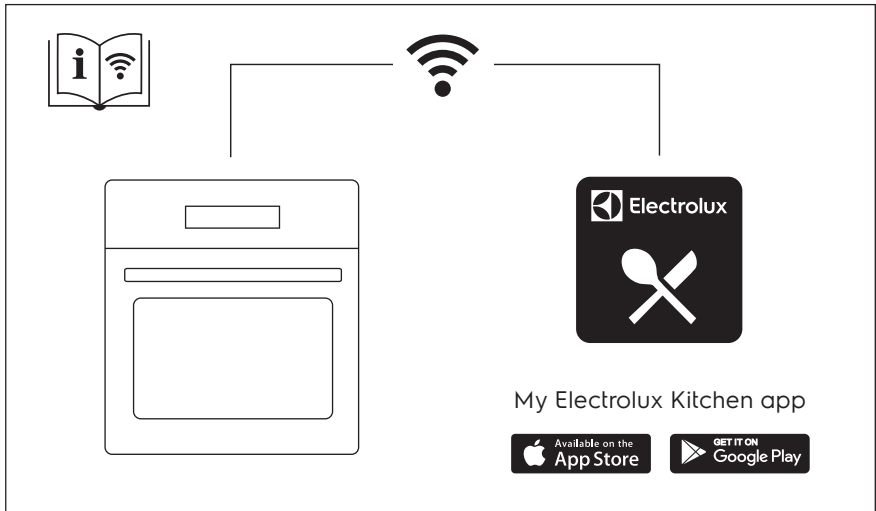
Täiendavate retseptide, näpunäidete ja tõrkeotsingu juhendi saamiseks laadige alla rakendus **My Electrolux Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	82
2. OHUTUSJUHISED.....	84
3. TOOTE KIRJELDUS.....	86
4. JUHTPANEEL.....	88
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	89
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	91
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	97
8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....	99
9. LISAFUNKTSIOONID.....	101
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	102
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	105
12. VEAOTSING.....	110
13. ENERGIATÕHUSUS.....	113
14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	115
15. SEE ON LIHTNE!.....	116
16. JÄÄTMEKÄITLUS.....	118



1. ⚠ OHUTUSINFO

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

1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

1.2 Üldine ohutus

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

talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.

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

2. OHUTUSJUHISED

2.1 Paigaldamine

HOIATUS!

Seadet tohib paigaldada ainult kvalifitseeritud tehnik.

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

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

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

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

2.2 Elektriühendus

HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

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

HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

- Emailihi kahjustamise või värvimuutuse ärahoidmiseks:
 - ärge pange ahjunõusid ega muid esemeid otse seadme põhjale.
 - ärge asetage alumiiniumfooliumit vahetult seadme sisemuse põhjale.
 - ärge pange vett vahetult kuuma seadmesse.
 - ärge hoidke pärast küpsetamise lõpetamist seadmes niiskeid nõusid ja toitu.
 - olge lisavarustuse eemaldamisel või paigaldamisel ettevaatlik.

- Emaili või roostevaba terase värvi muutumine ei mõjuta seadme tööd kuidagi.
- Mahlasemate kookide puhul kasutage sügavat vormi. Puuviljamahlad tekitavad plekke, mis võivad olla püsivad.
- Valmistage toitu alati suletud ahjuuksega.
- Kui seade paigaldatakse köögimööbli paneeli (nt ukse) taha, siis jälgige, et seadme töötamise ajal oleks üks alati lahti. Vastasel korral võib kinnise mööblipaneeli taha kogunev niiskus kahjustada nii seadet, mööblit kui ka põrandat. Ärge sulgege paneeli või ust, enne kui seade pole pärast kasutamist täielikult maha jahtunud.

2.4 Puhastus ja hooldus

HOIATUS!

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 hoolduskeskuse.
- Olge ukse seadme küljest eemaldamisel ettevaatlik. Uks on raske!
- Puhastage seadet regulaarselt, et vältida pinnamaterjali kahjustumist.
- Puhastage seadet pehme niiske lapiga. Kasutage ainult neutraalseid pesuaineid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, küürimisšvamme, lahusteid ega metallist esemeid.
- Ahjupihusti kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruküpsetus

HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

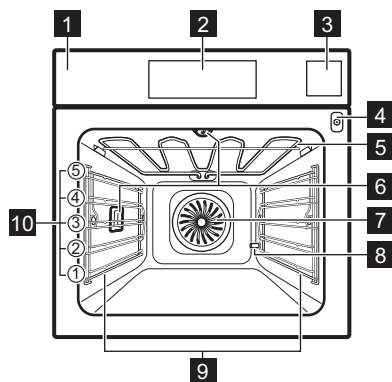
⚠ HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoht!

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

3. TOOTE KIRJELDUS

3.1 Üldine ülevaade

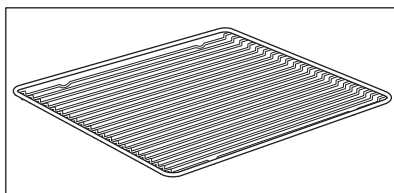


- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Veesahtel
- 4 Toidutermomeetri pesa
- 5 Kuumutuselement
- 6 Lamp
- 7 Ventilaator
- 8 Katlakivieemaldi äraavolutoru
- 9 Riilutugi, eemaldatav
- 10 Riili asendid

3.2 Lisatarvikud

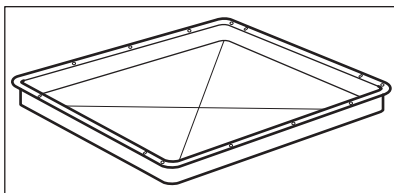
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



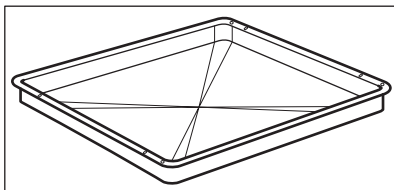
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



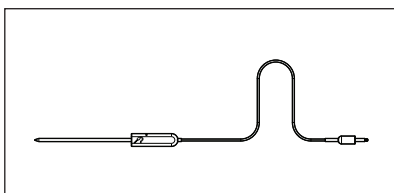
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



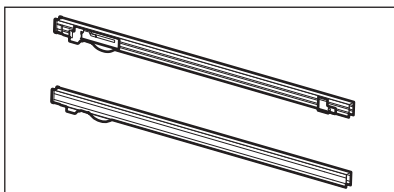
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



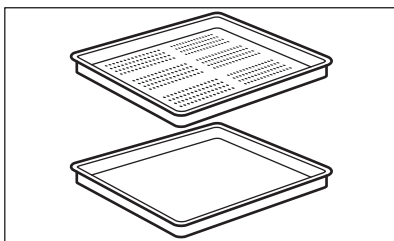
Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



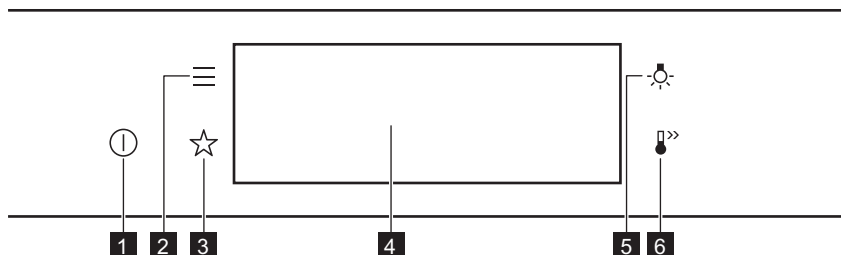
Aurukomplekt

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



4. 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 lüüti	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.



Vajutage

Puudutage pinda sõrmeotsaga..



Liikuge

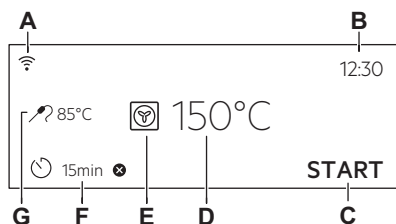
Libistage sõrmeots üle pinna.



Vajutage ja hoidke

Puudutage pinda 3 sekundit.

4.2 Ekraan




- Ekraan koos peamiste funktsioonidega.
- A. Wi-Fi
 - B. Kellaaeg
 - C. START/STOPP
 - D. Temperatuur
 - E. Küpsetusrežiimid
 - F. Taimer
 - G. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

 OK
Valiku või seade kinnitamiseks.


Menüüs ühe tase-
me võrra tagasi
liikumiseks.


Viimase toimingu
tühistamiseks.


Funktsioonide sisse ja välja lüli-
tamiseks.

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


Funktsioon on sees.

 STOP
Funktsioon on sees.
Küpsetamine peatub automaatselt.


Helisignaal on väljas.

Taimeri indikaatorid


Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.


Seade tühistamiseks.

Wi-Fi indikaator – seadme saab ühendada WiFi-ga.


Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

Kaugjuhtimine indikaator – seadet saab kaugjuhtida.


Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine



1. samm

Eemaldage seadmest kõik tarvikud
ja eemaldatavad restitoid.



2. samm

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



3. samm

Pange tarvikud ja eemaldatavad
restitoid seadmesse.

5.2 Esmakordne ühendamine



Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

5.3 Juhtmevaba ühendus

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

1. samm	Rakenduse My Electrolux Kitchen allalaadimiseks: Electroluxi kodulehele liikumiseks skaneerige andmesildi QR-kood oma mobiilseadme kaameraga. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraa-milt. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. samm	Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. samm	Lülitage seade sisse.
4. samm	Vajutage:  . Valige: Seaded / Ühendused.
5. samm	 – libistage või vajutage, et lülitada sisse: Wi-Fi.
6. samm	Seadme WiFi-moodul käivitub 90 sekundi jooksul.

Sagedus	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokoll	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimaalne võimsus	EIRP < 20 dBm (100 mW)
WiFi-moodul	NIUS-50

5.4 Tarkvaralitsentsid



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

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused

nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (kaust NIUS).

5.5 Algne eelkuumutamine

Enne esmakordset kasutamist eelkuumutage tühja ahju.

1. samm	Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.
2. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 1 h töötada.
3. samm	Seadke maksimumtemperatuur funktsioonile:  . Laske ahjul 15 min töötada.

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

5.6 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

**1. samm**

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

**2. samm**

Raputage testriba, et liigne vesi eemaldada.

**3. samm**

Pärast 1 minuti möödumist kontrollige vee karedust tabeli abil.

**4. samm**

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

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

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

**HOIATUS!**

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Kõpsetusrežiimid

- 1. samm** Lülitage ahi sisse. Näidikul kuvatakse vaikekõpsetusrežiim.
- 2. samm** Vajutage kõpsetusrežiimi sümbolit, et siseneda alammenüüsse.
- 3. samm** Valige kõpsetusrežiim ja vajutage: **OK**. Ekraanil kuvatakse: temperatuur.
- 4. samm** Seatud: temperatuur. Vajutage: **OK**.

5. samm

Vajutage: **START** .

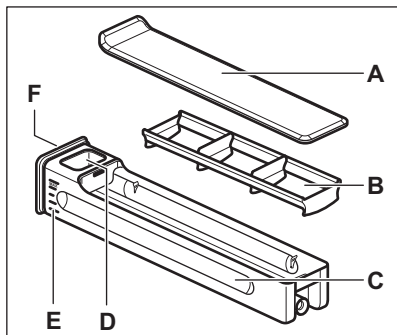
Toidusensor - toidutermomeetri võite sisse lülitada igal ajal enne küpsetamist või küpsetamise käigus.

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

6. samm

Lülitage ahi välja.

6.2 Veesahtel

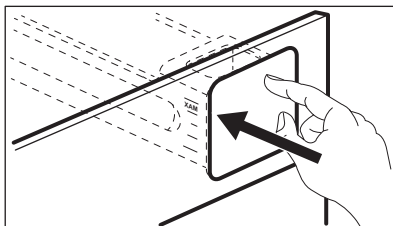


- A. Kaas
- B. Lainemurdja
- C. Sahtel
- D. Vee lisamise avaus
- E. Skaala
- F. Eesmine kate

6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel

1. samm

Lükake veesahtli eesmist katet.



2. samm

Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil:

A: Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.

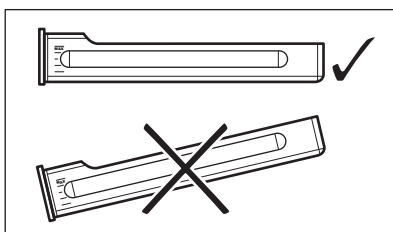
B: Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all.

3. samm

Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.

4. samm

Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus.



5. samm Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.

 **ETTEVAATUST!**

Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale.

6.4 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 aurukupsetuse režiim.

3. samm Vajutage: **OK**. Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.

4. samm Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seaditud 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 kröbe)
135 – 150 °C

Liha, vormiroogade, täidetud köögiviljade, kala ja gratääni valmistamiseks. Auru ja kuumuse kombinatsiooni tulemusel küpsneb liha mahlaseks ja õrnaks ning omandab kröbeda pinna. Taimeri seadmisel lülitub grilli funktsioon automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt kröbe pind.

Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)
155 – 230 °C

Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehtaig-nakupsetiste, 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 kröbe pind.

5. samm Vajutage: **OK**.

6. samm Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.

7. samm Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks.

 **HOIATUS!**

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



Jälgige veesahtlil olevat skaalat.

8. samm Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.

9. samm Vajutage: **START**.
Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seaditud temperatuuri, kõlab signaal.

Samm 10	Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.
Samm 11	Lülitage ahi välja.
Samm 12	Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.
Samm 13	Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.

6.5 Kuidas seada: SousVide-küpsetamine

1. samm	Lülitage ahi sisse. Valige küpsetusrežiimi sümbol ja vajutage seda, et siseneda alammenüüsse.
2. samm	Vajutage:  .
3. samm	Vajutage: OK . Näidikul kuvatakse temperatuurisätteid.
4. samm	Seadke temperatuur ja vajutage: OK .
5. samm	Vajutage nuppu  . Ekraanil kuvatakse taimeri sätteid.
6. samm	Seadke taimer ja vajutage: OK .
7. samm	Vajutage: START .
8. samm	Jääkvesi võib koguneda vaakumkottidele ja ahjuõõnsusse. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult ahju uks. Kasutage pärast toiduvalmistamist vaakumkottide väljavõtmiseks kandikut ja köögirätti. Kui ahi on maha jahtunud, eemaldage vesi ahju põhjalt käsna. Kuivatage ahjuõõnsus pehme lapiga.

6.6 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.

6.7 Küpsetusrežiimid

TAVALINE

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

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Hoidistamine</p>	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 <p>Kuivatamine</p>	Viilutatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
----------------	------------



Jogurtifunktsioon

Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas.



Nõude soojendamine

Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.



Sulatamine

Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.



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 jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiata jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

AURUTATUD

Küpsetusrežiim	Kasutamine
----------------	------------



Steamify

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



SousVide-küpsetamine

Funktsiooni nimi viitab meetodile, kus küpsetamine toimub vaakumkinnitusega plastist kottides madalal temperatuuril. Lisateabe saamiseks vaadake allolevat jaotist SousVide-küpsetamine ja küpsetustabeleid sisaldavat jaotist „Vihjeid ja näpunäiteid“.








Kuumutamine auruga

Toidu auruga soojendamine hoiab ära pinna kuivamise. Kuumus levib õrnalt ja ühtlaselt, võimaldades maitsete ja lõhna esiletoomist sarnaselt äsjavalminud toidule. Selle funktsiooni abil saate toitu soojendada ka otse taldrikul. Korraga saate soojendada ka mitu taldrikutäit, kui kasutate erinevaid ahjutasandeid.



Leib

Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.
 Tugev aurutus	Köögiljade, lisandite, kala aurutamiseks
 Kõrge niiskus	Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, terriinide ja kala küpsetamiseks.
 Keskmine niiskus	Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärmitainatoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna.
 Madal niiskus	Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.

6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

IEC/EN 60350-1

Ahjuuks peab küpsetamise ajal olema suletud, et vältida kasutatava funktsiooni

katkestamist ja tagada ahju töötamine võimalikult suure energiatõhususega.

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

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

7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaeg	Küpsetamise kestuse valimiseks. Maksimum on 23 h 59 min.
Tegevuse lõpp	Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.


Kella funktsioon	Kasutamine
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Meeldetuletus	Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Uptimer	Jälgib funktsiooni kestust. Uptimer – saate selle sisse ja välja lülitada.

7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid


Kuidas seada kella

- 1. samm** Vajutage: Kellaaeg.
- 2. samm** Seadke kellaaeg. Vajutage: **OK**.


Kuidas seada küpsetusaega

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

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

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

Küpsetuse alguse edasilükkamine

- 1. samm** Seadke küpsetusrežiim ja temperatuur.
- 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: .

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

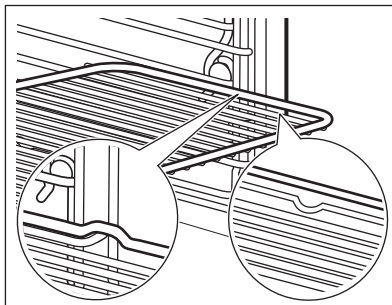
8.1 Tarvikute sisestamine

Väike ülaosas asuv sälk suurendab turvalisust. Sälgud kujutavad endast ka

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

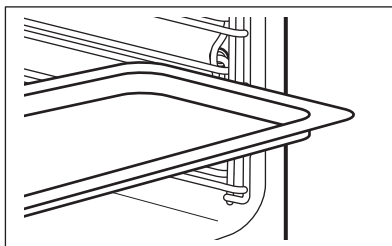
Traatrest:

Lükake rest ahjuriili toe juhtsoontele.



Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresst riuliraami juhtsoonte vahele.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

Parimateks küpsetustulemusteks:

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

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

Kuidas kasutada: Toidusensor

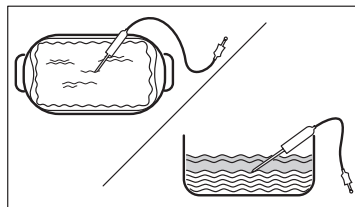
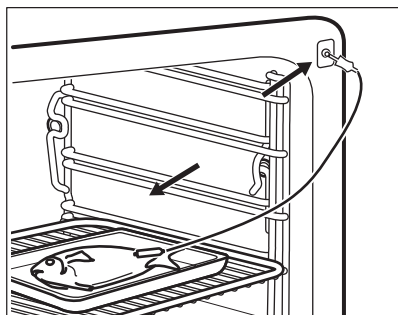
- 1. samm** Lülitage ahi sisse.
- 2. samm** Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
- 3. samm** Sisestamine: Toidusensor.

Liha, linnuliha ja kala


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

Vormiroog

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



- 4. samm** Ühendage pistik Toidusensor ahju esiosas olevasse pistikupessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

- 5. samm**  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

- 6. samm**
 - ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:
 - Helisignaali – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali.
 - Helisignaali ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab helisignaali ja ahi lõpetab töö.

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

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

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



HOIATUS!

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

9. LISAFUNKTSIOONID


9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud

Võite salvestada oma lemmikseadeid, näiteks küpsetusrežiimi, küpsetusaega, temperatuuri

või puhastusfunktsiooni. Saate salvestada 3 oma lemmikseadet.

1. samm Lülitage seade sisse.


2. samm Valige sobiv seade.

3. samm Vajutage: . Valige: Lemmikud.

4. samm Valige: Salvesta praegused seaded.

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

 – vajutage, et seade lähtestada.

 – vajutage, et seade tühistada.

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

1. samm Lülitage seade sisse.

2. samm Seadke küpsetusrežiim

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

Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu.

9.3 Automaatne väljalülitus

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



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

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

9.4 Jahutusventilaator

Seadme töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad

jahedana. Kui lülitate seadme välja, siis jätkab jahutusventilaator töötamist kuni seadme mahajahtumiseni.

10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks



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






Teie uus seade võib küpsetada erinevalt kui teie varasem seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

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

Täiendavaid küpsetussoovitusi leiate meie veebilehel olevatest küpsetustabelitest. Küpsetussoovituste leidmiseks otsige üles seadme PNC-number, mis asub andmeplaadil seadme sisemuse esiküljel.

10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

		 (°C)		 (min)
Magusad rullid, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	25 - 35
Rullbiskviit	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25
Terve kala, 0,2 kg	küpsetusplaat või rasvapann	180	3	15 - 25
Küpsised, 16 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Makroonid, 24 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	160	2	25 - 35
Muffinid, 12 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Soolased kondiitritooted, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	20 - 30
Muretaignaküpsised, 20 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	140	2	15 - 25
Koogikesed, 8 tükki	küpsetusplaat või rasvapann	180	2	15 - 25

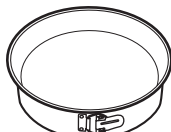
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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



Pitsapann

Tume, mittepeegelduv
28 cm läbimõõduga



Küpsetusnõu

Tume, mittepeegelduv
26 cm läbimõõduga



Portsjoninõu

Keraamiline
8 cm läbimõõduga,
5 cm kõrged



Pirukavorm






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
Liivaküpsised	Pöördõhk	140	25 - 35	2
Liivaküpsised	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	
Liivaküpsised	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 möödudes	Grill	24 - 30	4

Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350-1.

Seadke temperatuuriks 100 °C.

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

11. PUHASTUS JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta



Puhastusvahendid

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

Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

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



Lisatarvikud

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

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoided

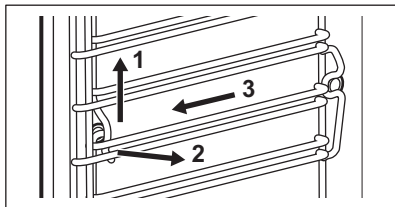
Ahju puhastamiseks eemaldage restitoided .

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

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

3. samm Tõmmake ahjuriuli tugede esiosa külgešina 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 restitoided. Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas soojas vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga.

1. samm Täitke veesahtel maksimumtasemeni.

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 helisignaali.

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. Eemaldage veesahtlist sinna jäänud vesi.

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

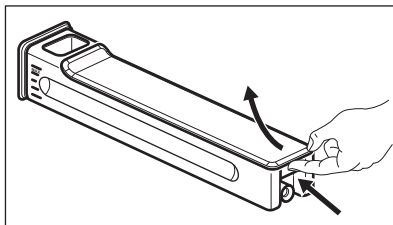
Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga Pluss.

11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

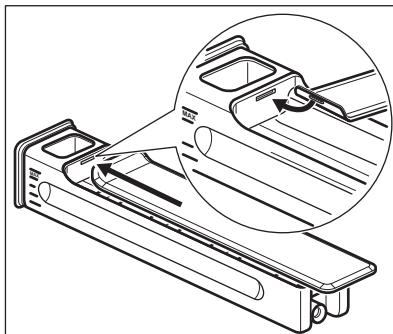
1. samm Võtke veesahtel ahjust välja.

2. samm Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuva osale.

3. samm Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.



- 4. samm** Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švammi ega pange veesahtli nõudepesuvahendisse.
- 5. samm** Asetage veesahtel tagasi oma kohale.
- 6. samm** Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.
- 7. samm** Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit.
- 8. samm** Sisestage veesahtel.
- 9. samm** Vajutage veesahtliit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.



11.6 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 kattakivieemaldit.
- 3. samm** Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.
- 4. samm** Valige: Menüü / Puhastamine.
- 5. samm** Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub kattakivieemalduse 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 veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud kattakivieemaldit jääke. Sisestage veesahtel.
- 8. samm** Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.

i Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

Katlakivieemalduse lõppedes:

Lülitage ahi välja.

Kui ahi on jahtunud, kuivatage sise-
must pehme lapiga.
Eemaldage ülejäänud vesi veesaht-
list.

Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni
sisemus on kuiv.

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

11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

11.8 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.
- 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.

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast küpsetamist aurufunktsiooniga kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Ahju kuivatamiseks vajutage nuppu JAH.

11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

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

3. samm Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus.

4. samm Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.

11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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

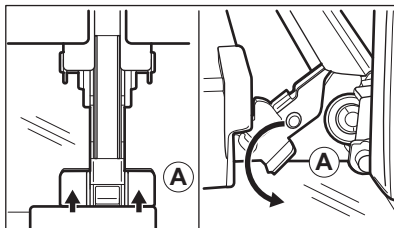
 **HOIATUS!**

Uks on raske.

⚠ ETTEVAATUST!

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

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

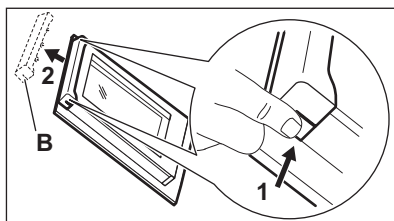


- 3. samm** Sulgege ahjuuks esimesse avamisasendisse (ligikaudu 70° nurga all). Hoidke ust mõlemalt poolt ja tõmmake see ülespoole suunatult ahjust eemale. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.

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

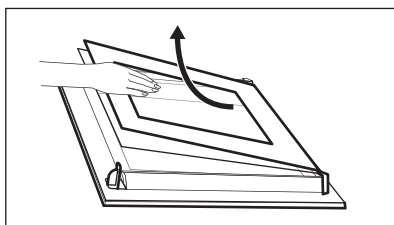
- 5. samm** Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.

- 6. samm** Hoidke ukse klaaspaneeli 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 tagasisaigutatavad 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

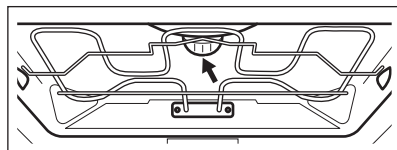
Eemaldage ahi vooluvõrgust.

3. samm

Pange ahju põhjale riie.

Ülemine lamp

1. samm Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.



2. samm Eemaldage metallrõngas ja puhastage klaaskate.

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

4. samm Kinnitage metallrõngas klaaskattele ja kinnitage see.

Küljelamp

1. samm Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak 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.



Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas seade on õigesti elektrivõrku ühendatud.



Seade ei lülitu sisse või ei kuumene



Võimalik põhjus

Kella ei ole seadistatud.

Seadme uks ei ole korralikult kinni.

Kaitse on vallandunud.

Seade Lapselukk on sisse lülitatud.



Kõrvaldamise abinõu

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

sulgege uks täielikult.

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



Veesahtel ei toimi korralikult



Kirjeldus

Seade ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.

Vesi valgub veesahtlist välja.



Võimalik põhjus

Te ei vajutanud veesahtli korpust täielikult.

Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.



Kõrvaldamise abinõu

Lükake veesahtel lõpuni seadmesse.

Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.



Probleemid puhastustoiminguga



Kirjeldus

Veesahtlit on raske puhastada.

Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.

Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.



Võimalik põhjus

Kaant ja lainemurdjat pole eemaldatud.

Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.

Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.



Kõrvaldamise abinõu

Eemaldage kaas ja lainemurdja.

Kontrollige, kas veesahtlikorpuses oli katlakivieemaldajat/vett.

Eemaldage seadme põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemaldi. Järgmisena pange grill-/küpsetuspann esimesele ahjuasandile.



Probleemid puhastustoiminguga



Kirjeldus

Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.

Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.



Võimalik põhjus

Panite enne puhastuse alustamist seadmesse liiga palju puhastusvahendit.

Alustasite puhastamist, kui seade oli liiga kuum.

Enne puhastamist ei eemaldanud te seadmest kõiki tarvikuid.



Kõrvaldamise abinõu

Järgmine kord pihustage ahjuseintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.

Oodake, kuni seade jahtub. Korrake toimingut.

Eemaldage seadmest kõik tarvikud. Korrake toimingut.

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.



Probleemid WiFi-signaaliga



Võimalik põhjus

Probleem WiFi-võrgu signaaliga.

Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.

Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.

WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.



Kõrvaldamise abinõu

Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud.

Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.

Seadme ja mobiilseadme uuesti configureerimiseks vt peatükki "Enne esimest kasutamist", WiFi ühendus.

Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.

Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige teise mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

Sellest jaotisest leiате probleemide loendi, mille lahendamiseга 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

F601 – probleem Wi-Fi signaaliga.

Kontrollige võrguühendust. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

F604 – esimese ühenduse loomine Wi-Fi ebaõnnestus.

Lülitage seade välja ja proovige siis uuesti. Vt "Enne esimest kasutamist", WiFi-ühendus.

F908 – seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.

Lülitage seade sisse ja välja.

Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole. Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmfunktsioonid oma tavapärast tööd.



Kood ja kirjeldus



Kõrvaldamise abinõu

F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.

Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage seade uuesti sisse.

F144 - andur Veesahtel ei saa mõõta veetaset.

Tühjendage Veesahtel ja täitke.

F508 - Veesahtel ei tööta nõuetekohaselt.

Lülitage seade sisse ja välja.

F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav.

Lülitage seade sisse ja välja.

12.3 Hooldusandmed

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

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

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel (MOD.)

.....

Tootenumber (PNC)

.....

Seerianumber (S.N.)

.....

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Tooteinfo ja toote infoleht

Tarnija nimi

Electrolux

Mudeli tunnus

EOABS39WZ 944032103
KOABS39WX 944032099

Energiatõhususe indeks

61.9

Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.99 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	70 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

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

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 seadme funktsiooni puhul automaatselt varem välja.

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

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

Muude toitude soojendamiseks kasutage jääkkuumust.

Toidu soojashoidmine

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

Küpsetamine väljalülitatud valgustiga

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

Niiske küpsetus pöördõhuga

Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

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

14. MENÜÜ STRUKTUUR

14.1 Menüü

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Kasutatakse seadme konfiguratsiooni määramiseks.
Seaded	Ühendused	Võrgukonfiguratsiooni määramiseks.
	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.
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga Pluss	Põhjalik puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sagedast auruga küpsetamist kasutage loputamist.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanil tekst Lapselukk siis, kui seade lülitatakse sisse. Võimaldamaks seadme kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Sisselülitatud valiku korral on kättesaadav juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne seadme funktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Ühendused

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

14.5 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: ⓘ.
Helitugevus	Reguleerib nuputoonide ja signaalide helitugevust.
Vee karedus	Seab vee kareduse.
Kellaaeg	Seab praeguse kellaaja ja kuupäeva.

14.6 Alammenüü: Hooldus

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

15. SEE ON LIHTNE!

Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel

Ekraani heledus

Nuputoonid

Helitugevus

Vee karedus

Kellaaeg

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:



SEES / VÄLJAS



Menüü



Lemmikud






Taimer






Toidusensor

START /
STOP

Seadme töölepanek

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

Alustage küpsetamist

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




Auruga küpsetus – Steamify

Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp on seadud 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:

Juhendatud küpsetamine	1. samm	2. samm	3. samm	4. samm
	Vajutage: 	Vajutage: 	Vajutage:  Juhendatud küpsetamine.	Valige toit.



Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

10% lõpuabi

Kasutage 10% lõpuabi, et lisada aega, kui küpsetusaeg 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 Pluss	Põhjalikuks puhastuseks.	
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.	

Puhastage seadet aurupuhastusfunktsiooniga

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 kohalikku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

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



მდგრადობის ხელშეწყობისათვის, ჩვენ ვამცირებთ ქაღალდის გამოყენებას და მომხმარებლების სრულ სახელმძღვანელოს ხელმისაწვდომს ვნდით ონლაინ რეჟიმში. შედით თქვენს სრულ ონლაინ სახელმძღვანელოში electrolux.com/manuals



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



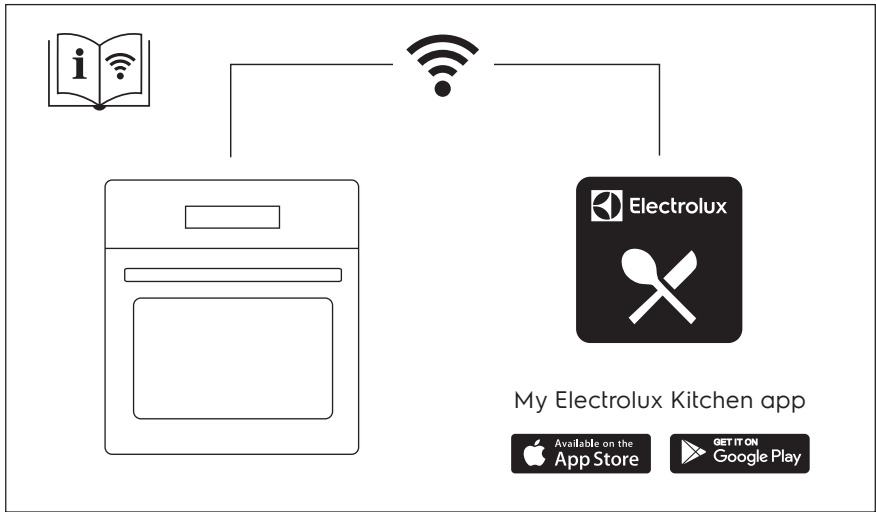
მეტი რეცეპტისთვის, მინიშნებისთვისა და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My Electrolux Kitchen**.



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

1. უსაფრთხოების ინფორმაცია.....	121
2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები.....	123
3. პროდუქტის აღწერა.....	126
4. კონტროლის პანელი.....	128
5. პირველ გამოყენებამდე.....	129
6. ყოველდღიური გამოყენება.....	132
7. საათის ფუნქციები.....	139
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები.....	140
9. დამატებითი ფუნქციები.....	143
10. რჩევები და მითითებები.....	144
11. მოვლა და დასუფთავება.....	147
12. პრობლემის აღმოფხვრა.....	153
13. ენერგოეფექტურობა.....	157
14. მენიუს სტრუქტურა.....	158
15. მარტივია!.....	160
16. გარემოსდაცვითი პრობლემები.....	161



1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

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

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

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

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

⚠ გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.4 მოვლა და დასუფთავება

⚠ გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

- ნებისმიერი მოვლის ოპერაციამდე, გათათეთ მოწყობილობა და გამოორთეთ შტექერი როზეტიდან.

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

2.5 ორთქლზე მომზადება

⚠ გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.6 შიდა განათება

⚠ გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

- პროდუქტში არსებული ნათურა(ები) და სათადარიგო ნათურის ნაწილები დამოუკიდებლად უნდა შეიძინოთ: ეს ნათურები განკუთვნილია ექსტრემალური ფიზიკური პირობებისათვის საყოფაცხოვრებო დანადგარებში, როგორც არის ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა და

- ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.
- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
 - გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

- მოწყობილობის შესაკეთებლად დაუკავშირდით ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები.

2.8 განკარგვა

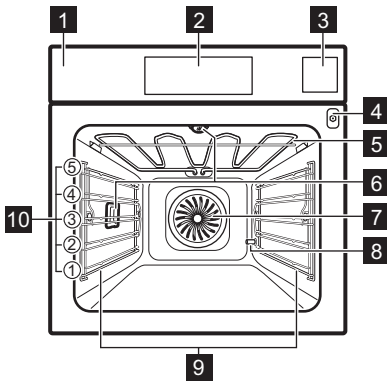
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

- დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს, საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის სათანადო წესის დაცვით გადაგდების შესახებ ინფორმაციის მისაღებად.
- გამორთეთ მოწყობილობა დენის მთავარი წყაროდან.
- გადაჭერით მთავარი ელექტროსადენი მოწყობილობასთან ახლოს და შეინახეთ.
- მოხსენით კარის დამჭერი, ბავშვების ან შინაური ცხოველების საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობაში ჩაკეტვის თავიდან ასაცილებლად.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა

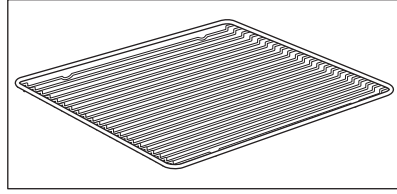


- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის უჯრა
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინაღულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 აქსესუარები

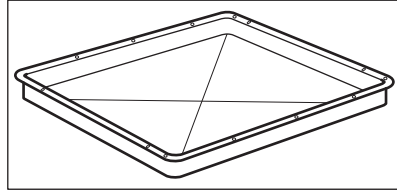
გისოსებიანი თარო

ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



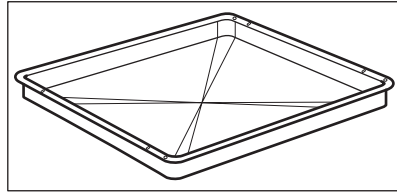
საცხობი ლანგარი

ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



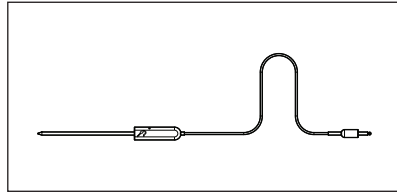
გრილის / შესაწვავი ტაფა

გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



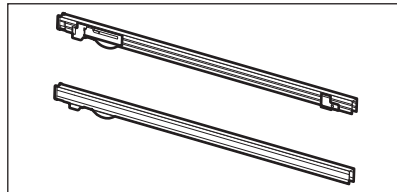
საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები

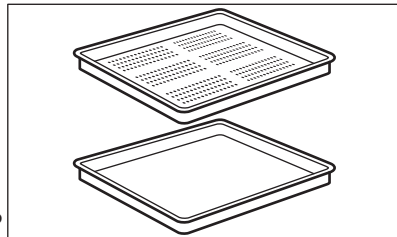
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



ორთქლის დაყენება

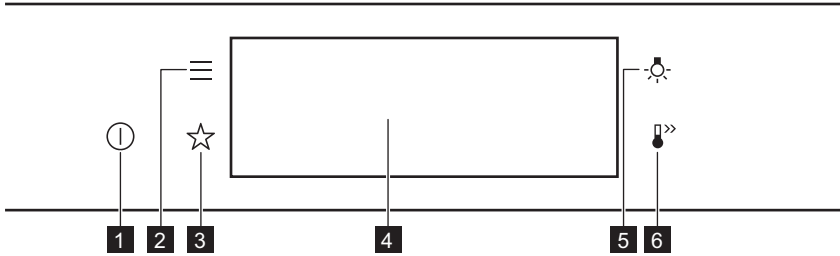
საკვების ერთი არაპერფორირებული და ერთი პერფორირებული კონტეინერი.

ორთქლის კომპლექტი გამოდევნის კონდენსირებულ წყალს საკვებიდან, ორთქლზე მომზადების დროს. გამოიყენეთ ბოსტნეულის, თევზის, ქათმის მკერდის მოსამზადებლად. კომპლექტი არ არის შესაფერისი საკვებისთვის, რომელსაც წყალში ჩაღებობა სჭირდება, მაგ. ბრინჯი, პოლენტა, მაკარონი.



4. კონტროლის პანელი

4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



1	ჩართვა / გამორთვა	შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა ჩაირთვება და გაითიშება.
2	მენიუ	მოწყობილობის ფუნქციების ჩამონათვალები.
3	რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.
4	დისპლეი	აჩვენებს მოწყობილობის მიმდინარე პარამეტრებს.
5	განათების ჩამრთველი	ნათურის ჩართვისა და გამორთვისათვის.
6	სწრაფი გაცხელება	ფუნქციის ჩასართავად და გამოსართავად: სწრაფი გაცხელება.



დააჭირეთ

შეეხეთ ზედაპირს თითის წვერით.



გადაადგილება

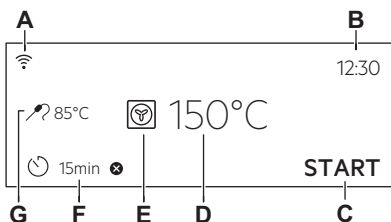
გადაასრულეთ თითის წვერი ზედაპირზე.



ხანგრძლივად შეეხეთ

შეეხეთ ზედაპირს 3 წამის განმავლობაში.

4.2 დისპლეი




ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.

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

ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები - ეკრანზე ნავიგაციისთვის.

OK
არჩევანის / პარამეტრის დასადასტურებლად.


მენიუში ერთი დონით უკან დასაბრუნებლად.


ბოლო მოქმედების გასაუქმებლად.


პარამეტრების ჩართვისა და გამორთვისათვის.

ხმოვანი სიგნალი ფუნქციის ინდიკატორები - განსაზღვრული დროის მომზადების დასრულების შემდეგ გამოიციმა სიგნალის ხმა.


ფუნქცია ჩართულია.


ფუნქცია ჩართულია. საჭმლის მომზადება ავტომატურად შეჩერდება.


ხმოვანი სიგნალი გაითიშება.

ტაიმერის ინდიკატორები


ფუნქციის დასაყენებლად: დაყოვნებული დაწყება.


პარამეტრის გაუქმება.

Wi-Fi ინდიკატორი - ციმციმებს, როცა შესაძლებელია მოწყობილობის დაკავშირება Wi-Fi-სთან.


Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

დისტანციური მუშაობა ინდიკატორი - შესაძლებელია ელექტრო მოწყობილობის დისტანციურად მართვა.


დისტანციური მუშაობა ჩართულია.

5. პირველ გამოყენებამდე

 **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 საწყისი წმენდა



ნაბიჯი 1

მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნადი დამჭერები.



ნაბიჯი 2

მოწყობილობა და აქსესუარები გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ნაბიჯი 3

აქსესუარები და თაროების მოხსნადი დამჭერები მოათავსეთ მოწყობილობაში.

5.2 პირველი კავშირი



პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება.

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

5.3 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

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

ნაბიჯი 1	აპლიკაციის My Electrolux Kitchen ჩამოსატვირთად: თქვენი მობილური მოწყობილობის კამერით დაასკანერეთ ტექნიკური პარამეტრების ფირფიტაზე არსებული QR კოდი, რათა მოხდეს თქვენი Electrolux-ის მთავარ გვერდზე გადამისამართება. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. აპლიკაციის ჩამოტვირთვა პირდაპირ App Store-დან შეგიძლიათ.
ნაბიჯი 2	მიჰყევით აპლიკაციაში მოცემულ ინსტრუქციებს.
ნაბიჯი 3	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: პარამეტრები / კავშირები.
ნაბიჯი 5	 - გადაასრიალეთ ან დააჭირეთ ჩართვას: Wi-Fi.
ნაბიჯი 6	მოწყობილობის უსადენო მოდული 90 წამის განმავლობაში ჩართვება.
სისშირე	2.4 გჰც WLAN 2400 - 2483,5 მჰც
პროტოკოლი	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM
მაქსიმალური სიმძლავრე	EIRP < 20 დბმ (100 მვტ)
Wi-Fi მოდული	NIUS-50

5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

ამ პროდუქტში პროგრამული უზრუნველყოფა შეიცავს კომპონენტებს, რომლებიც უფასო და ღია პროგრამულ უზრუნველყოფას ეფუძნება. Electrolux ადასტურებს ღია პროგრამული უზრუნველყოფისა და რობოტექნიკის საზოგადოების წვლილს პროექტის განვითარებაში.


სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ


უფასო და ღია პროგრამული უზრუნველყოფის კომპონენტების წყაროს კოდზე წვდომის მისაღებად და საავტორო უფლებების და შესაბამისი სალიცენზიო პირობების შესახებ სრული ინფორმაციის გასაცნობად იხილეთ: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (საქალაქე NIUS).

5.5 თავდაპირველი წინასწარი გაცნელება

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცნელებით ცარიელი ღუმელი.

ნაბიჯი 1 ღუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

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

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

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

5.6 როგორ დავაყენოთ: წყლის სიხისტე

როდესაც ღუმელს ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი, რომელიც ორთქლის ნაკრებს მოყვება.



ნაბიჯი 1

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



ნაბიჯი 2

ზედმეტი წყლის მოსაცილებლად შეარხიეთ საცდელი ქაღალდი.



ნაბიჯი 3

1 წუთის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ.







ნაბიჯი 4

დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: მენიუ / პარამეტრები / აწყობა / წყლის სიხისტე.

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

თქვენ შეგიძლიათ წყლის სიხისტის დონის შეცვლა მენიუში: პარამეტრები / აწყობა / წყლის სიხისტე.

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

წყლის სიხისტე		საცდელი ქაღალდი	კალციუმის დანალექი (მმოლ/ლ)	კალციუმის დანალექი (მგ/ლ)	წყლის კლასიფიკაცია
დონე	dH				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	რბილი
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	საშუალოდ ხისტი
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	ხისტი
4	≥22		≥ 3.9	≥151	ძალიან ხისტი

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

6. ყოველდღიური გამოყენება

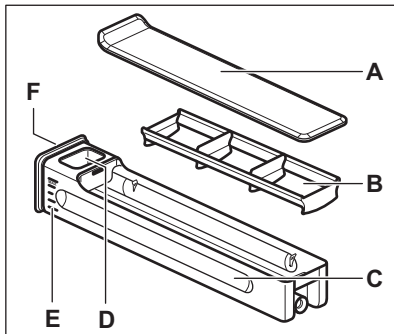
⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 როგორ დავაყენოთ: გაცხელების ფუნქციები

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ლუმელი. ეკრანზე ნაჩვენებია ნაგულისხმები გაცხელების ფუნქციები.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლოს ქვე-მენიუში შესასვლელად.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააჭირეთ: OK . ეკრანზე აისახება: ტემპერატურა.
ნაბიჯი 4	დაყენება: ტემპერატურა. დააჭირეთ: OK -ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: START -ით. საკვები პროდუქტების სენსორი - თქვენ სენსორის ჩართვა შეეძლიათ საჭმლის მომზადებამდე ან მის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს.
STOP - დააჭირეთ გაცხელების ფუნქციის გამოსართავად.	
ნაბიჯი 6	გამორთეთ ლუმელი.

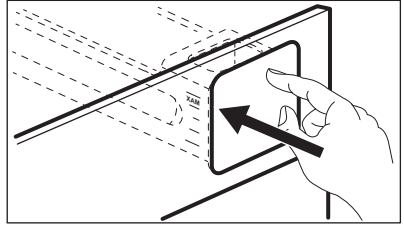
6.2 წყლის უჯრა



- A. სახურავი
- B. ტალღის გამჟობი
- C. უჯრა
- D. წყლის შესასვლელი ღიობი
- E. სკალა
- F. წინა საფარი

6.3 გამოყენების წესი: წყლის უჯრა

ნაბიჯი 1 მიაწეკით წყლის უჯრის წინა საფარს.

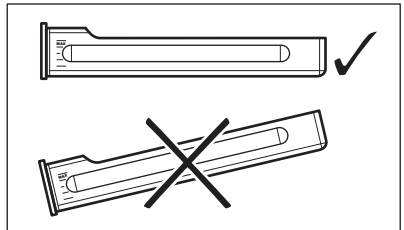


ნაბიჯი 2 თქვენ წყლის უჯრა მაქსიმალურ დონემდე არ აგვისიათ. თქვენ ამის გაკეთება ორი გზით შეგიძლიათ:

A: დატოვებ წყლის უჯრა ღუმელში და ჩაასხით წყალი კონტენერიდან.

B: გამოიღებ წყლის უჯრა ღუმელიდან და შეავსებთ ონკანის წყლით.

ნაბიჯი 3 წყლის დაღვრის თავიდან ასარიდებლად წყლის უჯრა ჰორიზონტალურ პოზიციაში გადაიტანეთ.



ნაბიჯი 4 როდესაც წყლის უჯრას შეავსებთ, მოათავსეთ იგი იმავე პოზიციაში. მიაწეკით წინა საფარს იქამდე, სანამ წყლის უჯრა ღუმელში აღმოჩნდება.

ნაბიჯი 5 ყოველი გამოყენების შემდეგ დააცარიელეთ წყლის უჯრა.

⚠ ფრთხილად!

იქონიეთ წყლის უჯრა ცხელი ზედაპირებიდან მოშორებით.

6.4 დაყენების წესი: ორთქლის წარმოქმნა - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.

ნაბიჯი 2 დააჭირეთ ღილაკს . აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია.

ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: **OK**. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.



ნაბიჯი 4 დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე.

ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის
50 - 100 °C

ბოსტნეულის, მარცვლეულის, პარკოსანი მცენარეების, ზღვის პროდუქტების, ტერინებისა და ჭიქის დესერტებისათვის.

<p>ორთქლი მოშუშისთვის 105 - 130 °C</p>	<p>მოთუშული ხორცის ან თევზის, პურისა და ფრინველის ხორცის და ჩიზქეიქების თუ მოზარაწულეების მოსამზადებლად.</p>
<p>ორთქლი ფაქიზი ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად 135 - 150 °C</p>	<p>ხორცის, მოზარაწულეების, ჩატენილი ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი წვნიან და რბილ ტექსტურას იღებს. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, გრილის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სინრაშუნე.</p>
<p>ორთქლი ცხობისა და შეწვისათვის 155 - 230 °C</p>	<p>შემწვარი და გამომცხვარი კერძებისთვის ხორცის, თევზის, ფრინველის ხორცის, ჩატენილი ცომეულის, ტარტების, მაფინების, გახუხული საკვების, ბოსტნეულისა და საკონდიტრო კერძებისათვის. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, ქვედა წვის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიქორფე.</p>
<p>ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: OK-ით.</p>	
<p>ნაბიჯი 6 დააწეით წყლის უჯრის სახურავს მის გასახსნელად.</p>	
<p>ნაბიჯი 7 წყლის უჯრა შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ). წყლის მიწოდება დაახლოებით 50 წუთისთვისაა საკმარისი.</p>	
<p>⚠ გარფთხილება!</p> <p>გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამოხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ მოათავსოთ ააღებადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის უჯრაში.</p>	
<p>გამოიყენეთ წყლის უჯრაზე არსებული სკალა.</p>	
<p>ნაბიჯი 8 საჭიროების შემთხვევაში, გადაწმინდეთ წყლის უჯრის გარე ნაწილი რბილი ტილოთი. შესწიეთ წყლის უჯრა თავდაპირველ პოზიციაში.</p>	
<p>ნაბიჯი 9 დააჭირეთ: START-ით. ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.</p>	
<p>ნაბიჯი 10 როცა წყლის უჯრაში წყალი გამოილევა, გაისმება ხმა. ახლიდან შეავსეთ წყლის უჯრა. საჭმლის მომზადების დასრულებისას, ორთქლის მოსაცილებლად მაგრილებელი ვენტილატორი უფრო სწრაფად იწყებს მუშაობას.</p>	
<p>ნაბიჯი 11 გამოორთეთ ღუმელი.</p>	
<p>ნაბიჯი 12 საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ დააცარიელეთ წყლის უჯრა.</p>	
<p>ნაბიჯი 13 კორპუსში შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, კამერა რბილი ქსოვილით გაამშრალეთ.</p>	

6.5 დაყენების წესი: SousVide Cooking

ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ: OK. ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
ნაბიჯი 4	დააყენეთ ტემპერატურა და დააჭირეთ: OK-ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ ღილაკს  . ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები.
ნაბიჯი 6	დააყენეთ ტაიმერი და დააჭირეთ: OK-ით.
ნაბიჯი 7	დააჭირეთ: START -ით.
ნაბიჯი 8	ნარჩენი წყალი შესაძლოა ვაკუუმ ტომარსა და კორპუსში დაგროვდეს. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. გამოიყენეთ ფირფიტა და პირსახოცი ვაკუუმ ტომრების გამოსაღებად. როდესაც ღუმელი ცივია, კორპუსის ძირიდან წყალი ღრუბლის დახმარებით მოაცილეთ. კამერა გაამშრალეთ რბილი ნაჭრის გამოყენებით.

6.6 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დახმარებით



ქვე-მენიუში მოცემული ყოველი კერძისთვის მითითებულია რეკომენდებული ტემპერატურა და ფუნქცია. ამას გარდა, შეგიძლიათ დროისა და ტემპერატურის შეცვლა.

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:

- ავტომატური აწონა
- საკვები პროდუქტების სენსორი








კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:

- ნახევრად შემწვარი ან ნაკლებად შემწვარი
- საშუალოდ შემწვარი
- კარგად შემწვარი ან მეტი



ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . შედეგი: მომზადება დახმარებით.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: START -ით.








6.7 გაცხელების ფუნქციები

სტანდარტი




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







სპეციალური

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
 <p>შენახვა</p>	ბოსტნეულის დაკონსერვება (მაგ., მწილი).
 <p>დეჰიდრატაცია</p>	დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გაშრობა.

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	იოგურტის მომზადება. ამ ფუნქციაში ნათურა გამორთულია.
იოგურტის ფუნქცია	
	თევზების წინასწარ გაცხელება სუფრაზე გასატანად.
ფირფიტის გათბობა	
	საკვები პროდუქტის (ბოსტნეულისა და ხილის) გაღვობა. გაღვობის დრო დამოკიდებულია გაყინული საკვები პროდუქტის ოდენობასა და ზომაზე.
გაღვობა	
	ისეთი კერძებისთვის, როგორცაა ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის მომზადება და შებრაწვა.
გრატენი	
	ნაზი წვნიანი შემწვარი ხორცის ნაჭრების მომზადება.
ნელი მომზადება	
	საკვები პროდუქტის თბილად შენახვა.
სითბოს შენარჩუნება	
	ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სითბო. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით თავის „ყოველდღიური გამოყენება“, შენიშვნებ შემდეგზე: ცხოხა ტენიანი ვენტილატორით-ით.
ცხოხა ტენიანი ვენტილატორით	

ორთქლი

გაცხელების ფუნქცია	გამოყენება
	გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუმვისთვის, ნაზი სინარაშუნის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის.
ორთქლის წარმოქმნა	
	ფუნქციის სახელი მიუთითებს ვაკუუმის მეთოდით დაპლომბილ დრეკად ტომსიკებში დაბალ ტემპერატურაზე მომზადების მეთოდზე. დამატებითი ინფორმაციისთვის გაეცანით ქვემოთ მოცემულ განყოფილებას SousVide Cooking და თავს „მითითებები და რჩევები“.
SousVide Cooking	
	საჭმლის ორთქლით შეცხელება ხელს უშლის მისი ზედაპირის გამოშრობას. სიმზურვალე რბილად და თანაბრად ნაწილდება, რითაც საჭმლის არომატი და გემო ნარჩუნდება, ისე როგორც ახალმომზადებულის შემთხვევაში. ფუნქცია შეგიძლიათ პირდაპირ თევზზე გადმოღებულ საჭმლის გასაცხელებლად გამოიყენოთ. სხვადასხვა თაროს პოზიციების გამოყენებით, ერთდროულად ერთზე მეტი თევზის შეცხელებას შეძლებთ.
ორთქლის რეგენერაცია	

გაცნელების ფუნქცია	გამოყენება
 პურის ცნობა	<p>გამოიყენეთ ეს ფუნქცია პურის და პურის ხვეულების მოსამზადებლად და სინრაშუნის, ფერისა და ქერქის ბზინვარების მხრივ პროფესიონალურის მსგავსი შედეგის მისაღებად.</p>
 ცომის მომზადება	<p>საფუვრიანი ცომის აფუების დაჩქარება. ის ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გაშრობას და ინარჩუნებს ცომის ელასტიკურობას.</p>
 სრული ორთქლი	<p>ბოსტნეულის, გარნირის, თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად</p>
 მაღალი ტენიანობა	<p>ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.</p>
 საშუალო ტენიანობა	<p>ფუნქცია შესაფერისია ჩაშუშული და წვენი მოშუშული ხორცის, ასევე, პურისა და საფუვრიანი ტკბილი ცომის მოსამზადებლად. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის გამო, ხორცი იღებს წვნიან და რბილ ტექსტურას და საფუვრიანი ცომის პურ-ფუნთოთუეული - ნრამუნა და მბზინვარე ზედაპირს.</p>
 დაბალი ტენიანობა	<p>ფუნქცია თავსებადია ხორცთან, ფრინველის, ღუმელის კერძებთან და კასეროლებთან. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ნრამუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი იღებს რბილ და წვნიან ტექსტურას.</p>

6.8 შენიშვნები შემდეგზე: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით

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

IEC/EN 60350-1

ფუნქცია რომ არ შეფერხდეს და ღუმელმა ენერგოეფექტურობის უმაღლესი ხარისხით იმოქმადოს, საჭმლის მომზადების დროს ღუმელის კარი დაკეტილი უნდა იყოს.

ამ ფუნქციის გამოყენებისას ნათურა ავტომატურად ითიშება 30 წამის შემდეგ. საჭმლის მომზადების ინსტრუქციისთვის გაეცანით თავს „რჩევები და მითითებები“ ცნობა ტენიანი ვენტილატორით. ენერგიის დაზოგვასთან დაკავშირებით ზოგადი რეკომენდაციების მისაღებად გაეცანით თავს „ენერგოეფექტურობა“, ენერგიის დაზოგვა.



7. საათის ფუნქციები

7.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

საათის ფუნქცია	გამოყენება
მომზადების დრო	საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმალური სიდიდე 23 სთ და 59 წთ-ია.
მოქმედების დასრულება	ტაიმერის მიერ თვლის დასრულების შემდგომი მოქმედების დასაყენებლად.
დაყოვნებული დაწყება	საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად.

საათის ფუნქცია	გამოყენება
დროის განანგრძლივება	საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.
შენსენება	უკუთვლის დაყენება. მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ანდენს გავლენას ლუმენის მუშაობაზე.
მუშაობის ტაიმერი	აკვირდება თუ რა დროს ანდომებს ფუნქცია მუშაობას. მუშაობის ტაიმერი - შეგიძლიათ მისი ჩართვა და გამორთვა.

7.2 როგორ დავაყენოთ: საათის ფუნქციები

როგორ დავაყენოთ საათი	
ნაბიჯი 1	დააჭირეთ: დღის მანძილზე დრო.
ნაბიჯი 2	დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.
როგორ უნდა დავაყენოთ საჭმლის მომზადების დრო	
ნაბიჯი 1	აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით.
როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი	
ნაბიჯი 1	აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა.
ნაბიჯი 2	დააჭირეთ:  -ით.
ნაბიჯი 3	დააყენეთ მომზადების დრო.
ნაბიჯი 4	დააჭირეთ: ● ● ● -ით.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 6	აარჩიეთ პრივილეგირებული: მოქმედების დასრულება.
ნაბიჯი 7	დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

როგორ უნდა დავაყოვნოთ საჭმლის მომზადების დაწყება.

ნაბიჯი 1 დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.

ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: -ით.

ნაბიჯი 3 დააყენეთ მომზადების დრო.

ნაბიჯი 4 დააჭირეთ: ● ● ● -ით.

ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: დაყოვნებული დაწყება.

ნაბიჯი 6 აირჩიეთ მნიშვნელობა


ნაბიჯი 7 დააჭირეთ: OK. გაიმეორეთ მოქმედება იქამდე, სანამ დისპლეი მთავარ ეკრანს აჩვენებს.

როგორ უნდა გავახანგრძლივოთ საჭმლის მომზადების დრო

როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი და საკვები ჯერ კიდევ არ არის მზად, თქვენ შეგიძლიათ გაზარდოთ საჭმლის მომზადების დრო. თქვენ ასევე შეგიძლიათ შეცვალოთ გაცხელების ფუნქცია.

დააჭირეთ **+1წთ** მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.

როგორ უნდა შეცვალოთ ტაიმერის პარამეტრები

ნაბიჯი 1 დააჭირეთ: -ით.

ნაბიჯი 2 ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.

ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: OK-ით.

თქვენ, საჭმლის მზადების პროცესის განმავლობაში, ნებისმიერ დროს შეგიძლიათ შეცვალოთ ტემპერატურა.

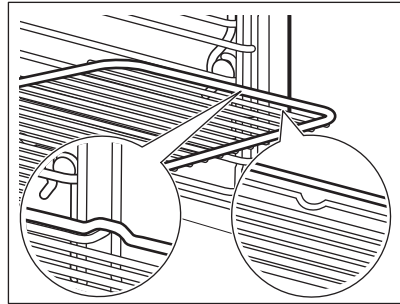
8. გამოყენების წესები: აქსესუარები

8.1 აქსესუარების ჩასმა

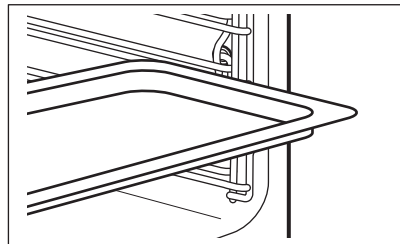
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევი ასევე გადასრიალების საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს

ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო:
შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



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



8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

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

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

°C
ღუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120°C.


შიდა ტემპერატურა.

მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:

ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.

არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.

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

გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ღუმელი.

ნაბიჯი 2 განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ღუმელის ტემპერატურა.

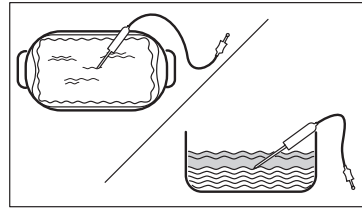
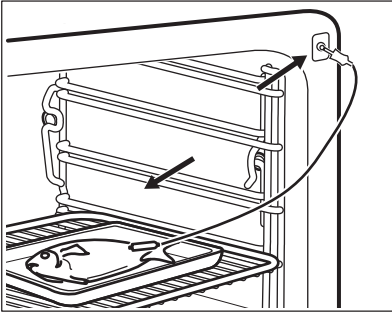
ნაბიჯი 3 ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი


კასეროლი

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ხორცის, თევზის ცენტრში, თუ შესაძლებელია, ყველაზე სქელ ნაწილში. დარწმუნდით, რომ მინიმუმ 3/4 საკვები პროდუქტების სენსორი კერძის შიგნითაა.

ჩასვით წვერით საკვები პროდუქტების სენსორი ზუსტად კასეროლის ცენტრში. საკვები პროდუქტების სენსორი ცხობის დროს სტაბილურად უნდა იყოს ერთ ადგილას. ამის მისაღწევად გამოიყენეთ მყარი ინგრედიენტი. გამოიყენეთ საცხობი ჭურჭლის რგოლი, რომ დაამაგროთ სილიკონის სახელური საკვები პროდუქტების სენსორი. წვერი საკვები პროდუქტების სენსორი არ უნდა ეხებოდეს საცხობი ლანგრის ძირს.



ნაბიჯი 4 დააერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში ღუმელის წინ. ეკრანზე ნაჩვენებია მიმდინარე ტემპერატურა: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ნაბიჯი 5  - დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.

ნაბიჯი 6

- ● ● - დააჭირეთ სასურველი ვარიანტის დასაყენებლად:
- ხმოვანი სიგნალი - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა.
- ხმოვანი სიგნალი და მზადების შეჩერება - როცა საკვები შიდა ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა და ღუმელი შეწყვეტს მუშაობას.

ნაბიჯი 7 აირჩიეთ ვარიანტი და განმეორებით დააჭირეთ: **OK** მთავარ ეკრანზე გადასასვლელად.

ნაბიჯი 8 დააჭირეთ: **START** -ით. როცა საკვები დაყენებულ ტემპერატურას მიაღწევს, გაისმება სიგნალის ხმა. შეგიძლიათ აირჩიოთ შეწყვეტა ან განაგრძოთ მომზადება იმაში დასარწმუნებლად რომ საკვები კარგად არის მომზადებული.

ნაბიჯი 9 გამოაძვრეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეკერი შტეფსელის როზეტიდან და ამოიღეთ კერძი ღუმელიდან.

⚠ გარფთხილება!


ვინაიდან ცხელდება არსებობს დამწვრობის მიღების საკვები პროდუქტების სენსორი რისკი. როზეტის ამოდრობისას გამოიჩინეთ სიფრთხილე და მოაშორეთ საკვებს.

9. დამატებითი ფუნქციები

9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები

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

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


ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	აირჩიეთ პრევილევირებული პარამეტრი.
ნაბიჯი 3	დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: რჩეულები.
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ: მიმდინარე პარამეტრების შენახვა.
ნაბიჯი 5	დააჭირეთ + რათა სიაში დამატოთ პარამეტრი: რჩეულები. დააჭირეთ ღილაკს OK.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

9.2 ფუნქციის ბლოკირება

ეს ფუნქცია ხელს უშლის გაცხელების ფუნქციის შემთხვევით ცვლილებას.



ნაბიჯი 1	ჩართეთ ღუმელი.
ნაბიჯი 2	დააყენეთ გაცხელების ფუნქციაზე.
ნაბიჯი 3	 - ფუნქციის ჩასართავად დააჭირეთ ერთსა და იმავე დროს.

ფუნქციის გამოსართავად კვლავ გაიმეორეთ ნაბიჯი 3.

9.3 ავტომატური გამორთვა

თუ გაცხელების ფუნქცია მუშაობს და თქვენ არავითარი პარამეტრს არ შეცვლით, უსაფრთხოების მიზნით მოწყობილობა დროის გარკვეული პერიოდის შემდეგ გაითიშება.

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

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

9.4 გამაგრებული ვენტელატორი

საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის მუშაობისას გრილი ზედაპირის შესანარჩუნებლად ავტომატურად ირთვება გამაგრებული ვენტელატორი. საყოფაცხოვრებო ელექტრო მოწყობილობის გამორთვის შემთხვევაში, გამაგრებული ვენტელატორი მუშაობას მოწყობილობის გაგრძელებამდე განაგრძობს.

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები








ცხრილებში მოცემული ტემპერატურები და საჭმლის მომზადების დროები მხოლოდ საცნობარო მითითებებია. ისინი დამოკიდებულია რეცეპტებზე და გამოყენებული ინგრედიენტების ხარისხსა და რაოდენობაზე.

შესაძლოა, მოწყობილობამ ადრინდელი მოწყობილობისგან განსხვავებულად დააცხოს ან შეწვას პროდუქტი. ქვემოთ მოცემულ რჩევებში რეკომენდებულია ტემპერატურის, საჭმლის მომზადების დროისა და თაროს პოზიციის პარამეტრები საკვები პროდუქტების კონკრეტული ტიპებისთვის. თუ თქვენ ვერ პოულობთ პარამეტრებს კონკრეტული რეცეპტისთვის, მოიძიეთ მისი მსგავსი. საჭმლის მომზადების სხვა რეკომენდაციებისთვის გაეცანით საჭმლის მომზადების ცხრილებს ჩვენს ვებსაიტზე. საჭმლის მომზადებასთან დაკავშირებით რჩევების მისაღებად შეამოწმეთ PNC ნომერი საფირმო ფირფიტაზე, რომელიც მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა.

10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

		 (°C)		 (წთ)
ნაზუქები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	25 - 35
შვეიცარიული რულეტი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25
მთლიანი თევზი, 0,2 კგ	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	3	15 - 25
ორცხობილები, 16 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
მაკარუნები, 24 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	160	2	25 - 35
მაფინები, 12 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
არომატული საკონდიტრო ნაწარმი, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	20 - 30
ფხვიერ ქერქიანი ბისკვიტები, 20 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	140	2	15 - 25
ტარტალები, 8 ნაჭერი	საცხობი ლანგარი ან საწვეთური ტაფა	180	2	15 - 25

10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

გამოიყენეთ მუქი და არაამრეკლავი ფორმები და კონტეინერები. ისინი უკეთ შთანთქავს სითბოს, ვიდრე ღია ფერის და ამრეკლავი ჭურჭელი.






			
პივის ტაფა	საცხობი ლანგარი	საცხობი ფორმები	ტალღოვანი ფორმა
მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 26 სმ	კერამიკა დიამეტრი 8 სმ, სიმაღლე 5 სმ	მუქი, არაამრეკლავი დიამეტრი 28 სმ

10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის





ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ტესტირება: EN 60350, IEC 60350.






ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა

		 °C	 წთ	
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 60	2
უცხიმო ბისკვიტი	კონვენციური მომზადება	160	45 - 60	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2
ვაშლის ღვეზელი, 2 ფორმა Ø 20 სმ	კონვენციური მომზადება	180	55 - 65	1
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 35	2
პატარა პური	კონვენციური მომზადება	140	25 - 35	2





ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები გამოიყენეთ თაროს მესამე პოზიცია.

		 °C	 წთ
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	20 - 30
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	კონვენციური მომზადება	170	20 - 30

რამდენიმე დონიანი ცხობა - ბისკვიტები







		 °C	 წთ	
პატარა პური	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	140	25 - 45	2 / 4
პატარა ნამცხვრები, 20 თითო ლანგარზე, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	150	25 - 35	1 / 4
უცხიმო ბისკვიტი	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	45 - 55	2 / 4
ვაშლის ღვეზელი, 1 ფორმა თითო ცხაურაზე (Ø 20 სმ)	ნამდვილი კონვექციური მომზადება	160	55 - 65	2 / 4

გრილი
წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.
შეწვით გრილზე მაქსიმალურ ტემპერატურაზე.

		 წთ	
ტოსტი	გრილზე შეწვა	1 - 2	5
საქონლის ხორცის სტიკი, მომზადების პროცესში შუალედში გადააბრუნეთ	გრილზე შეწვა	24 - 30	4

ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ფუნქციის შემოწმება: სრული ორთქლი.
შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.
დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

					
	კონტეინერი (Gastronorm)	კგ		წთ	
ბროკოლი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	1 x 2/3 ფორებიანი	0.3	3	8 - 9	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.
ბროკოლი, წინასწარ გააცხელეთ ცარიელი ღუმელი	1 x 2/3 ფორებიანი	მაქს.	3	10 - 11	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.
ბარდა, გაყინული	2 x 2/3 ფორებიანი	2 x 1,5	2 და 4	სანამ ტემპერატურა ყველაზე ცივ ადგილას 85 °C-ს არ მიადწევს.	დადეთ პირველ თაროზე საცხობი ლანგარი.

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი
საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით. კირქვის ნარჩენების მოსცილებლად გაწმინდეთ კამერის ძირი ძმრის რამდენიმე წვეთის გამოყენებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური
მოხმარება

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

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



აქსესუარები

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

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

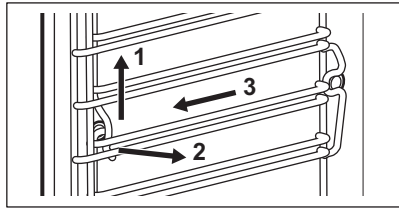
თაროს დამჭერის მოხსნა ლუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1 გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

ნაბიჯი 2 ყურადღებით აჭაჩეთ ზემოთ თაროს დამჭერები და გამოიღეთ წინა ჩამკეტიდან.

ნაბიჯი 3 გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

ნაბიჯი 4 გამოქაჩეთ დამჭერები უკან ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

11.3 გამოყენების წესი: ორთქლით წმენდა

დაწყებამდე:

გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

გაწმინდეთ კამერის ძირი და შიდა კარის შინა რბილი ქსოვილით, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ნაბიჯი 1 თქვენ წყლის უჯრა მაქსიმალურ დონემდე არ აგვისიათ.

ნაბიჯი 2 აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.

ფუნქცია	აღწერა	ხანგრძლივობა
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი გასუფთავება	30 წთ
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით	სტანდარტული გასუფთავება შეასხურეთ კორპუსის სარეცხი საშუალება.	75 წთ

ნაბიჯი 3 დააჭირეთ START , მიჰყევით ეკრანზე არსებულ მითითებებს. წმენდის დასრულებისას გაისმება სიგნალის ხმა.

ნაბიჯი 4 სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილკას.

❶ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

როდესაც წმენდა დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი.

ღუმელის გაცივების შემდეგ, გამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი წყლის უჯრიდან.

დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გამშრობას.

11.4 წმენდის შემსენებელი

როცა შესხენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

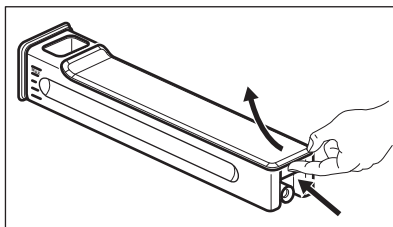
გამოიყენეთ ფუნქცია: გაძლიერებული წმენდა ორთქლით.

11.5 გასუფთავების წესი: წყლის უჯრა

ნაბიჯი 1 გამოიღეთ წყლის უჯრა ღუმელიდან.

ნაბიჯი 2 მოხსენით წყლის უჯრის თავსახური. ასწიეთ საფარი უკანა შვერილის შესაბამისად.

ნაბიჯი 3 მოხსენით ტალღის გამშობი. მოაცილეთ იგი უჯრის კორპუსს იქამდე, სანამ არ ამოვარდება.



ნაბიჯი 4 წყლის უჯრის ნაწილები წყლითა და საპნით გარეცხეთ. ნუ გამოიყენებთ აბრაზიულ ღრუბლებს და ნუ გაწმენდთ წყლის უჯრას ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.

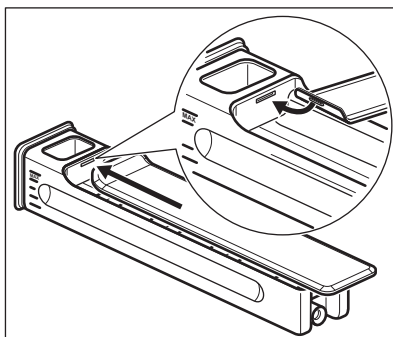
ნაბიჯი 5 ახლიდან ააწყვეთ წყლის უჯრა.

ნაბიჯი 6 სწრაფად მოარგეთ ტალღის გამშობი. მიაწეით მას უჯრის კორპუსისკენ.

ნაბიჯი 7 ააწყვეთ თავსახური. ჯერ მოათავსეთ წინა ჩამკეტი და შემდეგ მიაწეით უჯრის კორპუსის მიმართულებით.

ნაბიჯი 8 მოათავსეთ წყლის უჯრა.

ნაბიჯი 9 წყლის უჯრას მიაწეით ღუმელის მიმართულებით იქამდე, სანამ ჩაიკეტება.



11.6 გამოყენების წესი: ნადებისგან გაწმენდა

დაწყებამდე:		
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.	დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრა ცარიელია.
პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 100 წთ		
ნაბიჯი 1	ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.	
ნაბიჯი 2	ჩაასხით 250 მლ ნადების მოსამორებელი საშუალება წყლის უჯრაში.	
ნაბიჯი 3	წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე.	
ნაბიჯი 4	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.	
ნაბიჯი 5	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.	
ნაბიჯი 6	პირველი ნაწილის დასრულების შემდეგ, დააცარიელეთ ღრმა ტაფა და კვლავ მოათავსეთ იგი თაროს პირველ პოზიციაზე.	
მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 35 წთ		
ნაბიჯი 7	შეავსეთ წყლის უჯრა წყლით. დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრაში ნადების მოშორების საშუალება აღარაა დარჩენილი. მოათავსეთ წყლის უჯრა.	
ნაბიჯი 8	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.	
i	ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.	

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:		
გამორთეთ ღუმელი.	ღუმელის გაცივების შემდეგ, გამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით. გადმოცალეთ დარჩენილი წყალი წყლის უჯრიდან.	დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.
i	თუ ნადების ნარჩენები ღუმელის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნდება, ეკრანზე გამოჩნდება პროცედურის გამეორების მოთხოვნა.	

11.7 მინადულის მოცილების შეხსენება

არსებობს ორი შეხსენება, რომლებიც ღუმელზე მინადულის მოცილებისკენ მიგიბრებთ. მინადულის მოცილების შეხსენების გამორთვა არ შეგიძლიათ.

ტიპი	აღწერა
დაბალხმიანი შეხსენება	გირჩევთ, მოაცილოთ მინადული ღუმელს.
მჟღერი შეხსენება	გავალდებულებთ, მოაცილოთ მინადული ღუმელს. თუ მინადულს არ მოაცილებთ, როცა ჩართულია მჟღერი შეხსენება, ორთქლით მომზადების ფუნქციები გაითიშება.

11.8 გამოყენების წესი: გავლება

დაწებამდე:	
გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.
ნაბიჯი 1	ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.
ნაბიჯი 2	შეავსეთ წყლის უჯრა წყლით.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა / გავლება. ხანგრძლივობა: დაახლოებით 30 წუთი
ნაბიჯი 4	ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.
ნაბიჯი 5	ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.
<p>i ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.</p>	

11.9 შრობის შემახსენებელი

ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

ღუმელის გასაშრობად დააჭირეთ ღილაკს „ღიან“.

11.10 გამოყენების წესი: გაშრობა

გამოიყენეთ იგი ორთქლით გაცხელების ფუნქციით საჭმლის მომზადების ან ორთქლით წმენდის ფუნქციის შემდეგ კორპუსის გასაშრობად.

ნაბიჯი 1	დაწმენდით, რომ ღუმელი ცივია.
ნაბიჯი 2	გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.
ნაბიჯი 3	აირჩიეთ მენიუ: წმენდა / გაშრობა.

ნაბიჯი 1	ბოლომდე გააღეთ კარი.
ნაბიჯი 2	ასწიეთ და დააწეჭით კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).

ნაბიჯი 4 მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ მითითებებს.

11.11 როგორ მოვხსნათ და ვამონტაჟოთ: კარი

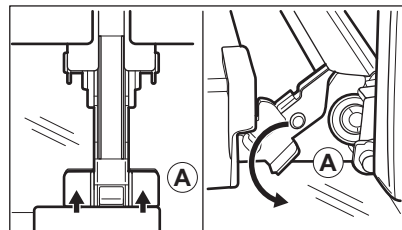
გაწმენდის მიზნით თქვენ შეგიძლიათ კარის და შიდა მინის პანელის მოხსნა. მინის პანელების რიცხვი განსხვავდება სხვადასხვა მოდელებისთვის.

⚠ გარფთხილება!

კარი მძიმეა.

⚠ ფრთხილად!

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



ნაბიჯი 3	დახურეთ ღუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოქაჩეთ ღუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.	
ნაბიჯი 4	დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეპით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად.	
ნაბიჯი 5	კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ.	
ნაბიჯი 6	სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმმართველიდან გარეთ.	
ნაბიჯი 7	მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ.	
ნაბიჯი 8	გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს.	
ნაბიჯი 9	პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ ორ შუები სწორი პოზიციააა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს.	

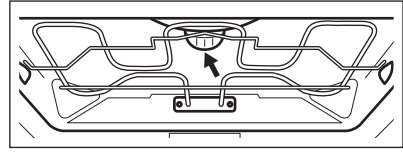
11.12 გამოცვლის წესი: ნათურა

⚠ გარფთხილება!
 დენის დარტყმის რისკი.
 ნათურა შეიძლება ცხელი იყოს.

ნათურის გამოცვლამდე:		
ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3
გამორთეთ ღუმელი. დაიცადეთ სანამ ღუმელი გაცივდება.	გამოაერთეთ ღუმელი ქსელიდან.	დადეთ ტილო კამერის ძირზე.

ზედა სანათი

ნაბიჯი 1 დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი.



ნაბიჯი 2 გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი.

ნაბიჯი 3 ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

ნაბიჯი 4 მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი.

გვერდითა სანათი

ნაბიჯი 1 სანათზე წვედომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

ნაბიჯი 2 საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი.

ნაბიჯი 3 მოხსენით და გაასუფთავეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი.

ნაბიჯი 4 ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომდეგი სანათით.

ნაბიჯი 5 დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს.

ნაბიჯი 6 დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი.

12. პრობლემის აღმოფხვრა

⚠ გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...



ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება



შესაძლო მიზეზი

მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

საათი არ არის დაყენებული.

კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.

მცველი გადაიწვა.



გამოსწორების მეთოდი

შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

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

დახუროთ კარი სრულად.

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



ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება



შესაძლო მიზეზი



გამოსწორების მეთოდი

მოწყობილობა ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩართულია.

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



კომპონენტები



აღწერა



გამოსწორების მეთოდი

ნათურა გადამწვარია.

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



წყლის უჯრა არ მუშაობს სათანადოდ



აღწერა



შესაძლო მიზეზი



გამოსწორების მეთოდი

მოწყობილობა ჩასმის შემდეგ წყლის უჯრას არ ინარჩუნებს.

წყლის უჯრის კორპუსზე ხელი ბოლომდე არ მიგიჭერიათ.

წყლის უჯრა მთლიანად მოათავსეთ მოწყობილობაში.

წყალი გადმოდის წყლის უჯრიდან.

თქვენ წყლის უჯრის ან ტალღის გამპობის თავსახური არასწორად დააყენეთ.

ახლიდან ააწყვეთ წყლის უჯრისა და ტალღის გამპობის თავსახური.



წმენდის პროცედურასთან დაკავშირებული პრობლემები



აღწერა



შესაძლო მიზეზი



გამოსწორების მეთოდი

წყლის უჯრა რთული გასაწმენდია.

თქვენ არ ამოგიღიათ თავსახური და ტალღების გამპობი.

ამოიღეთ თავსახური და ტალღების გამპობი.

ნადების მოცილების პროცედურის შემდეგ გრილის / შესაწვავ ტაფაში წყალი აღარ არის.

თქვენ არ აგვისიათ წყლის უჯრა მაქსიმალურ დონემდე.

შეამოწმეთ, წყლის უჯრის კორპუსში არის თუ არა ნადების მოსაცილებელი საშუალება / წყალი.



წმენდის პროცედურასთან დაკავშირებული პრობლემები



აღწერა

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ჭუჭყიანი წყალი.



შესაძლო მიზეზი

გრძლის / შესაწვავი ტაფა არასწორ თაროზეა.



გამოსწორების მეთოდი

ლუმელის ძირიდან ნარჩენი წყალი და ნადების მომცილებელი ნივთიერება მოაშორეთ. შემდეგ ჯერზე გრძლის / შესაწვავი ტაფა თაროს პირველ პოზიციაზე მოათავსეთ.

ნადების მოცილების ციკლის შემდეგ კამერის ფსკერზე არის ძალიან დიდი ოდენობის ჭუჭყიანი წყალი.

წმენდის დაწყებამდე, თქვენ მოწყობილობაში ძალიან დიდი ოდენობის საწმენდი საშუალება მოათავსეთ.

შემდეგ ჯერზე საწმენდი საშუალების ფენა თანაბრად გადაანაწილეთ კორპუსის კედლებზე.

წმენდის შესრულება არადამაკმაყოფილებელია.

თქვენ წმენდა დაიწყეთ მაშინ, როდესაც მოწყობილობა ძალიან ცხელი იყო.

დაიცადეთ სანამ მოწყობილობა გაცივდება. გაწმინდეთ ახლიდან.

წმენდის პროცედურის დაწყებამდე თქვენ აქსესუარები მოწყობილობიდან არ ამოვიღიათ.

მოწყობილობას ყველა აქსესუარი მოხსენით. გაწმინდეთ ახლიდან.

ელექტროენერჯის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან

გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.



Wi-Fi სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემები



შესაძლო მიზეზი

უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.



გამოსწორების მეთოდი

შეამოწმეთ, არის თუ არა მობილური მოწყობილობა უსადენო ქსელთან დაკავშირებული. შეამოწმეთ უსადენო ქსელი და როუტერი. გადატვირთეთ როუტერი.

დაინტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.

ლუმელისა და მობილური მოწყობილობის ხელახლა კონფიგურაციისთვის იხილეთ თავი „პირველ გამოყენებამდე“, უსადენო კავშირი.

უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.

გადაიტანეთ როუტერი ლუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.



უსადენო ქსელის სიგნალს ხელს უშლის, მოწყობილობასთან ახლოს განთავსებული სხვა მიკროტალღური მოწყობილობა.

გამორთეთ მიკროტალღური ლუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური ლუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად გამოყენებას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.



12.2 როგორ ვმართოთ: შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს.

ამ სექციაში თქვენ იხილავთ პრობლემათა იმ ჩამონათვალს, რომელთა გადაჭრაც თავადვე შეგიძლიათ.

 კოდი და აღწერა	 გამოსწორების მეთოდი
F111 - საკვები პროდუქტების სენსორი არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.	მთლიანად შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.
F240, F439 - ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.	გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.
F601 - პრობლემის მიზეზი Wi-Fi სიგნალია.	შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
F604 - პირველი კავშირი Wi-Fi წარუმატებელია.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.
F908 - მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

როდესაც ეკრანზე აღნიშნულ შეტყობინებათაგან ერთ-ერთი კვლავ ჩნდება, აღნიშნული დეფექტური ქვესისტემის შესაძლო გათიშვაზე მიუთითებს. მსგავს შემთხვევაში, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. აღნიშნულ შეცდომათაგან ერთ-ერთის არსებობის შემთხვევაში, მოწყობილობის დანარჩენი ფუნქციები ჩვეულებისამებრ განაგრძობს მუშაობას.

 კოდი და აღწერა	 გამოსწორების მეთოდი
F131 - ორთქლის გამოყოფის სენსორის ტემპერატურა ძალიან მაღალია.	გამორთეთ მოწყობილობა და დაელოდეთ მის გაგრილებას. კვლავ ჩართეთ მოწყობილობა.
F144 - სენსორი წყლის უჯრა ვერ ზომავს წყლის დონეს.	დააცარილეთ წყლის უჯრა და კვლავ შეავსეთ იგი.
F508 - წყლის უჯრა არ მუშაობს სათანადოდ.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.
F602, F603- Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი.	გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

12.3 მომსახურების მონაცემები

თუ პრობლემის გადაჭრის გზას თავად ვერ პოულობთ, დაუკავშირდით თქვენს დილერს ან ავტორიზებულ სერვისცენტრს.

სერვისცენტრის საჭირო მონაცემები მითითებულია საფირმო ფირფიტაზე. საფირმო ფირფიტა მოწყობილობის კამერის წინა ჩარჩოზეა. არ მოხსნათ მოწყობილობის კამერის საფირმო ფირფიტა.

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:	
მოდელი (MOD.)
პროდუქტის ნომერი (PNC)
სერიული ნომერი (S.N.)

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

მომწოდებლის დასახელება	Electrolux
მოდელის იდენტიფიკაცია	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
ენერგოეფექტურობის ინდექსი	61.9
ენერგო ეფექტური კლასი	A++
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი	0.99 კვტსთ/ციკლი
ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტილირებული რეჟიმი	0.52 კვტსთ/ციკლი
ზედაპირების რაოდენობა	1
სითბოს წყარო	ელექტრობა
მოცულობა	70 ლ
ღუმლის ტიპი	ჩასამენებელი ღუმელი
მასა	EOABS39WZ 38.5 კგ
	KOABS39WX 38.5 კგ

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

13.2 ენერგიის დაზოგვა



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

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

ენერგიის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

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

საჭმლის მომზადება ვენტილატორით
როდესაც ეს შესაძლებელია, ენერგიის დაზოგვის მიზნით გამოიყენეთ ვენტილატორით მზადების ფუნქციები.

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი
თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა, გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში.

ვენტილატორი და ნათურა განაგრძობს მუშაობას. როდესაც მოწყობილობას გათიშავთ, ეკრანი ნარჩენ სითბოს აჩვენებს. მისი გამოყენებით შეგიძლიათ საკვები თბილად შეინახოთ.

ცნობის 30 წუთზე მეტი ხანგრძლივობის შემთხვევაში, ცნობის დასრულებამდე მინიმუმ 3-10 წუთით ადრე შეამცირეთ მოწყობილობის ტემპერატურა. მზადების პროცესი გაგრძელდება მოწყობილობაში არსებული ნარჩენი სითბოს გამოყენებით.

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად
ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ

შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული ნათურით მზადება
გამორთეთ ნათურა საჭმლის მომზადების პროცესში. ჩართეთ ის მხოლოდ მაშინ, როცა დაგჭირდებათ.

ცნობა ტენიანი ვენტილატორით
ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

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

14. მენიუს სტრუქტურა

14.1 მენიუ

მენიუს საგანი	გამოყენება	
მომზადება დახმარებით	გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს.	
წმენდა	გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს.	
რჩეულები	ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები.	
ოპციები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.	
პარამეტრები	კავშირები	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	აწყობა	მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება.
	სერვისი	აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას.

14.2 ქვემენიუ: წმენდა

ქვე-მენიუ	გამოყენება
გაშრობა	პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობისათვის.
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი დასუფთავება.
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით	საგულდაგულო დასუფთავება.
ნადებისგან გაწმენდა	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.
გავლება	ორთქლის წარმოქმნილი წრედის გასაწმენდად. ორთქლზე ხშირი მზადების შემდეგ გამოიყენეთ გავლება.

14.3 ქვემენიუ: ოპციები

ქვე-მენიუ	გამოყენება
სინათლე	ჩართავს და გამორთავს ნათურას.
ბავშვებისთვის ბლოკირება	ხელს უშლის მოწყობილობის შემთხვევით გააქტიურებას. როდესაც პარამეტრი ჩართულია, ტექსტი ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩნდება ეკრანზე, როდესაც ჩართავთ მოწყობილობას. მოწყობილობის გამოყენების გასააქტიურებლად, აირჩიეთ კოდის სიმბოლოები ანბანური წყობის მიხედვით. წვდომა ტაიმერზე, დისტანციურ მუშაობაზე და ნათურა ხელმისაწვდომია ჩართული პარამეტრით.
სწრაფი გაცხელება	ამოკლებს გაცხელების დროს. ხელმისაწვდომია მხოლოდ ღუმელის ზოგიერთი ფუნქციისათვის.
წმენდის შემსენებელი	ჩართავს და გამორთავს შეხსენებას.
დროის მაჩვენებელი	ჩართავს და გამორთავს საათს.
ციფრული საათის სტილი	ცვლის ეკრანზე გამოსული დროის მაჩვენებლის ფორმატს.

14.4 ქვემენიუ: კავშირები

ქვე-მენიუ	აღწერა
Wi-Fi	გასააქტიურებლად და გასათიშად: Wi-Fi.
დისტანციური მუშაობა	დისტანციური მართვის გასააქტიურებლად და გასათიშად. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
ავტომატური დისტანციური მუშაობა	დისტანციური ოპერაციის დაჭერის შემდეგ ავტომატურად დასაწყებად დაწყება. პარამეტრი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც მას ჩართავთ: Wi-Fi.
ქსელი	ქსელის სტატუსისა და სიგნალის სიმძლავრის შესამოწმებლად: Wi-Fi.
ქსელის დავიწყება	მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად.

14.5 ქვემენიუ: აწყობა

ქვე-მენიუ	აღწერა
ენა	აყენებს მოწყობილობის ენას.
ეკრანის სიკაშკაშე	აყენებს ეკრანის სიკაშკაშეს.
ლილაკის ტონები	ჩართავს და გამორთავს სენსორული ველების ხმას. ხმის გამორთვა შეუძლებელია: ①-ით.
ხმოვანი სიგნალის დონე	აყენებს ტონებისა და სიგნალების ხმას.
წყლის სიხისტე	აყენებს წყლის სიხისტეს.
დღის მანძილზე დრო	აყენებს მიმდინარე დროსა და თარიღს.

14.6 ქვემენიუ: სერვისი





ქვე-მენიუ	აღწერა
დემო-რეჟიმი	აქტივაციის / დეაქტივაციის კოდი: 2468
პროგრამული ვერსია	ინფორმაცია პროგრამული ვერსიის შესახებ.
ყველა პარამეტრის განულება	აღადგენს ქარხნულ პარამეტრებს.

15. მარტივია!




პირველ გამოყენებამდე თქვენ უნდა დააყენოთ:

ენა	ეკრანის სიკაშკაშე	დილაკის ტონები	ხმოვანი სიგნალის დონე	წყლის სიხისტე	დღის მანძილზე დრო
-----	-------------------	----------------	-----------------------	---------------	-------------------




გაეცანით მართვის პანელსა და ეკრანზე არსებულ ძირითად ხატულებს:

 ჩართვა / გამორთვა	 მენიუ	 რჩეულები	 ტაიმერი	 საკვები პროდუქტების სენსორი	START / STOP
---	---	--	---	---	--------------

დაიწყეთ მოწყობილობის გამოყენება

სწრაფი დაწყება	ჩართეთ მოწყობილობა და დაიწყეთ საჭმლის მომზადება ნაგულისხმები ფუნქციის ტემპერატურის და დროისათვის.	ნაბიჯი 1 ხანგრძლივად შეეხეთ:  -ით.	ნაბიჯი 2  ... - აირჩიეთ პრივილეგირებულ ი ფუნქცია.	ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: START -ით.
სწრაფი გათიშვა	გამორთეთ მოწყობილობა, ნებისმიერი ეკრანი თუ შეტყობინება, ნებისმიერ დროს.	 - შეეხეთ ხანგრძლივად იქამდე, სანამ მოწყობილობა გაითიშება.		

საჭმლის მომზადების დაწყება

ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4	ნაბიჯი 5
 - დააჭირეთ მოწყობილობის ჩასართავად.	 ... - აირჩიეთ გაცხელების ფუნქცია.	 - დააყენეთ ტემპერატურა.	OK - დააჭირეთ დასადასტურებლად.	START - დააჭირეთ საჭმლის მომზადების დაწყებას.

ორთქლზე მომზადება - ორთქლის წარმოქმნა




დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე.

ორთქლზე მომზადება - ორთქლის წარმოქმნა

ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის	ორთქლი მომუშაობისთვის	ორთქლი ფაქიზი ნრამუნა ზედაპირის მისაღებად	ორთქლი ცნობისა და შეწვისათვის
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

გაიგეთ, როგორ მოამზადოთ საჭმელი სწრაფად

გამოიყენეთ ავტომატური პროგრამები, რათა სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით:



მომზადება დახმარებით	ნაბიჯი 1	ნაბიჯი 2	ნაბიჯი 3	ნაბიჯი 4
	დააჭირეთ:  -ით.	დააჭირეთ:  -ით.	დააჭირეთ:  მომზადება დახმარებით.	აირჩიეთ კერძი.

საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად გამოიყენეთ სწრაფი ფუნქციები



10% დასრულების დამხმარე
გამოიყენეთ 10% დასრულების დამხმარე დამატებითი დროისათვის ან საჭმლის შესაცვლელად, როდესაც საჭმლის მომზადების დროის 10%-ია დარჩენილი.

საჭმლის მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად დააჭირეთ **+1წთ.**

გაწმინდეთ ღუმელი ორთქლის გამოყენებით გაწმენდით

ნაბიჯი 1 დააჭირეთ: 	ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: 	ნაბიჯი 3 რეჟიმის არჩევა:
ორთქლით წმენდა	მსუბუქი დასუფთავებისთვის.	
გაძლიერებული წმენდა ორთქლით	ღრმა წმენდისთვის.	
ნადებისგან გაწმენდა	ორთქლის წარმოქმნელი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად.	
გავლება	ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვა და გაწმენდა.	

16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

გადაამუშავეთ საგნები სიმბოლოთი .
ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერებში გადასამუშავებლად.
ხელი შეუწყვეთ გარემოსა და ადამიანის ჯანმრთელობის დაცვას ელექტრო და ელექტრონული მოწყობილობების ნარჩენების გადამამუშავებით. არ გადაყაროთ  სიმბოლოთი მონიშნული

მოწყობილობები საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. დააბრუნეთ პროდუქტი ადგილობრივ გადასამამუშავებელ დაწესებულებაში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ ოფისს.

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē! Pateicamies jums, ka iegādājāties mūsu ierīci.



Atbilstoši mūsu ilgtspējīguma mērķiem mēs samazinām papīra daudzumu un nodrošinām lietošanas instrukcijas tiešsaistē. Atrodiet pilno lietošanas instrukciju vietnē **electrolux.com/manuals**



saņemtu lietošanas ieteikumus un brošūras, kā arī traucējummeklēšanas, servisa un remonta informāciju vietnē **electrolux.com/support**



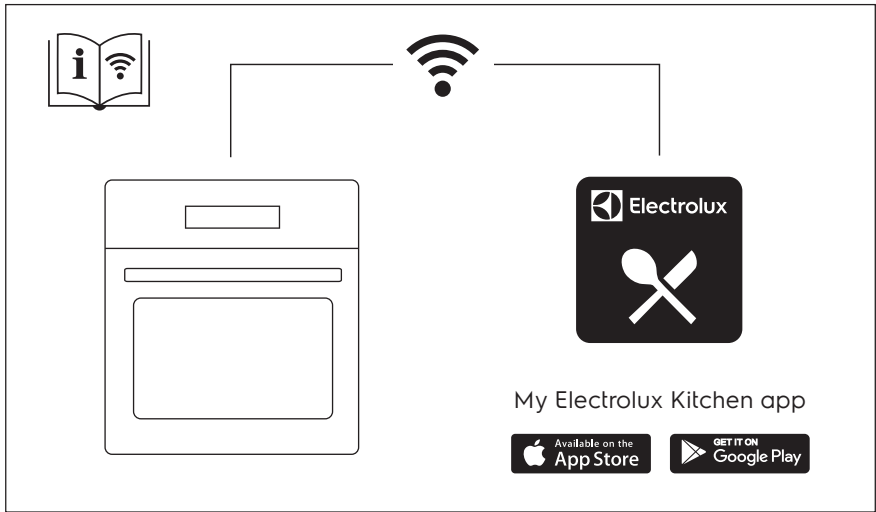
Lai saņemtu vairāk receptes, ieteikumus un traucējummeklēšanas padomus, lejupielādējiet lietotni **My Electrolux Kitchen**.



Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	164
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	165
3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....	168
4. VADĪBAS PANELIS.....	170
5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	171
6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	173
7. PULKSTENA FUNKCIJAS.....	180
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	181
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	183
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	184
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	187
12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	193
13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	196
14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	197
15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	199
16. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	200



1. ⚠️ DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

1.2 Vispārīgā drošība

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

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

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādi un nelietojiet bojātu ierīci.

- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimodus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādi ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.

- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt tās durvis.
- Ierīce ir aprīkota ar elektrisku dzesēšanas sistēmu. Tā ir jādarbina ar elektrības padevi.
- Iebūvētajai ierīcei jāatbilst standarta DIN 68930 stabilitātes prasībām.

Skapīša minimālais augstums (skapīša zem darba virsmas minimālais augstums)	578 (600) mm
Skapīša platums	560 mm
Skapīša dziļums	550 (550) mm
Ierīces priekšpusē augstums	594 mm
Ierīces aizmugures augstums	576 mm
Ierīces priekšpusē platums	595 mm
Ierīces aizmugures platums	559 mm
Ierīces dziļums	567 mm
Ierīces iebūvēšanas dziļums	546 mm
Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm	1027 mm
Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā	560x20 mm
Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī	1500 mm
Montāžas skrūves	4x25 mm

2.2 Elektrotīkla savienojums

BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.

- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav 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 neglabāiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.
- Neizpauziet savu Wi-Fi paroli citām personām.

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas.
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļējiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatvojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana

BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneļi var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneļi tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla 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, māsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par

ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājsaimniecības telpu apgaismojumam.

- Šis ražojums satur gaismas avotu, kura energoefektivitātes klase ir G.
- Izmantojiet tikai tādu pašu specifikāciju spuldzes.

2.7 Serviss

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

2.8 Utilizācija

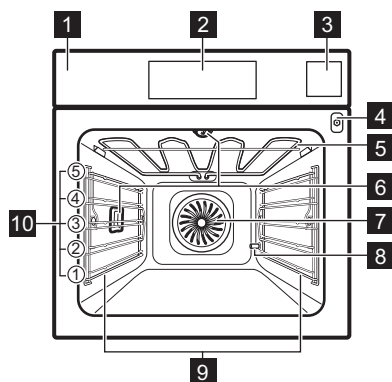
⚠ BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

3.1 Vispārējs pārskats

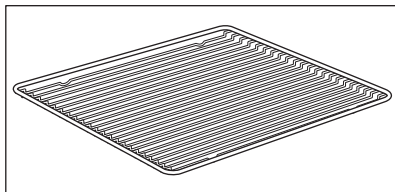


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Ūdens atvilktnē
- 4 Termozondes kontaktligzda
- 5 Sildelements
- 6 Lampa
- 7 Ventilators
- 8 Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9 Plaukta atbalsts, izņemams
- 10 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

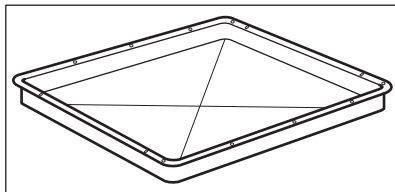
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



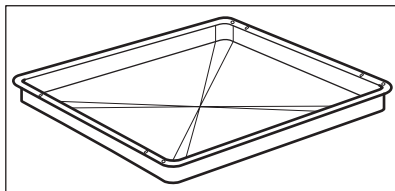
Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



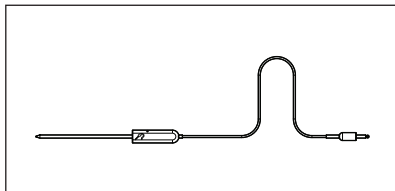
Grila/cepamā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



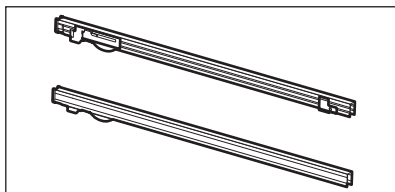
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



Teleskopiskās vadotnes

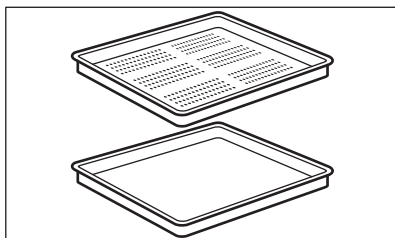
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



Komplekts gatavošanai ar tvaiku

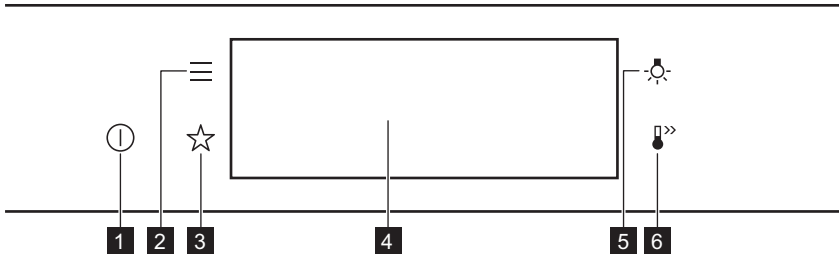
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

Gatavojot ar tvaiku, komplekts gatavošanai ar tvaiku ļauj novadīt no ēdiena kondensācijas rezultātā gūto ūdeni. Izmantojiet dārzeņu, 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 nospiedi, 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

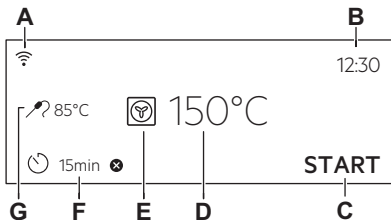
Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.



Nospiediet un turiet nospiedi

Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs




Displejs ar galveno funkciju kopu.

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


Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

 OK
Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.


Izvēlnē atgriezties
vienu līmeni atpa-
kaļ.


Pēdējās darbības
atcelšana.


Iespēju ieslēgšana un izslēgša-
na.

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


Funkcija ir ieslēgta.


Funkcija ir ieslēgta.
Ēdiena gatavošana beidzas automāti-
ski.


Skaņas signāls ir izslēgts.

Taimera indikatori


Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.


Iestatījuma atcelšana.

Wi-Fi Indikators — ierīcei var izveidot Wi-Fi savienojumu.


Wi-Fi savienojums ir ieslēgts.

Tālvadība Indikators — ierīcei ir pieejama tālvadība.


Tālvadība ir ieslēgta.

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 Bezvadu savienojums

Lai pievienotu nepieciešamo ierīci, veiciet turpmāko.

- Bezvadu tīkls ar interneta savienojumu.
- Tam pašam bezvadu tīklam pieslēgta mobilā ierīce.

1. solis	Lai lejupielādētu lietotni My Electrolux Kitchen : Ar mobilās ierīces kameru skenējiet QR kodu uz datu plāksnītes, lai tiktu novirzīti uz Electrolux mājas lapu. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Jus varat arī lejupielādēt lietotni tieši no lietotņu veikala.
2. solis	Izpildiet norādījumus par darba uzsākšanu ar lietotni.
3. solis	Ieslēdziet ierīci.
4. solis	Nospiediet  . Atlasiet: Iestatījumi / Savienojums.
5. solis.	 – pavelciet vai nospiediet, lai ieslēgtu: Wi-Fi.
6. solis	Ierīces bezvadu modulis ieslēgsies 90 sekunžu laikā.

Frekvence	2.4 GHz WLAN 2400 – 2483,5 MHz
Protokols	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimālā jauda	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programmatūras licences



Šajā izstrādājumā nodrošinātā programmatūra satur komponentus, kas balstīti bezmaksas un atvērtā pirmkoda programmatūrā. Electrolux pateicas par atklātā pirmkoda programmatūras un robotehnikas aprindu sniegto ieguldījumu šī projekta attīstībā.


Lai piekļūtu pirmkodam, kura pamatā ir šie bezmaksas un atvērtā pirmkoda

programmatūras komponenti, kuru licences nosacījumos ir noteikts publicēšanas pienākums, kā arī lai aplūkotu pilnu to autortiesību informāciju un piemērojamos licences nosacījumus, apmeklējiet vietni <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mape NIUS).

5.5 Sākotnējā uzkarsēšana

Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.

1. solis	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  . Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.

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

5.6 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprīkojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.



1. solis

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



2. solis

Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni.



3. solis

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



4. solis

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

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

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

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

Ūdens cietība		Testa strēmele	Kalcija nogulsnes (mmol/l)	Kalcija nogulsnes (mg/l)	Ūdens klasifikācija
Pakāpe	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	mīksts
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidēji ciets
3	15–21		2,6–3,8	101–150	ciets
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	ļoti ciets

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

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

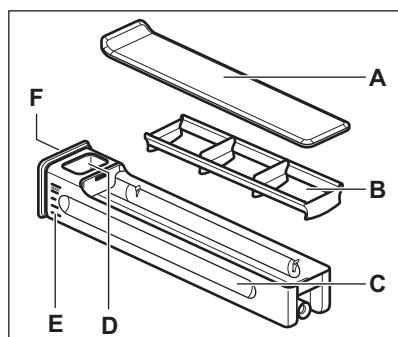
6.1 Iestatīšana. Karsēšanas funkcijas

-
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.
-
- 2. solis** Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
-
- 3. solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: **OK**. Displejs rāda iestatīto temperatūru.
-
- 4. solis** Temperatūras iestatīšana. Nospiediet **OK**.
-
- 5. solis** Nospiediet **START**.
Termozonde – jūs varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
-

STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.

-
- 6. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.
-

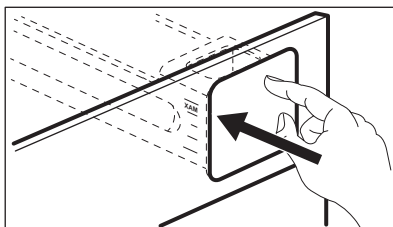
6.2 Ūdens atvilktnes



- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnes
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs

6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnes

-
- 1. solis** Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.

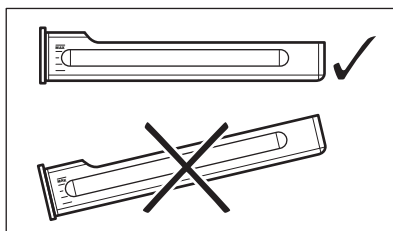


-
- 2. solis** Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:

A: atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.

B: izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsnis un uzpildiet to no ūdens krāna.

- 3. solis** Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.
- 4. solis** Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī.




- 5. solis** Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.

⚠ UZMANĪBU!

Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.

6.4 Kā iestatīt: Steamify - Tvaika karsēšanas funkcija

- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsnī. Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.
- 2. solis** Nospiediet . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju.
- 3. solis** Nospiediet: **OK**. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.
- 4. solis** Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.

Tvaiks tvaicēšanai
50–100 °C

Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, teriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.

Tvaiks sautēšanai
105–130 °C

Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.

Tvaiks vieglai grauzdēšanai
135–150 °C

Gaļai, sautējumiem, pildītiem dāržeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa. Iestatot taimerī, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.

Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
155–230 °C

Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivij, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dāržeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimerī un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.

- 5. solis** Nospiediet **OK**.

- 6. solis** Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.

-
- 7. solis** Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens pa-deve pietiks apmēram 50 minūtēm.



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.

Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.

-
- 8. solis** Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. 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. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.


-
- 11. solis** Izslēdziet cepeškrāsni.

-
- 12. solis** Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.

-
- 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.

6.5 Iestatīšana SousVide režīms

-
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.

-
- 2. solis.** Nospiediet: .

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

-
- 4. solis** Iestatiet temperatūru un nospiediet **OK**.

-
- 5. solis.** Nospiediet . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.

-
- 6. solis** Iestatiet taimeri un nospiediet: **OK**.

-
- 7. solis** Nospiediet: **START**.

-
- 8. solis** Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieli. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.

6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde








Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk










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

6.7 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 aprūnināšana.
 Karsēšana ar ventilatoru	Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana.
 Saldēta pārtika	Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pildītas pankūciņas) panākšanai.
 Augš./Apakškarsēšana	Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.
 Picas funkcija	Picas cepšanai. Kārtīgai aprūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūkas ar kraukšķīgu pamatni cepšana un pārtikas konservēšanu.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Konservēšana	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 Žāvēšana	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 Jogurta funkcija	Jogurta pagatavošana. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts.
 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.
 Ventilatora kars. ar mitrumu	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.

TVAIKS

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Steamify	Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauzdēšanai un cepšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 SousVide režīms	<p>Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām.</p>
 Ēdiena uzsilšana ar tvaiku	<p>Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, visējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsilšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsilīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.</p>
 Maizes cepšana	<p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spidumu.</p>
 Mīklas raudzēšana	<p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>
 Tikai tvaicēšana	<p>Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana</p>
 Augsts mitrums	<p>Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.</p>
 Vidējs mitrums	<p>Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.</p>
 Zems mitrums	<p>Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē pagatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.</p>

6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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

7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Gatavošanas laiks	Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.
Darbības beigas	Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.
Atliktais starts	Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.

Pulksteņa funkcija	Lietošana
Laika regulēšana	Gatavošanas laika pagarināšana.
Atgādinājums	Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē ierīces darbību.
Laika skaitīšana	Uzrauga, cik ilgi darbojas funkcija. Laika skaitīšana — jūs varat to ieslēgt un izslēgt.

7.2 Iestatīšana. Pulksteņa funkcijas


Pulksteņa iestatīšana

1. **solis** Nospiediet Diennakts laiks.

2. **solis** Iestatiet laiku. Nospiediet: **OK**.

Ēdiena gatavošanas laika iestatīšana

1. **solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. **solis.** Nospiediet: .

3. **solis** Iestatiet laiku. Nospiediet: **OK**.

Funkcijas beigu iespējas atlasīšana

1. **solis** Atlasiet karsēšanas funkciju un temperatūru.

2. **solis.** Nospiediet: .

3. **solis** Iestatiet gatavošanas laiku.

4. **solis** Nospiediet .

5. **solis** Nospiediet Darbības beigas.



6. **solis** Atlasiet vēlamo: Darbības beigas.

7. **solis** Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas sākuma atlikšana

1. **solis** Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.

Gatavošanas sākuma atlikšana


- 2. solis** Nospiediet: .
- 3. solis** Iestatiet gatavošanas laiku.
- 4. solis** Nospiediet .
- 5. solis** Nospiediet Atliktais starts.
- 6. solis** Atlasiet vērtību.
- 7. solis** Nospiediet: **OK**. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana

- 1. solis** Nospiediet: .
- 2. solis** Iestatiet taimera vērtību.
- 3. solis** Nospiediet: **OK**.

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

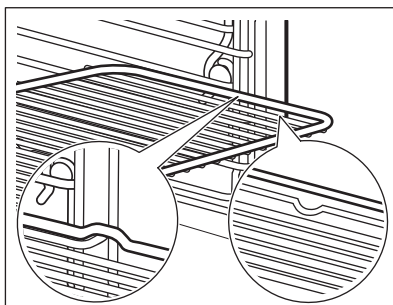
8.1 Papildpiederumu ievietošana

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

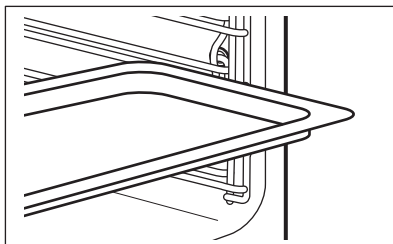
Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem



Cepamā Paplāte / Cepamā panna:
Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



8.2 Termozonde

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

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C
Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C


Ēdiena iekšējo temperatūru.

Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.

Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.

Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Lietošana Termozonde

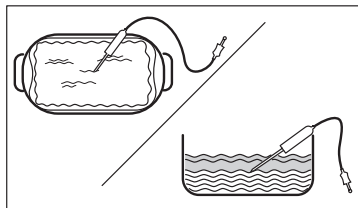
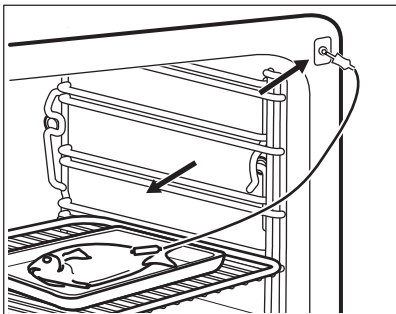
- 1. solis** Ieslēdziet cepeškrāsni.
- 2. solis** Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
- 3. solis** Ievietošana. Termozonde.

Gaļa, putnu gaļa un zivis

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

Sautējums terīnē

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 pārlicinātos, ka ēdiens ir ļoti izcepts.

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



BRĪDINĀJUMS!

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

9. PAPILDFUNKCIJAS

9.1 Saglabāšana: Izlase

Varat saglabāt savas izlases iestatījumus, piemēram, karsēšanas funkciju, gatavošanas

laiku, temperatūru vai tīrīšanas funkciju. Varat saglabāt 3 izlases iestatījumus.


1. solis Ieslēdziet ierīci.


2. solis Izvēlieties vēlamo iestatījumu.

3. solis. Nospiediet . Atlasiet: Izlase.

4. solis. Atlasiet Saglabāt pašreizējos iestatījumus.

5. solis. Nospiediet +, lai pievienotu iestatījumu sarakstam: Izlase. Nospiediet 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)

200 - 230



(st.)

5.5

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

9.4 Dzesēšanas ventilators

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

10. PADOMI UN IETEIKUMI

10.1 Gatavošanas ieteikumi



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






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

Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.

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


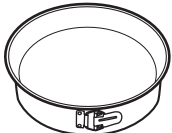


10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

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

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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






			
Picas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm





Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350 kombinācija.






Cepšana vienā līmenī — cepšana formās

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

Cepšana vienā līmenī — biskvīti Izmantojiet trešā plaukta līmeni.

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





Cepšana vairākos līmeņos — biskvīti

		 °C	 min	
Smilšu mīkla	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 45	2 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uzkarsē- jiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	25 - 35	1 / 4
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 iestatģjumu.







		 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



Tīriet ierīces priekšdaļu tikai ar mikrošķiedras drānu, kas iemērta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.
Noīriet kaļķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pilieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Tīrīšanas līdzekļi

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



Lietošana iekšējā

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

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



Papildpiederumi

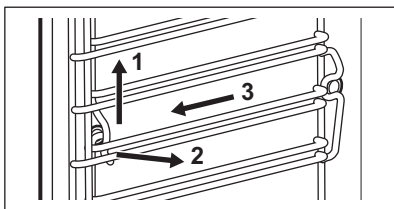
Tīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Izmantojiet tikai mikrošķiedras drānu, kura iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet piederumus trauku mazgājamajā mašīnā.

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.

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.

i Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta.

Tīrīšanai beidzoties:

Izslēdziet cepeškrāsni.

Kad cepeškrāsns ir auksta, noīrieties iekšienī ar mikstu drānu. Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes.

Atstājiet cepeškrāsns durvis vaļā un gaidiet, līdz tilpne ir sausa.

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

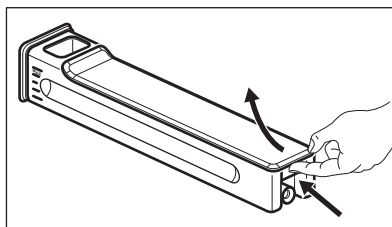
Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.

11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnes

1. solis Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns.

2. solis Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Paceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējam izvirkzījumam.

3. solis Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.



4. solis Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūkļus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā.

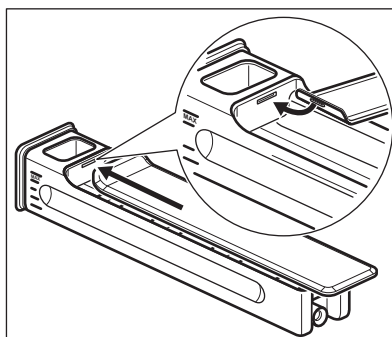
5. solis Samontējiet ūdens atvilktni.

6. solis Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdīiet to atvilktnes korpusā.

7. solis Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.

8. solis Ievietojiet ūdens atvilktni.

9. solis Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.



11.6 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.
- 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 ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādājiet, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.
- 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. Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. Atstājiet cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst.

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

11.7 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.

11.8 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** Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.
- 3. solis** Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.
Ilgums: aptuveni 30 min.
- 4. solis** Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.
- 5. solis** Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.

 Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta.

11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni.

Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

- 1. solis** Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksts.
- 2. solis** Izņemiet visus piederumus.
- 3. solis** Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.

- 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** Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.

11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

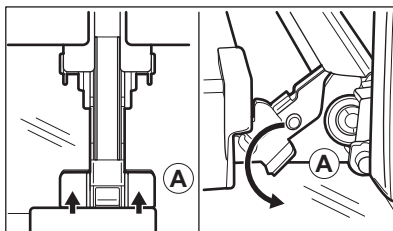
Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

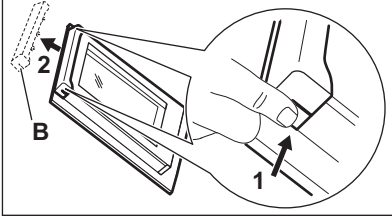
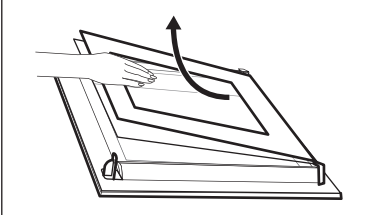
BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst.



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.	

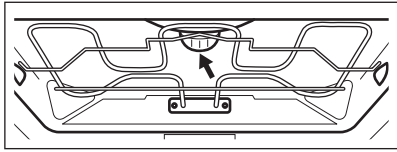
11.12 Kā nomainīt: Lampa

⚠ 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.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziēt stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Noņemiēt metāla gredzenu un noīriēt stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiēt cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Nostipriņiēt 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. Pievelciet 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.



Detalās



Apraksts

Spuldze ir izdegusi.



Risinājums

Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt lampu".



Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi



Apraksts

Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek ierīcē.

No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.



Iespējamais cēlonis

Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.

Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.



Risinājums

Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē.

Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.



Problēmas ar tīrīšanas kārtību



Apraksts

Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.

Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.

Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tīltnes apakšā atrodas netīrs ūdens.

Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīltnes apakšā ir pārāk daudz ūdens.

Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.



Iespējamais cēlonis

Netika izņemts vāks un viļņlauzis.

Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.

Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.

Pirms tīrīšanas sākuma ierīcē tika ielieti pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.

Jūs uzsācāt tīrīšanas procesu, kad ierīce bija par karstu.

Pirms tīrīšanas visi piederumi nebija izņemti no ierīces.



Risinājums

Izņemiet vāku un viļņlauzi.

Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.

Saslaukiet ierīces apakšā esošo ūdens atlikumu un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grīlu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī.

Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīltnes sienām.

Uzgaidiet, līdz ierīce atdziest. Atkārtējiet tīrīšanu.

Izņemiet no ierīces visus piederumus. Atkārtējiet tīrīšanu.

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtējiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.



Problēmas ar Wi-Fi signālu



Iespējamais cēlonis

Problēmas ar bezvadu signālu.



Risinājums

Pārbaudiet, vai jūsu mobilā ierīce ir savienota ar bezvadu tīklu.

Pārbaudiet savu bezvadu tīklu un maršrutētāju. Restartējiet maršrutētāju.



Problēmas ar Wi-Fi signālu



Iespējamais cēlonis

Uzstādīts jauns maršrutētājs vai mainīta tā konfigurācija.

Bezvadu tīkla signāls ir vājš.

Bezvadu signālam traucē mikroviļņu ierīce, kas atrodas ierīces tuvumā.



Risinājums

Lai vēlreiz konfigurētu ierīci un mobilo ierīci, skatiet nodaļas "Pirms pirmās lietošanas" sadaļu "Bezvadu savienojums".

Novietojiet rūteri pēc iespējas tuvāk ierīcei.

Izslēdziet mikroviļņu krāsni. Izvairieties vienlaikus izmantot citu mikroviļņu krāsni un ierīces tālruni vadību. Mikroviļņi traucē Wi-Fi signālam.

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

F111 — Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.

F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.

F601 — problēma ar Wi-Fi signālu.

F604 — pirmais savienojums ar Wi-Fi neizdevās.

F908 — ierīces sistēma nevar izveidot savienojumu ar vadības paneli.



Risinājums

Ievietojiet ligzdā Termozonde līdz galam.

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

Pārbaudiet tīkla savienojumu. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.

Izslēdziet un ieslēdziet ierīci un mēģiniet vēlreiz. Skatiet sadaļu "Pirms pirmās izmantošanas", Bezvadu savienojums.

Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ja kāds no šīm kļūdas ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās ierīces funkcijas turpinās darboties kā parasti.



Kods un apraksts

F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.

F144 — sensors, kas atrodas Ūdens atvilkne nevar izmērīt ūdens līmeni.

F508 — Ūdens atvilkne nedarbojas pareizi.

F602, F603 — Wi-Fi nav pieejams.



Risinājums

Izslēdziet ierīci un uzgaidiet, līdz tā atdziest. Atkārtoti ieslēdziet ierīci.

Iztukšojiet Ūdens atvilkne un uzpildiet no jauna.

Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

Ierīces izslēgšana un ieslēgšana.

12.3 Servisa dati

Ja nevarat rast risinājumu, sazinieties ar ierīces izplatītāju vai pilnvarotu servisa centru.

Servisa centram nepieciešamie dati norādīti uz tehnisko datu plāksnītes. Tehnisko datu plāksnīte atrodas uz ierīces iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet ierīces iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:

Modelis (MOD)

Izstrādājuma Nr. (PNC)

Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFĒKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa

Piegādātāja nosaukums	Electrolux
Modeļa identifikācija	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Energoefektivitātes indekss	61,9
Energoefektivitātes klase	A++
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	0,99 kWh/ciklā
Energoapatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā
Kameru skaits	1
Siltuma avots	Elektrība
Skalums	70 l
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns
Svars	EOABS39WZ 38.5 kg
	KOABS39WX 38.5 kg

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 automātiskās programmas.	
Tīrīšana	Uzskaita tīrīšanas programmas.	
Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.	
Iespējas	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.	
Iestatījumi	Savienojums	Tīkla konfigurācijas iestatīšanai.
	Uzstādīšana	Ierīces konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Žāvēšana	Kārtība, kādā tvirtne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas.
Tīrīšana ar tvaiku	Viegla tīrīšana.

Apakšizvēlne	Lietošana
Tvaika tīrīšanas Plus	Padziļināta tīrīšana.
Atkaļķošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens nogulsnes.
Skalošana	Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaisojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērn drošības funkcija	Novērš nejaušu ierīces ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot ierīci, displejā parādās teksts Bērnu drošības funkcija. Lai varētu lietot ierīci, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības 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: Savienojums

Apakšizvēlne	Apraksts
Wi-Fi	Lai iespējotu un atspējotu: Wi-Fi.
Tālvadība	Lai iespējotu un atspējotu tālvadību. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Automātiska attālināta ekspluatācija	Automātiska tālvadības aktivizācija pēc taustiņa SĀKT nospiešanas. Iespēja kļūst redzama tikai, ieslēdzot: Wi-Fi.
Tīkls	Lai pārbaudītu tīkla statusu un signāla jaudu: Wi-Fi.
Aizmirst tīklu	Pašreizējā tīkla atslēgšana no automātiskā pieslēguma ierīcei.

14.5 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.

Apakšizvēlne	Apraksts
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Ūdens cietība	Iestata ūdens cietības pakāpi.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.6 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	Izslēdziet ierīci un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	1. solis. Nospiediet un turiet nospiešu:  .	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  , līdz ierīce izslēdzas.		

Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis.
 — nospiediet, lai ieslēgtu ierīci.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 — iestatiet: temperatūru .	OK — nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START — nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.




Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify

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

Tvaiks tvaicēšanai	Tvaiks sautēšanai	Tvaiks vieglai grauzdēšanai	Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas 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	2. solis	3. solis
Nospiediet: 	Nospiediet: 	Atlasiet režīmu:


Tīrīšana ar tvaiku Viegla tīrīšana.


Tvaika tīrīšanas Plus Padziļināta tīrīšana.

Atkaļķošana Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.

Skalošana Tvaika ģeneratora kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funk-
ciju 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 mājāsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį! Dėkojame, kad išsirinkote mūsų prietaisą.



Siekdami tausoti, mes mažiname popieriaus naudojimą ir visas naudojimo instrukcijas pateikiame internete. Raskite visą naudojimo instrukciją adresu electrolux.com/manuals



Gaukite naudojimo patarimų, brošiūrų, trikčių šalinimo, aptarnavimo ir remonto informacijos adresu electrolux.com/support



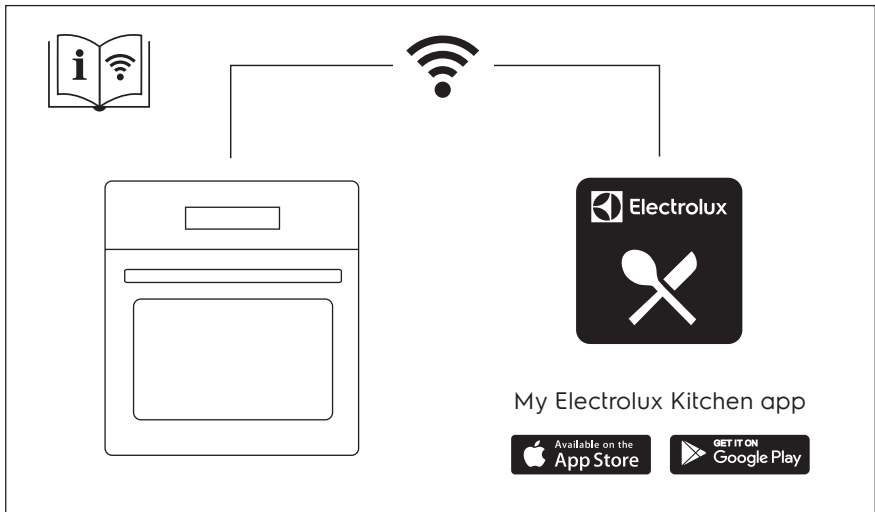
Daugiau receptų, patarimų, nurodymų dėl trikčių ir kitos informacijos rasite **My Electrolux Kitchen** programėlėje.



Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	203
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	204
3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	207
4. VALDYMO SKYDELIS.....	209
5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	210
6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	212
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	219
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	220
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	222
10. PATARIMAI.....	224
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	227
12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	233
13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	236
14. MENIU STRUKTŪRA.....	237
15. TAI PAPRASTA!.....	239
16. APLINKOS APSAUGA.....	240



1. ⚠ SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.
- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu ar mobiliaisiais įrenginiais su My Electrolux Kitchen .
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje

panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.

- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs ir nelieskite kaitinimo elementų ar prietaiso ertmės paviršių.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas

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 įgaliojotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (isukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.

- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.
- Nesidalykite savo „Wi-Fi“ slaptažodžiu.

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas

ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklų.
- Jeigu naudojate orkaitės purškiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

2.5 Troškinimas garuose

ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
 - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
 - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškimo garuose.

2.6 Vidinis apšvietimas

ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos

informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas

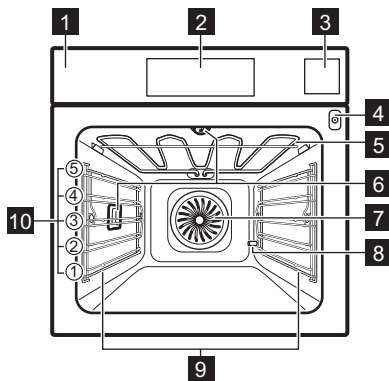
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

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

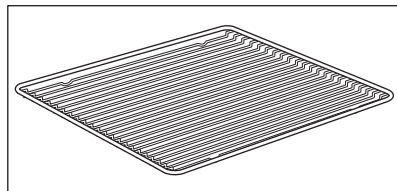


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Ekranas
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lempūtė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

3.2 Priedai

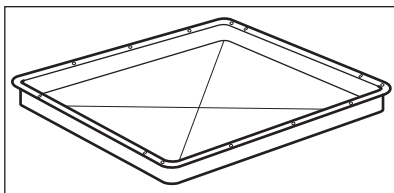
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeičiama.



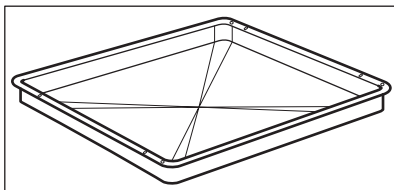
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



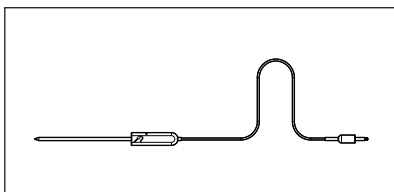
Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



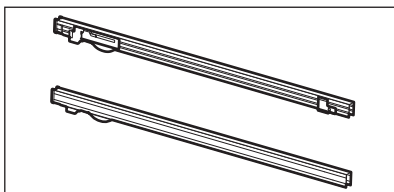
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai

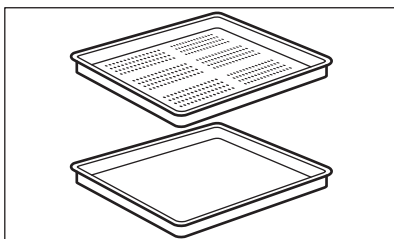
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



Garinimo rinkinys

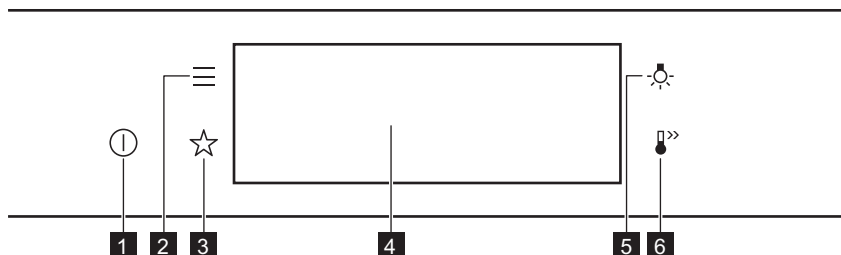
Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgiu garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį.

Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



4. VALDYMO SKYDELIS

4.1 Valdymo skydelio apžvalga



1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite paspaudę, kad įjungtumėte ar išjungtumėte prietaisą.
2	Meniu	Prietaiso funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Ekranas	Parodo esamas prietaiso nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.



Laikykite nuspaudę

Palieskite paviršių pirštu.



Perkelti

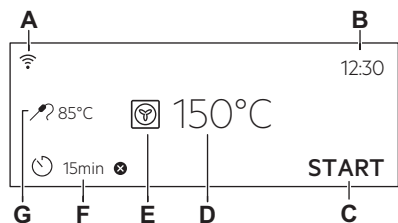
Braukite pirštu per paviršių.



Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.

Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Ekranas



Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.

- A. WiFi ryšys
- B. Paros laikas
- C. PRADĖTI/SUSTABDYMAS
- D. Temperatūra
- E. Kaitinimo funkcijos
- F. Laikmatis
- G. 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.

WiFi ryšys indikatoriumis – prietaisą galima prijungti prie „Wi-Fi“.



WiFi ryšys ryšys įjungtas.

Nuotolinis valdymas indikatoriumis – prietaisą galima valdyti nuotoliniu būdu.



Nuotolinis valdymas yra įjungtas.

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 Belaidis ryšys

Norėdami susieti prietaisą Jums prireiks:

- Internetinio belaidžio ryšio.
- Mobilaus prietaiso, prijungto prie to paties belaidžio tinklo.

1-as veiksmas	Jei norite atsisiųsti My Electrolux Kitchen programėlę: mobiliojo prietaiso vaizdo kamera nuskaitykite vardinėje lentelėje pateiktą QR kodą ir būsite nukreipti į pradinį „Electrolux“ puslapį. Techninių duomenų lentelėje rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Taip pat programėlę galite atsisiųsti iš programėlių parduotuvės.
2-as veiksmas	Vadovaukitės programėlės nurodymais.
3-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
4-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Nustatymai / Prisijungimo nustatymai.
5-as veiksmas	 – pastumkite arba paspauskite, kad įjungtumėte: WiFi ryšys.
6-as veiksmas	Prietaiso belaidis modulis įsijungs po 90 sek.

Dažnis	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokolas	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksimali galia	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi modulis	NIUS-50

5.4 Programinės įrangos licencijos



Šio gaminio programinės įrangos elementai yra atvirojo kodo ir nemokami. Electrolux dėkoja atvirojo programinio kodo ir robotikos bendruomenėms už jų indėlį.

Šių nemokamų programinės įrangos elementų atvirąjį programinį kodą, licencijas

bei publikavimo ir autorių teisių sąlygas rasite adresu: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (katalogas NIUS).

5.5 Pirminis pašildymas

Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  . Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-as veiksmas	Nustatykite didžiausią funkcijos temperatūrą:  . Palikite orkaitę veikti 15 min

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

5.6 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį.

Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.



1-as veiksmas

Ikiškite 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.

i Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.

Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

Vandens kietumas		Tikrinimo lapelis	Kalcio nuosėdos (mmol/l)	Kalcio nuosėdos (mg/l)	Vandens klasifikacija
Lygis	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	minkštas
2	8–14		1,4–2,5	51–100	vidutiniškai kietas
3	15–21		2,6–3,8	101–150	kietas
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	labai kietas

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS

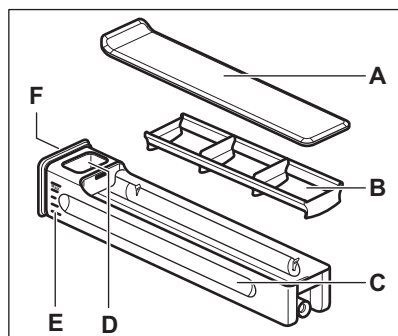
⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti: Kaitinimo funkcijos

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytą kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras - termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

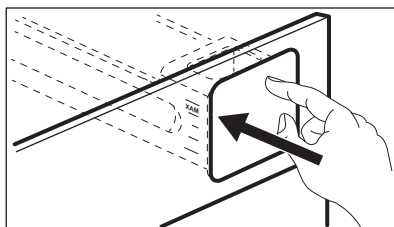
6.2 Stalčius vandeniu



- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniu

1-as veiksmas Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.



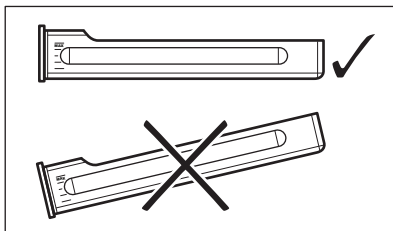
2-as veiksmas Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:

A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.

B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.

3-ias veiksmas Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.

4-ias veiksmas Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje.




5-ias veiksmas Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.

⚠ DĖMESIO

Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.

6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

1-ias veiksmas Įjunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.

2-ias veiksmas Paspauskite . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją.

3-ias veiksmas Paspauskite: **OK**. Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.

4-ias 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 troškinimui
105–130 °C Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.



Garai lengvam apkepimui
135–150 °C Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa tampa minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.

Garai kepinimui ir skrudinimui
155–230 °C Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.

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

6-as veiksmas	Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.
7-as veiksmas	Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min
 ĮSPĖJIMAS! Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.	
Naudokitės šalčiaus vandeniui svarstyklėmis.	
8-as veiksmas	Jeigu reikia, nuvalykite šalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į padinę jo padėtį.
9-as veiksmas	Paspauskite START . Garai pasirodys maždaug po 2 min Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.
10-as veiksmas	Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniui. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus.
11-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.
12-as veiksmas	Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš šalčiaus vandeniui.
13-as veiksmas	Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste.

6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuume „SousVide“

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.
4-as veiksmas	Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK .
5-as veiksmas	Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.
6-as veiksmas	Nustatykite laikmatį ir paspauskite: OK .
7-as veiksmas	Paspauskite: START .
8-as veiksmas	Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste.

6.6 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	Įjunkite 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 .










6.7 Kaitinimo funkcijos

STANDARTINĖS










Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvus	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 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.
 Jogurto funkcija	Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.
 Atitirpinimas	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 Apkepas "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.
 Kepimas vakuume „SousVide“	Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepimas sandariuose vakuuminuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „Sous-Vide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gamavimo lentelėse.
 Pašildymas garais	Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę.
 Duona	Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.
 Tešlos kildinimas	Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.
 Kepimas garuose (100)	Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose
 Drėgmė didelė	Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvis.
 Drėgmė vidutinė	Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs.
 Drėgmė maža	Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.

6.8 Pastabas: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato EU 65/2014 ir EU 66/2014. Patikros pagal:

IEC/EN 60350-1

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gamavimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija nedaro įtakos prietaiso veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.

7.2 Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos


Kaip nustatyti laikrodį

1-as veiksmas Paspauskite Paros laikas.

2-as veiksmas Nustatykite laiką. Paspauskite: **OK**.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę


1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

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

Kaip pasirinkti pabaigos parinktį

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.

2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: ● ● ● .


5-as veiksmas. Paspauskite Nutraukti veiksmą.

6-as veiksmas Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.


7-as veiksmas Paspauskite: **OK**. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia

1-as veiksmas Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.


2-as veiksmas Paspauskite: .

3-ias veiksmas Nustatykite maisto gaminimo laiką.

4-as veiksmas Paspauskite: .

5-as veiksmas. Paspauskite Atidėtas paleidimas.

6-as veiksmas Pasirinkite reikšmę.


7-as veiksmas Paspauskite: . 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: .

Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.

8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

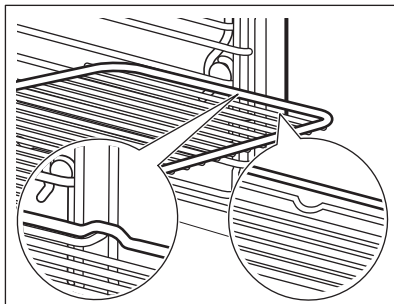
8.1 Priedų naudojimas

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

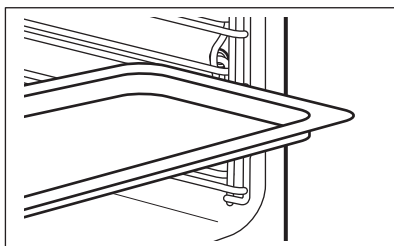
Aukštas lentynos kraštelis neleidžia prikaistuvui nuo jos nuslysti.

Vielinė lentynėlė:

Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių.

**Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Istumkite 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.

Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

Maisto produktai turi būti kambario temperatūros.

Nenaudokite skystiems patiekalams.

Gaminant jis turi būti patiekalo viduje.

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

Kaip naudoti: Maisto termometras

1-as veiksmas Įjunkite orkaitę.

2-as veiksmas Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.

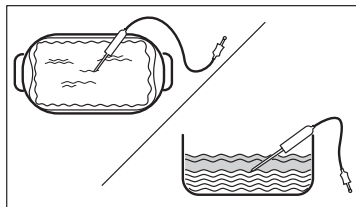
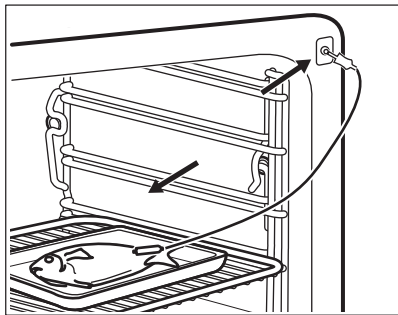
3-ias veiksmas Įdėkite: Maisto termometras.

Mėsą, paukštieną 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 jautiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.

9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS

9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios



Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto

gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite norimą nuostatą.
3-as veiksmas	Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios.
4-as veiksmas.	Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.
5-as veiksmas	Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK .
	– paspauskite nuostatai atkurti.
	– paspauskite nuostatai atšaukti.



9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

1-as veiksmas	Ijunkite prietaisą.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	 ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą, jei kaitinimo funkcija veikia, o nustatymų nekeičiate, po tam tikro laiko prietaisas išsijungia.

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

Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Ventilatorius

Kai prietaisas veikia, aušinimo ventilatorius įsijungia automatiškai, kad prietaiso paviršiai išliktų vėsūs. Jei prietaisą išjungsitė, aušinimo ventilatorius veiks toliau, kol prietaisas neatvės.

10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos



Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.






Šis prietaisas gali kepti ir skrudinti kitaip, nei esate įpratę su ankstesniu prietaisu. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami gauti patarimų dėl maisto gaminimo, pirmiausia išsiaiškinkite, koks yra prietaiso PNC numeris, nurodytas techninių duomenų lentelėje, ant prietaiso ertmės rėmo.

10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vyniotinis	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausainiai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sausainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar surenkamoji skarda	180	2	15–25

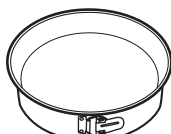
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai

Naudokite tamsias ir neatspindinčias skardas ir indus. Jie geriau sugeria karštį, nei šviesių spalvų ir atspindintys indai.



Picos kepimo skarda

Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens



Kepimo indas

Tamsi, neatspindinti
26 cm skersmens



Indeliai atskiroms
valgio porcijoms
paruošti

Keraminė
8 cm skersmens, 5
cm aukščio



Apkepo skarda






Tamsi, neatspindinti
28 cm skersmens

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija bandymų laboratorijoms





Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

Kepimas viename lygyje – kepimas kepimo formose






		 °C	 min	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 60	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	45 - 60	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2
Obuolių pyragas, 2 kepimo formos Ø 20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	55 - 65	1
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 35	2
Trapios tešlos kepiniai	Apatinis + viršutinis kaitinimas	140	25 - 35	2

Kepimas viename lygyje – sausainiai

Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 °C	 min
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20 - 30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20 - 30





Kepimas keliuose lygiuose – sausainiai

		 °C	 min	
Trapios tešlos kepiniai	Karšto oro srautas	140	25 - 45	2 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	25 - 35	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	45 - 55	2 / 4
Obuolių pyragas, 1 kepimo forma grotelėms (Ø 20 cm)	Karšto oro srautas	160	55 - 65	2 / 4

Grilis

Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.

Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.







		 min	
Skrebutis	Grilis	1 - 2	5
Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite	Grilis	24 - 30	4

Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).

Bandymai atlikti vadovaujantis IEC 60350-1.

Nustatykite 100 °C temperatūrą°C.

	 Talpyklė (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	0.3	3	8 - 9	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę	1 x 2/3 perforuota	maks.	3	10 - 11	Įdėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.
Žirniai, šaldyti	2 x 2/3 perforuota	2 x 1,5	2 ir 4	Kol temperatūra šalčiausioje vietoje pasiekis 85 °C.	Padėkite kepimo skardą pirmoje lentynos padėtyje.

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Prietaiso priekį valykite mikropluošto šluoste, suvilgyta šilto vandens ir švelnaus ploviklio tirpale. Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius.

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

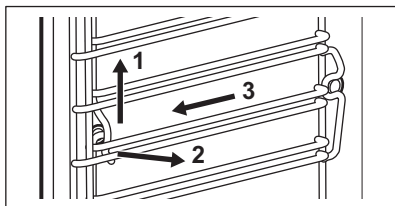
Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

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.

2-as veiksmas Pasirinkite: Meniu / Valymas.

Funkcija	Aprašas	Trukmė
Valymas garais	Lengvas valymas	30 min.
Intensyvus valymas garais	Įprastas valymas Išpurškite ertmę plovikliu.	75 min.

3-ias veiksmas Paspauskite **START**. Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas. Kai valymas baigiamas, girdisi signalas.

4-as veiksmas Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.

 Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia.

Kai valymas baigiasi:

Išjunkite orkaitę. Kai orkaitė atvėsta, nusausinkite ertmę švelnia šluoste. Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį. Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius.

11.4 Priminimas apie valymą

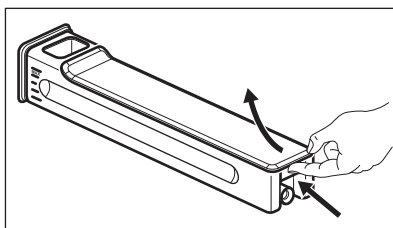
Suveikus priminimo indikatoriui, laikas atlikti valymą.

Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.

11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

1-as veiksmas Išimkite vandens stalčių iš orkaitės.

2-as veiksmas	Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidėkite dangtelį ties gale esančia iškyša.
3-ias veiksmas	Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsiloisvins.



4-as veiksmas	Vandens stalčiaus dalis plaukute vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje.
----------------------	---

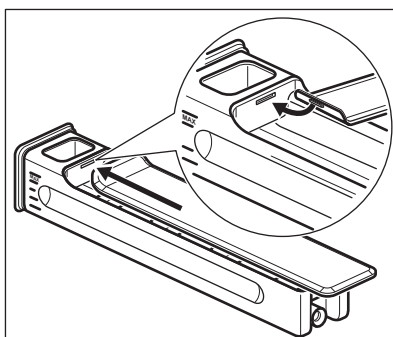
5-as veiksmas	Vėl surinkite vandens stalčių.
----------------------	--------------------------------

6-as veiksmas	Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.
----------------------	---

7-as veiksmas	Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spaustuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.
----------------------	--

8-as veiksmas	Įdėkite vandens stalčių.
----------------------	--------------------------

9-as veiksmas	Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.
----------------------	--



11.6 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	Į stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.
----------------------	--

3-ias veiksmas	Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.
-----------------------	--

4-as veiksmas	Pasirinkite: Meniu / Valymas.
----------------------	-------------------------------

5-as veiksmas.	Įjunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.
-----------------------	--

6-as veiksmas Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.

Antrojo ciklo trukmė: maždaug 35 min.

7-as veiksmas Į stalčių vandeniu pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniu neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniu.

8-as veiksmas Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.


 Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia.

Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:

Išjunkite orkaitę.

Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniu išpilkite likusį vandenį.

Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius.

 Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti.

11.7 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.

11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

Prieš pradant:

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 pripilkite vandens.

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.

11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę.

Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais erdmei išdžiovinti.

1-as veiksmas Patikrinkite, ar orkaitę atvėsus.

2-as veiksmas Išimkite visus priedus.

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.

3-ias veiksmas Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas.

4-as veiksmas Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

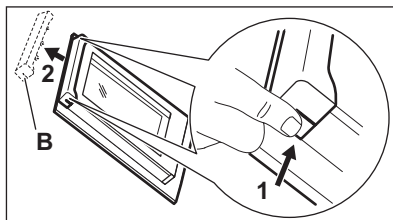
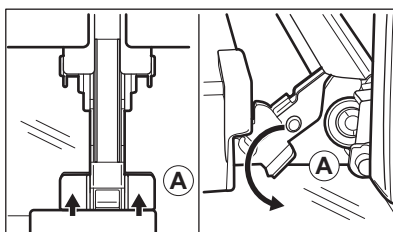
Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

ĮSPĖJIMAS!

Durelės yra sunkios.

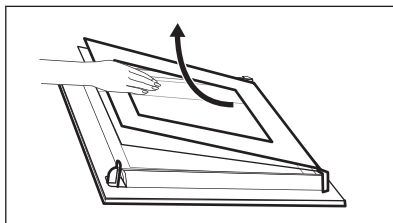
DĖMESIO

Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokšties briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.



7-as veiksmas Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite 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: Lempūtė

⚠ ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lempūtė gali būti karšta.

Prieš keisdami lempūtę:

1-as veiksmas

Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.

2-as veiksmas

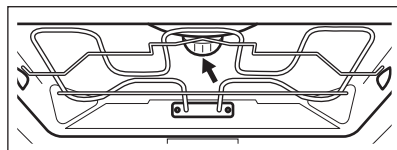
Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.

3-ias veiksmas

Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempūtė

1-as veiksmas Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.



2-as veiksmas Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.

3-as veiksmas Orkaitės lempūtę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.

4-as veiksmas Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.

Šoninė lempūtė

1-as veiksmas Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lempūtę.

2-as veiksmas Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.

3-as veiksmas Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.

4-as veiksmas Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.

5-as veiksmas. Įdėkite lempuotės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.

6-as veiksmas Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS

ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



Prietaisas neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis

Prietaisas neprijungtas arba netinkamai prijungtas prie elektros maitinimo tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Perdegė saugiklis.

Prietaisas Vaikų saugos užraktas įjungta.



Veiksmai

Patikrinkite, ar prietaisas tinkamai prijungtas prie elektros tinklo.

Nustatykite laikrodį; daugiau informacijos rasite Laikrodžio funkcijos skyriuje, „Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos“.

Pilnai uždarykite dureles.

Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedimo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parinktys.



Komponentai



Aprašymas

Perdegė lempuotė.



Veiksmai

Pakeiskite lempuotę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lempuotė.



Netinkamai veikia vandens stalčius



Aprašymas

Vandens stalčiukas prietaise nesilainko.



Galima priežastis

Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.



Veiksmai

Pabandykite vandens stalčiuką įkišti giliau.



Netinkamai veikia vandens stalčius



Aprašymas

Iš vandens stalčiaus teka vanduo.



Galima priežastis

Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.



Veiksmai

Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.



Valymo procedūros triktys



Aprašymas

Sunku išvalyti vandens stalčių.



Galima priežastis

Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.



Veiksmai

Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.

Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.

Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.

Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.

Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.

Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamai aukštyje.

Nuo prietaiso dugno pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną.

Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.

Prietaisui valyti naudojote per daug ploviklio.

Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.

Prasti plovimo rezultatai.

Valymo procedūrą pradėjote prietaisui neatvėsus.

Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Pakartokite valymo procedūrą.

Prieš valymo procedūrą iš prietaiso neišėmėte visų priedų.

Iš prietaiso išimkite visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.

Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.



„Wi-Fi“ ryšio problemos



Galima priežastis

Nėra belaidžio tinklo ryšio.



Veiksmai

Patikrinkite, ar jūsų mobilusis įrenginys yra prijungtas prie belaidžio tinklo. Patikrinkite belaidį tinklą ir maršrutizatorių. Iš naujo paleiskite maršrutizatorių.



„Wi-Fi“ ryšio problemos



Galima priežastis

Įdiegtas naujas maršrutizatorius arba pasikeitė jo konfigūracija.

Silpnas belaidžio tinklo ryšys.

Šalia prietaiso esanti mikrobangų krosnelė gali trikdyti belaidį ryšį.



Veiksmai

Norėdami vėl prietaisą susieti su mobiliuoju įrenginiu, perskaitykite skyrius „Prieš naudojant pirmą kartą“ ir „Belaidis ryšys“.

Maršrutizatorių perkelkite arčiau prietaiso.

Išjunkite mikrobangų krosnelę. Vienu metu nenaudokite kitos mikrobangų krosnelės ir prietaiso nuotolinio valdymo. Mikrobangų krosnelė sutrikdo „Wi-Fi“ signalą.

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

F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.

F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.

F601 – signalo WiFi ryšys triktis.

F604 – pirmas prisijungimas prie WiFi ryšys nepavyko.

F908 – prietaiso sistema negali prisijungti prie valdymo skydelio.



Veiksmai

Tinkamai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.

Patikrinkite savo tinklo ryšį. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

Išjunkite ir vėl įjunkite prietaisą ir pamėginkite dar kartą. Žr. skyrių „Prieš naudojantis pirmą kartą“, „Belaidis ryšys“.

Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliojantį techninės priežiūros centrą. Įvykus vienai iš šių klaidų, likusios prietaiso funkcijos ir toliau veiks įprastai.



Kodas ir aprašymas

F131 – per aukšta garų jutiklių temperatūra.

F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali nustatyti vandens lygio.

F508 – Stalčius vandeniui veikia netinkamai.

F602, F603 – WiFi ryšys nepasiekiamas.



Veiksmai

Išjunkite prietaisą ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite prietaisą.

Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl pripildykite.

Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

Išjunkite ir įjunkite prietaisą.

12.3 Naudojimo informacija

Jeigu patiems problemos pašalinti nepavyksta, kreipkitės į prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

Duomenys, kuriuos būtina pateikti techninės priežiūros centrui, nurodyti techninių duomenų lentelėje. Techninių duomenų lentelę rasite ant priekinio prietaiso ertmės rėmo. Nebandykite nuimti prie prietaiso pritvirtintos duomenų lentelės.

Rekomenduojame duomenis užsirašyti čia:

Modelis (MOD.)

Prekės numeris (PNC)

Serijos numeris (S.N.)

13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas

Tiekėjo pavadinimas	Electrolux
Modelio identifikatorius	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Energijos efektyvumo rodyklė	61,9
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	0,99 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas
Angų skaičius	1
Šilumos šaltinis	Elektra
Signalų garsumas	70 l
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė
Masė	EOABS39WZ 38.5 kg
	KOABS39WX 38.5 kg

IEC/EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir grialiai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Prietaise yra savybių, kurios padeda taupyti energiją kasdien ruošiant maistą.

Prieš įjungdami prietaisą patikrinkite, ar prietaiso durelės yra tinkamai uždarytos.

Gamindami maistą be reikalo neatidarinėkite prietaiso durelių. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas.

Naudokite metalinius pikaistus, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami maistą prietaiso iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnės pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jeį 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 išjungsitė prietaisą, valdymo skydelyje matysitė likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jeį maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos prietaiso temperatūrą sumažinkitė iki minimumo. Maisto gaminimo procesas ir toliau tęsis dėl likusiojo prietaiso karščio.

Naudokitė likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkitė žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokitė likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysitė likusiojo karščio indikatorį arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkitė. Įjunkitė jį tik tuomet, kai to reikės.

Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jeį naudositė šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galitė vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudositė daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Menu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Kaip sukongūruoti prietaisą.
Nustatymai	Prisijungimo nustatymai	Tinklo konfigūracijai nustatyti.
	Pasirinkimas	Kaip sukongūruoti 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.
Valymas garais	Lengvas valymas.
Intensyvus valymas garais	Intensyvus valymas.
Kalkių nuosėdų šalinimas	Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.

Papildomas meniu	Paskirtis
Garų sistemos praplovimas	Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio prietaiso įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, įjungus prietaisą ekranelyje rodomas šis tekstas: Vaikų saugos užraktas. Norėdami naudotis prietaisu, abėcėlės tvarka pasirinkite kodo raides. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti net kai įjungta ši parinktis.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis prietaiso funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Prisijungimo nustatymai

Papildomas meniu	Aprašymas
WiFi ryšys	Ijungti ir išjungti: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Nuotoliniam valdymui įjungti ir išjungti. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Nuotolinis valdymas	Kaip automatiškai įjungti nuotolinį valdymą paspaudus PRADĖTI. Parinktis matoma tik kai ją įjungiate: WiFi ryšys.
Tinklas	Tinklo būsenai ir signalo galiai patikrinti: WiFi ryšys.
Atsijungti nuo tinklo	Kaip išjungti automatinį prietaiso prisijungimą prie susieto tinklo.

14.5 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Parenka prietaiso kalbą.
Ekranų ryškumas	Nustato ekranų 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.

14.6 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas






Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!




Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:

Kalba	Ekrano ryškumas	Mygtukų tonai	Įspėjamo signalo garsas	Vandens kietumas	Paros laikas
-------	-----------------	---------------	-------------------------	------------------	--------------




Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:

					START / STOP
Ijungta / Išjungta	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 automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų:

Kepimo vadovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: 	Paspauskite: 	Paspauskite  Kepimo vadovas.	Pasirinkite patiekalą.



Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite 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.

Добре дојдовте во Electrolux! Ви благодариме што го избравте нашиот апарат.



Во нашите напори да бидеме одржливи, ги намалуваме хартиените средства и ги даваме целосните кориснички прирачници на интернет. Пристапете му на вашиот целосен кориснички прирачник на electrolux.com/manuals



Добијте совети за користење, брошури, водич за решавање проблеми, информации за сервисирање и поправка на electrolux.com/support



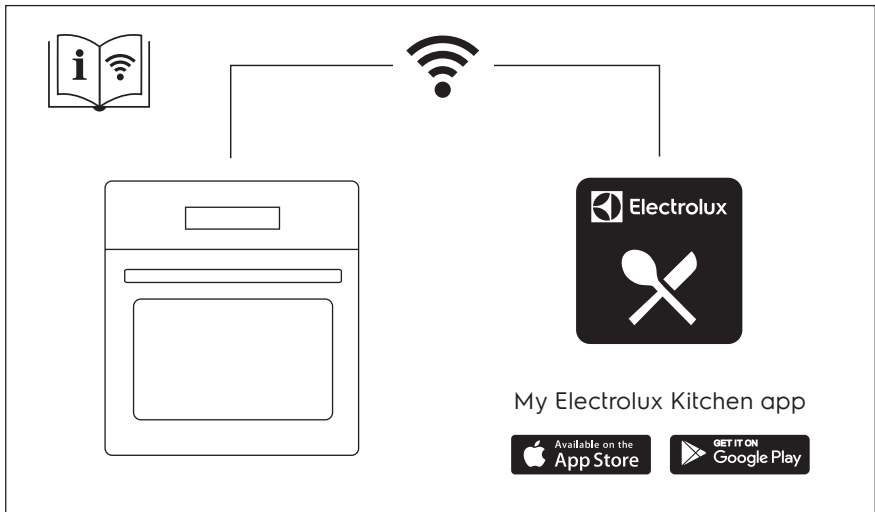
За повеќе рецепти, совети, решавање проблеми, преземете ја апликацијата **My Electrolux Kitchen**.



Можноста за промени е задржана.

СОДРЖИНА

1. БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ.....	243
2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА.....	245
3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ.....	248
4. КОНТРОЛНА ТАБЛА.....	249
5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА.....	251
6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА.....	253
7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ.....	259
8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ.....	261
9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	263
10. ПОМОШ И СОВЕТИ.....	264
11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ.....	268
12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ.....	274
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	277
14. СТРУКТУРА НА МЕНИ.....	278
15. ЛЕСНО Е!.....	280
16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА.....	281



1. ⚠ БЕЗБЕДНОСНИ ИНФОРМАЦИИ

Пред монтирање и користење на апаратот, ве молиме внимателно да ги прочитате приложените упатства. Производителот не сноси одговорност за направена повреда или штета кои се резултат на неправилна монтажа или употреба. Секогаш чувајте ги упатствата на сигурно и безбедно место за подоцнежна употреба.

1.1 Сигурност за деца и ранлива категорија на лица

- Овој апарат може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или лица без искуство и знаење доколку тоа го прават под надзор или доколку им биле дадени упатства како безбедно да го употребуваат апаратот, и доколку ги разбираат опасностите поврзани со него. Не смее да биде на дофат на деца помали од 8 години и лица со многу обемни и сложени пречки во развојот, освен ако не се под постојан надзор.
- Децата треба да бидат под надзор да не играат со апаратот и мобилните уреди со My Electrolux Kitchen .
- Држете ја амбалажата подалеку од деца и фрлете ја соодветно.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Држете ги децата и милениците подалеку од апаратот кога работи или кога се лади.
- Ако апаратот има уред за заштита на деца, треба да се вклучи.
- Децата не треба да го чистат или да го оддржуваат апаратот без надзор.

1.2 Општа безбедност

- Овој апарат е наменет само за готвење.

- Уредот е наменет да го користи едно домаќинство во домашни услови во затворен простор.
- Уредот може да се користи во канцеларии, хотелски соби, гостилници, фарми со гостилници и други слични сместувања каде неговото користење не надминува (просечно) ниво на користење во домаќинство.
- Само квалификувано лице може да го монтира уредот и да го замени кабелот.
- Не користете го апаратот пред да го монтирате во вградената структура.
- Пред одржување, исклучете го апаратот од напојувањето.
- Доколку се оштети кабелот за напојување, тој треба да биде заменет од страна на производителот, негов овластен сервисен центар или слично квалификувани лица за да се избегне електрична опасност.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Осигурајте се дека апаратот е исклучен пред да ја замените светилката за да избегнете струен шок.
- ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ: Уредот и неговите достапни делови стануваат жешки при употреба. Треба да внимавате да не ги допрете грејните елементи или површината на шуплината на апаратот.
- Секогаш ставајте заштитни ракавици за вадење или ставање додатоци или садови за во рерна.
- Користете го само сензорот за храна (сензорот за температура на средината) препорачан за овој апарат.
- Да ги отстраните полиците, прво повлечете го предниот дел од полицата, а потоа задниот од страничните сидови. Ставете ги полиците по обратен редослед.
- Не користете чистач на параа за чистење на уредот.
- Не користете силно абразивни средства или остри метални стругалки за да го чистите стаклото на капаците со шарки на површината за готвење бидејќи тоа може да предизвика прскање на стаклото.

2. БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

2.1 Монтажа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Апаратот мора да го монтира само квалификувано лице.

- Извадете ја целата амбалажа.
- Немојте да монтирате ниту да користите оштетен апарат.
- Следете ги инструкциите за монтирање дадени со апаратот.
- Секогаш внимавјте кога го пренесувате апаратот затоа што е тежок. Секогаш носете заштитни ракавици и приложените обувки.
- Не влечете го апаратот за рачката.
- Монтирајте го апаратот во сигурно и погодно место кое ги исполнува потребите за монтажа.
- Одржувајте минимална оддалеченост од другите апарати и делови.
- Пред да го монтирате апаратот, проверете дали вратата на апаратот се отвара со леснотија.
- Апаратот е опремен со систем за електрично ладење. Мора да се ракува со напојување.
- Вградената единица мора да ги исполнува условите за стабилност на DIN 68930.

Минимална висина на плакар (Минимална висина на плакар под површината за готвење)	578 (600) мм
Должина на плакар	560 мм
Длабочина на плакар	550 (550) мм
Висина на предниот дел од апаратот	594 мм
Висина на задниот дел од апаратот	576 мм
Широчина на предниот дел од апаратот	595 мм
Широчина на задниот дел од апаратот	559 мм
Длабочина на апаратот	567 мм

Вградена длабочина на апаратот	546 мм
Длабочина со отворена врата	1027 мм
Минимална големина на отворот за вентилација. Отвор ставен на дното на задната страна	560x20 мм
Должина на кабелот за струја. Кабелот е ставен во десниот агол од задната страна	1500 мм
Завртки за монтирање	4x25 мм

2.2 Поврзување на струјата

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од пожар и струен удар.

- Секое поврзување со струја треба да биде направено од квалификуван електричар.
- Апаратот мора да биде заземјен.
- Проверете дали параметрите на плочката со спецификации се компатибилни со електричната моќност на мрежата на електрична енергија.
- Секогаш користете правилно монтиран штекер отпорен на струјни удари.
- Не користете адаптери со повеќе приклучоци и продолжни кабли.
- Погрижете се да не ги оштетите приклучокот за струја и кабелот. Доколку кабелот за струја на апаратот треба да се замени, тоа мора да го направи нашиот Овластен сервисен центар.
- Не дозволувајте кабелот да дојде во допир со или да биде близу до вратата на апаратот, особено кога работи или кога вратата е жешка.
- Заштитата од електричен удар на активните и изолираните делови мора да се поврзе на таков начин што нема да може да се извади без алатки.
- Поврзете го приклучокот за струја со штекерот на крајот од монтажата.

Проверете дали приклучокот за струја е пристапен по монтирањето.

- Доколку штекерот е лабав, не приклучувајте го приклучокот за струја.
- Не влечете го кабелот за да го исклучите апаратот од струја. Секогаш повлекувајте го приклучокот за струја.
- Користете само соодветни уреди за изолација: заштитни прекинувачи на линија, осигурувачи (осигурувачи на вртење извадени од држачот), заземјување и контактори.
- Електричната инсталација мора да има изолациски уред кој што ви овозможува да го исклучите апаратот од приклучокот за струја од сите полови. Изолацискиот уред мора да има контактен отвор со ширина од најмалку 3 мм.
- Апаратот е снабден со приклучок и кабел за струја.

2.3 Употреба

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои опасност од повреда, изгореници или струен удар или експлозија.

- Не менувајте ја спецификацијата на овој апарат.
- Осигурајте се дека отворите за вентилација не се блокирани.
- Не го оставајте апаратот да работи без надзор.
- Исклучете го апаратот по секоја употреба.
- Бидете внимателни кога ја отворате вратата на апаратот додека работи. Може да излезе врел воздух.
- Не ракувајте со апаратот со мокри раце или кога има контакт со вода.
- Не ја притискајте отворената врата.
- Не употребувајте го апаратот како работна површина или површина за складирање.
- Внимателно отворете ја вратата на апаратот. Користењето состојки со алкохол може да предизвика мешање на алкохол и воздух.
- Не дозволувајте искрите или отворен оган да дојдат во контакт со апаратот кога ќе ја отворите вратата.

- Не ставајте запаливи производи или предмети кои се мокри заедно со запаливи производи во апаратот, или во негова близина.
- Не ја споделувајте вашата Wi-Fi лозинка.

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од оштетување на апаратот.

- За да спречите оштетување или избледување на емајлот:
 - не ставајте садови за во рерна или други предмети во апаратот директно на дното.
 - не ставајте алуминиумска фолија директно на дното на внатрешноста на апаратот.
 - не ставајте вода директно на жешкиот апарат.
 - не чувајте влажни јадења и храна во апаратот откако ќе завршите со готвење.
 - внимавајте кога ги отстранувате или монтирате додатоците.
- Обезбојувањето на емајлот или на не'рѓосувачкиот челик нема ефект врз работата на апаратот.
- Користете длабок сад за влажни колачи. Овошните сокови предизвикуваат дамки кои може да бидат трајни.
- Секогаш гответе кога вратата на апаратот е затворена.
- Ако апаратот е монтиран зад плоча од мебел (на пр. врата), вратата не смее да се затвора кога апаратот е во функција. Може да се насобере топлина и влага зад затворена плоча на мебелот што може да предизвика последователно оштетување на апаратот, на мебелот или на подот. Не затворајте ја плочата на мебелот додека апаратот целосно не се излади по употребата.

2.4 Нега и чистење

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од повреди, пожар или оштетување на апаратот.

- Пред одржување, исклучете го апаратот и извадете го приклучокот за струја од штекерот.
- Проверете дали апаратот е ладен. Постои опасност од кршење на стаклените плочи.
- Веднаш заменете ги стаклените плочи на вратата ако се оштетени. Стапете во контакт со Овластен сервисен центар.
- Бидете внимателни кога ја вадите вратата од апаратот. Вратата е тешка!
- Редовно чистете го апаратот за да спречите оштетување на површинскиот материјал.
- Чистете го апаратот со мека, влажна крпа. Користете само неутрални детергенти. Не користете абразивни производи, абразивни сунгери за чистење, растворувачи или метални предмети.
- Доколку користите спреј за печка, следете ги безбедносните инструкции на пакувањето.

2.5 Готвење на пареа

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од изгореници и оштетување на апаратот.

- Ослободената пареа може да предизвика изгореници:
 - Внимавајте кога ја отворате вратата на апаратот додека работи функцијата. Може да излезе пареа.
 - Внимателно отворете ја вратата на апаратот после работата со готвење на пареа.

2.6 Внатрешна светилка

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.

- Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.
- Овој производ содржи извор на светлина од класа на енергетска ефикасност G.
- Користете само светилки со истите спецификации.

2.7 Сервис

- За да го поправите апаратот, контактирајте со овластениот сервисен центар.
- Користете само оригинални резервни делови.

2.8 Отстранување

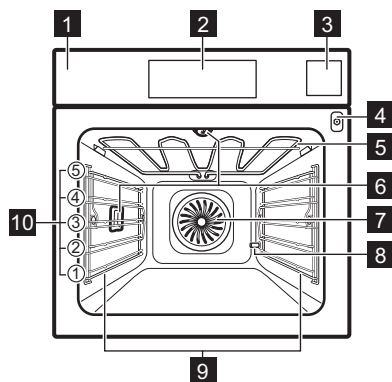
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ризик од повреда или задушување.

- Контактирајте со вашите општински органи за да добиете информации за тоа како да се ослободите од апаратот.
- Исклучете го апаратот од приклучокот за струја.
- Извадете го електричниот кабел блиску до апаратот и фрлете го.
- Извадете ја кваката на вратата за да спречите затварање на деца или миленици во апаратот.

3. ОПИС НА ПРОИЗВОДОТ

3.1 Општ преглед

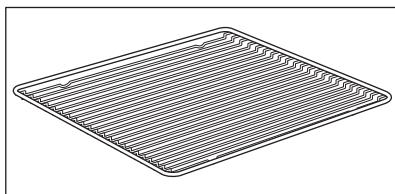


- 1 Контролна табла
- 2 Екран
- 3 Фиока за вода
- 4 Штекер за сензорот за храна
- 5 Елемент за греење
- 6 Светилка
- 7 Вентилатор
- 8 Отстранување на бигор од одводната цевка
- 9 Потпора за полици, мобилна
- 10 Позиции на полици

3.2 Додатоци

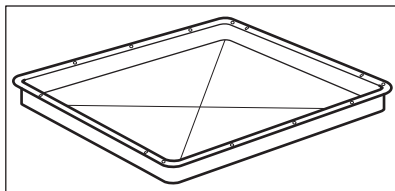
Решетка

За садови за готвење, плехови за колачи, печења.



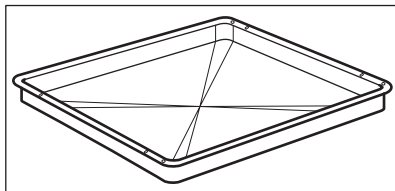
Плех за печење

За колачи и бисквити.



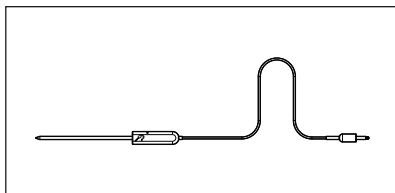
Тава за скара/печење месо

За печење десерти и месо или како плех за собирање на маснотиите.



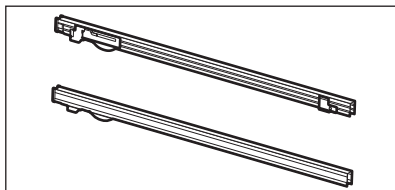
Сензор за храна

За мерење на температурата во храната.



Телескопски шипки

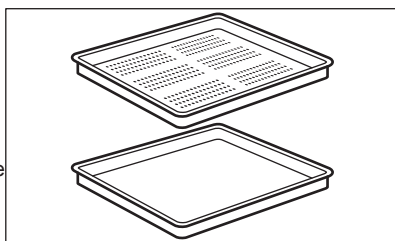
За ставање и вадење на плехови и решетки полесно.



Комплет за пареа

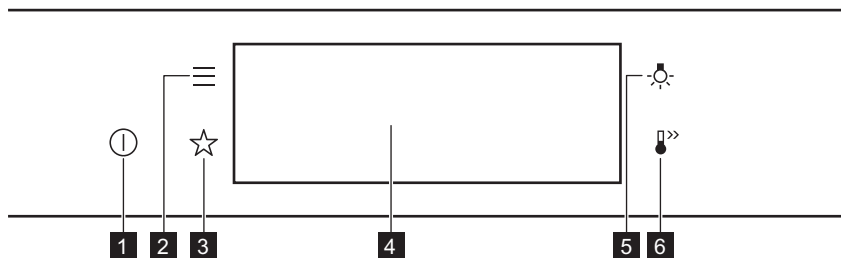
Еден перфориран и еден неперфориран контејнер за храна.

Комплетот за пареа ја исцедува водата од кондензација од храната при готвењето со пареа. Употребете го за подготовка на зеленчук, риба, пилешки гради. Комплетот не е соодветен за храна којашто треба да се кисне во вода на пр. ориз, палента, паста.



4. КОНТРОЛНА ТАБЛА

4.1 Преглед на контролната табла



1	Вклучено / Исклучено	Притиснете и задржете за вклучување и исклучување на апаратот.
2	Мени	Ги наведува функциите на апаратот.
3	Омилени	Ги листа омилените поставки.
4	Екран	Ги прикажува тековните поставки на апаратот.
5	Промена на светло	За вклучување и исклучување на светлото.



Притиснете на



Движи



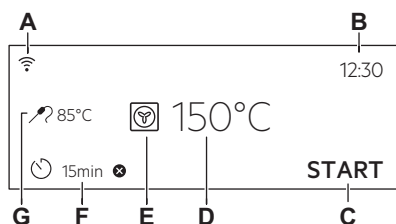
Притиснете и држете

Допрете ја површината со врв на прст.

Пролизгајте со прст над површината.

Допрете ја површината 3 секунди.

4.2 Екран



Екран со поставени клучни функции.

- A. Wi-Fi
- B. Време во денот
- C. ПОЧЕТОК/КРАЈ
- D. Температура
- E. Функции на греење
- F. Тајмер
- G. Сензор за храна (се однесува само на одбрани модели)

Показни светла за екранот

Основни показатели - за движење на екранот.



За потврда на изборот / поставката.



За враќање назад едно ниво во менито.



За да ја поништите последната акција.



За вклучување и исклучување на опциите.

Звучен аларм показатели за функции - кога ќе истече поставеното време за готвење се огласува звучен сигнал.



Вклучена е функцијата.



Вклучена е функцијата.
Готвењето запира автоматски.



Звучниот аларм е исклучен.

Показатели за тајмер



Поставете ја функцијата: Одложено активирање.



За откажување на поставката.

Wi-Fi показател - апаратот може да се поврзе со Wi-Fi.



Wi-Fi поврзувањето е вклучено.

Работење на далечина показател - апаратот може да биде контролиран далечински.



Работење на далечина е вклучен.

5. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

5.1 Првично чистење



Чекор 1

Извадете го сиот дополнителен прибор и држачите на решетките што се вадат од апаратот.



Чекор 2

Исчистете го апаратот и додатоките само со крпа од микрофибер, топла вода и благо средство за чистење.



Чекор 3

Ставете ги додатоките и држачите на решетките што се вадат во апаратот.

5.2 Прво поврзување

Екранот покажува порака за добредојде после првото поврзување.

Мора да го поставите: Јазик, Осветленост на екранот, Тоновни на копчиња, Јачина на звучниот сигнал, Тврдост на водата, Време во денот.

5.3 Безжично поврзување

За поврзување на апаратот, потребно е:


- Безжична мрежа со поврзување со Интернет.
- Мобилен уред поврзан на истата безжична мрежа.

Чекор 1 За да ја преземете апликацијата My Electrolux Kitchen : Скенирајте го QR-кодот на плочката со спецификации со камерата на вашиот мобилен уред за да се пренасочите на почетната страница на Electrolux. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Можете исто така да ја преземете апликацијата директно од продавницата за апликации.

Чекор 2 Следете ги упатствата за поврзување со апликацијата.

Чекор 3 Вклучете го апаратот.

Чекор 4 Притиснете:  . Изберете: Нагодувања / Врски.

Чекор 5  - слизнете или притиснете за да вклучите: Wi-Fi.

Чекор 6 Безжичниот модул на апаратот ќе стартува за 90 секунди.

Фреквенција	2,4 GHz WLAN 2400 - 2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимално напојување	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Модул Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лиценца за софтвер

Софтверот во овој производ содржи компоненти кои се базираат на слободен и отворен софтвер. Electrolux со благодарност го признава придонесот на заедниците за отворен софтвер и роботика во развојниот проект.


За да пристапите до изворниот код на овие компоненти со слободен и отворен софтвер чии условите за лиценца бараат


објавување, и за да ги видите целосните информации за авторски права и важечките услови за лиценца, посетете ја страницата: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (фолдер NIUS).


5.5 Прво предзагревање

Загрејте ја празната печка пред првата употреба.

Чекор 1 Извадете ги сите додатоци и држачите на решетките што се вадат од печката.

Чекор 2 Поставете ја максималната температура за функцијата: . Оставете ја печката да работи околу еден час.

Чекор 3 Поставете ја максималната температура за функцијата: . Оставете ја печката да работи 15 минути.

 Печката може да испушта миризма и чад за време на предзагревање. Погрижете се да има доволен проток на воздух.

5.6 Како да поставите: Тврдост на водата

Кога ја поврзувате печката со струја, треба да го поставите нивото на тврдост на водата.

Употребете ја приложената хартија за тестирање со комплетот за параа.



Чекор 1

Ставете ја хартијата за тестирање во вода околу 1 секунда. Не ставајте ја хартијата за тестирање под вода што тече.



Чекор 2

Истресете ја хартијата за тестирање за да го отстраните вишокот вода.




Чекор 3

Почekaјте 1 минута и проверете ја тврдоста на водата со табелата дадена подолу.



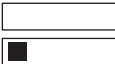



Чекор 4

Поставете го нивото на тврдост на водата: Мени / Нагодувања / Поставка / Тврдост на водата.

 Боите на хартијата за тестирање ќе продолжат да се менуваат. Не проверувајте ја тврдоста на водата подоцна од 1 минута по тестот.

Можете да го смените нивото на тврдоста на водата во менито: Нагдувања / Поставка / Тврдост на водата.

Во табелата подолу е прикажан опсегот на тврдоста на водата (dH) според соодветното ниво на талог на калциум и класификацијата на водата. Прилагодете го нивото на тврдост на водата според табелата.

Тврдост на водата	Хартија за тестирање	Талог на калциум (mmol/l)	Талог на калциум (mg/l)	Класификација на водата	
Ниво	dH				
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	мека
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	малку тврда
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	многу тврда

Кога нивото на тврдоста на водата е 4, наполнете ја фиоката за вода со негазирана флаширана вода.

6. СЕКОЈДНЕВНА УПОТРЕБА

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

6.1 Како да поставите: Функции на греење

Чекор 1 Вклучете ја печката. На екранот се прикажува стандардната функција за греење.

Чекор 2 Притиснете го симболот на функцијата за греење за да влезете во подменито.

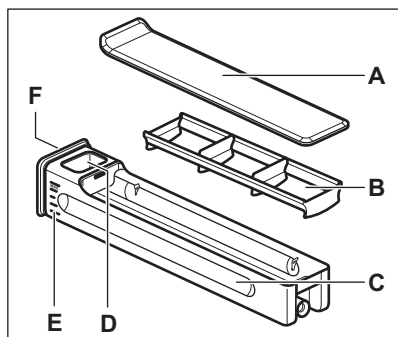
Чекор 3 Изберете ја функцијата за греење и притиснете: **OK** На екранот се прикажува: температура.

Чекор 4 Поставување: температура Притиснете: **OK**.

Чекор 5 Притиснете: **START**.
Сензор за храна - можете да го приклучите сензорот во кое било време пред или за време на готвењето.

STOP - притиснете го за да ја исклучите функцијата за греење.

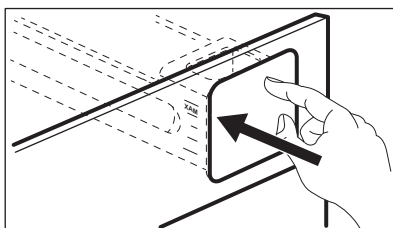
6.2 Фиока за вода



- A. Капак
- B. Прекршувач на бранови
- C. Фиока
- D. Дупка за полнење со вода
- E. Скала
- F. Преден капак

6.3 Начин на користење: Фиока за вода

- 1 чекор** Притиснете го предниот капак од фиоката за вода.



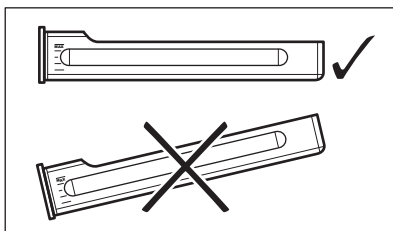
- 2 чекор** Наполнете ја фиоката за вода до највисоко ниво. Тоа може да го направите на два начини:

A: Оставете ја фиоката за вода во печката и ставете ја водата од садот.

B: Извадете ја фиоката за вода од печката и наполнете ја со вода од чешма.

- 3 чекор** Носете ја фиоката во хоризонтална положба за да избегнете истурање.

- 4 чекор** Кога сте ја наполниле фиоката за вода, ставете ја назад во истата положба. Притискајте на предниот капак се додека фиоката за вода не влезе во печката.





- 5 чекор** Испразнете ја фиоката за вода после секоја употреба.

⚠ ВНИМАНИЕ!



Држете ја фиоката за вода подалеку од водени површини.

6.4 Како да поставите: Steamify - Функции на греење на пареа

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
Чекор 2	Притиснете  . Поставете ја функцијата на греење на пареа.
Чекор 3	Притиснете: OK . На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на пареа зависи од поставената температура.
Пареа за варење на пареа 50 - 100 °C	За готвење на пареа на зеленчук, житарици, зрнеста храна, морска храна, терини и десерти за лажица.
Пареа за долго варење 105 - 130 °C	Функцијата е соодветна за готвење на варена и динстана храна како месо или риба, леб и живина, како и торти од сирење и ѓувеч/потпечени јадења.
Пареа за умерено потпекување 135 - 150 °C	За месо, ѓувеч/потпечени јадења, полнет зеленчук, риба и потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата на пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина. Ако го поставите тајмерот, скарата се врти автоматски во последните минути на готвењето за да му даде на јадењето крцкава површина.
Пареа за печење 155 - 230 °C	За пржени и печени јадења како месо, риба, живина, лиснато тесто, тартови, мафини, потпечени јадења, зеленчук и печени јадења. Ако сте го посатвиле тајмерот и сте ја ставиле храната на првото ниво на дното, се вклучува автоматски функцијата на греење во последните минути на готвењето за јадењето да добие крцкав долен дел.
Чекор 5	Притиснете: OK .
Чекор 6	Притиснете на капакот за фиока за вода за да го отворите и да го извадите.
Чекор 7	Наполнете ја фиоката за вода со студена вода до максимално ниво (околу 950 ml). Доволно е да се снабдува со вода околу 50 minutes.
<p> ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!</p> <p>Користете само студена вода од чешма. Не користете филтрирана (деминерализирана) или дистилирана вода. Не користете друг вид течности. Не ставајте запаливи или алкохолни течности во фиоката за вода.</p>	
Употребете ја мерната скала од фиоката за вода.	
Чекор 8	Избришете ја надворешната страна од фиоката за вода со мека крпа, доколку е потребно. Турнете ја фиоката за вода во нејзината почетна состојба.
Чекор 9	Притиснете: START . Пареата се појавува по приближно 2 мин. Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал.
Чекор 10	Кога фиоката за вода нема вода, се огласува сигнал. Наполнете ја фиоката за вода. На крајот од готвењето, вентилаторот за ладење работи побрзо за да ја извади пареата.

Чекор 11	Исклучете ја печката.
Чекор 12	Испразнете ја фиоката за вода после секое готвење.
Чекор 13	Преостаната вода може да кондензира во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.5 Како да поставите: Готвење SousVide

Чекор 1	Вклучете ја печката. Изберете го симболот на функцијата на греење и притиснете го за да влезете во подменито.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Притиснете: OK . На екранот се прикажани поставките за температурата.
Чекор 4	Поставете ја температурата и потврдете: OK .
Чекор 5	Притиснете  . На екранот се прикажани поставките на тајмерот.
Чекор 6	Поставете го тајмерот и потврдете: OK .
Чекор 7	Притиснете: START .
Чекор 8	Преостаната вода може да се акумулира во ќесите на вакуум и во внатрешноста. По готвењето, внимателно отворете ја вратата на печката. Користете чинија и крпа за да ги извадите ќесите на вакуум. Кога печката е ладна извадете ја водата од дното на внатрешноста со сунѓер. Исушете ја внатрешноста со мека крпа.

6.6 Како да поставите: Готвење со помош



Секое јадење во ова подмени има препорачана функција и температура. Можете да ги прилагодите времето и температурата.

Кај некои јадења, исто така, може да готвите со:

- Автоматска тежина
- Сензор за храна








Степенот до кој јадењето ќе биде зготвено:

- Делумно печено или Помалку
- Средно
- Добро печено или Повеќе




Чекор 1	Вклучете ја печката.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Притиснете:  . Внесете: Готвење со помош.
Чекор 4	Одберете јадење или тип храна.
Чекор 5	Притиснете: START .

6.7 Функции за греење

СТАНДАРД

Функции за греење: Примена	
 Скара	За печење на скара на тенки парчиња храна и за печење тостови леб.
 Турбо-печење	За печење големи парчиња месо или живина со коски на една позиција на решетка. За запекување и потпекување.
 Готвење со вентилатор	За печење на три решетки истовремено и за сушење храна. Поставете ја температурата за 20 - 40 °C пониска отколку за Конвенционално готвење.
 Замрзната храна	За да ја направи лесно приготливата храна (на пр. пржени компирчиња, печени компири или крцкави ролнички) крцкава.
 Конвенционално готвење	За печење храна и месо на едно ниво на полицата.
 Функција за пица	За печење пица. За појако печење и крцкав долен дел.
 Долен грејач	За печење колачи со крцкав долен дел и за конзервирање храна.

СПЕЦИЈАЛНИ ФУНКЦИИ

Функција на греење Примена	
 Конзервирање	За конзервирање зеленчук (на пр. кисели краставици).
 Сушење	За сушење исецкано овошје, зеленчук и габи.
 Функција јогурт	За правење јогурт. Светлото кај оваа функција е исклучено.

Функција на греење Примена



За предзагревање порција пред сервирање.

Топлење на чинии



За одмрзнување на храна (зеленчук и овошје). Времето на одмрзнување зависи од количината и големината на замрзнатата храна.

Одмрзнување



За јадења како што е лазања или потпечени компири. За запекнување и потпекување.

Потпечено



За подготвување меко, сочно печено месо.

Бавно Готвење



За чување на храната топла.

Одржување на топлина



Печете со влажен воздух

Функцијата е направена за штедење на електрична енергија за време на готвењето. Кога ја користите оваа функција, температурата во внатрешноста може да биде различна од поставената температура. Преостаната топлина е искористена. Јачината на топлината може да биде намалена. За повеќе информации видете во поглавјето „Секојдневна употреба“, Забелешки за: Печете со влажен воздух.

ПАРЕА

Функција на греење Примена



Steamify

Користете пареа за готвење на пареа, чорби, нежна крцкавост, печење храна и месо.



Готвење SousVide

Називот на функцијата се однесува на методот на готвење во пластични вакуум вреќички при ниски температури. Видете во поглавјето „Готвење SousVide“ и поглавјето подолу „Помош и совети“ со табели за готвење за да најдете повеќе информации.



Подгревање на пареа

Повторното загревање на храната со пареа спречува сушење на површината. Топлината се дистрибуира нежно и рамномерно, со што вкусот и аромата на храната се исти како кај свежо приготвената храна. Оваа функција може да се користи за повторно загревање на храната директно на чинијата. Можете повторно да загревате повеќе чинии истовремено, користејќи ги различните положби на решетките.



Печење на леб

Користете ја оваа функција за правење леб и кифлички со многу добри резултати слични на професионалните во однос на крцкавост, боја и сјајна кора.

Функција на греење Примена



Киснато тесто

За да се забрза киснењето на тестото со квасец. Спречува сушење на површината на тестото и го одржува тестото еластично.



Пареа со полна сила

За готвење зеленчук, гарнир, риба на пареа



Висока влажност

Функцијата е погодна за готвење деликатни јадења како кремове, флан-колачи, терини и риба.



Средна влажност

Функцијата е соодветна за готвење на динстано и варено месо како и за леб и слатко тесто со квасец. Поради комбинацијата од пареа и топлина, месото станува сочно и меко, додека пак печивата од тесто со квасец добиваат крцкава и сјајна површина.



Ниска влажност

Функцијата е погодна за месо, месо од живина, јадења од рерна и ѓувеч/потпечени јадења. Благодарение на комбинацијата од пареа и топлина, месото омекнува, станува сочно и добива крцкава површина.

6.8 Забелешки за: Печете со влажен воздух

Оваа функција беше искористена за усогласување со класата за енергетска ефикасност и барањата за екодизајн (во согласност со EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови според:

IEC/EN 60350-1

Вратата на рерната треба да биде затворена за време на готвењето со што функцијата не би се прекинала и за да се

осигурате дека рерната работи со највисока можна енергетска ефикасност.

Кога ќе ја користите оваа функција, светлото автоматски се исклучува после 30 секунди.

За упатства за готвење видете во поглавјето „Совети и помош“, Печете со влажен воздух. За општи препораки за заштеда на енергија видете во поглавјето „Енергетска ефикасност“, Заштеда на енергија.

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКОТ




7.1 Опис на функции на часовникот

Функција на часовник	Примена
Време на готвење	За поставување на времето на готвење. Максимумот е 23 ч 59 мин.
Заврши го дејството	За поставување на тоа што ќе се случи кога тајмерот ќе престане да брои.

Функција на часовник	Примена
Одложено активирање	За одложување на почетокот и/или крајот на готвењето.
Дополнително време	За да се продолжи времето на готвење.
Потсетник	За да се постави одбројување. Максимумот е 23 ч 59 мин. Оваа функција нема влијание врз работата на апаратот.

Функција на часовник	Примена
Време на работење	Надгледува колку ќе трае функцијата. Време на работење - можете да го вклучите и исклучите.

7.2 Како да поставите: Функции на часовник

Како да се постави часовникот	
Чекор 1	Притиснете: Време во денот.
Чекор 2	Поставете го времето. Притиснете: OK .
Како да поставите време на готвење	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето. Притиснете: OK .
Како да изберете опција за завршување	
Чекор 1	Одберете ја функцијата за греење и поставете ја температурата.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Заврши го дејството.
Чекор 6	Одберете ја претпочитаната: Заврши го дејството.
Чекор 7	Притиснете: OK . Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.
Како да се одложи почетокот на готвењето	
Чекор 1	Поставете ја функцијата за греење и температура.
Чекор 2	Притиснете:  .
Чекор 3	Поставете го времето на готвење.
Чекор 4	Притиснете: ● ● ● .
Чекор 5	Притиснете: Одложено активирање.
Чекор 6	Одберете ја вредноста.

Како да се одложи почетокот на готвењето

Чекор 7 Притиснете: **OK**. Повторувајте го дејството сè додека на екранот не се покаже главниот екран.

Како да го продолжите времето на готвење

Кога е преостанато 10 % од времето за готвење и изгледа дека храната не е подготвена, може да го продолжите времето на готвење. Исто така, може да ја смените функцијата за греење.

Притиснете на **+1min** за да го продолжите времето на готвење.

Како да ги промените поставките на тајмерот

Чекор 1 Притиснете: .

Чекор 2 Поставете ја вредноста на тајмерот.

Чекор 3 Притиснете: **OK**.

Поставеното време можете да го смените кога сакате за време на готвењето.

8. НАЧИН НА КОРИСТЕЊЕ: ДОДАТОЦИ

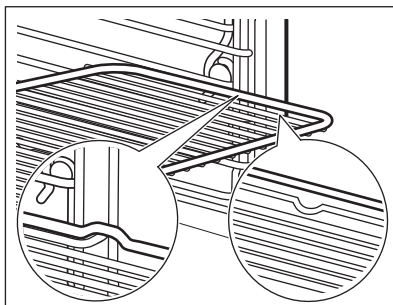
8.1 Вметнување на додатоци

Мало вовлекување на горниот дел ја зголемува сигурноста. Сите вдлабнувања

се и уреди за спречување превртување. Големиот раб околу полицата го спречува садот за готвење да се излизга.

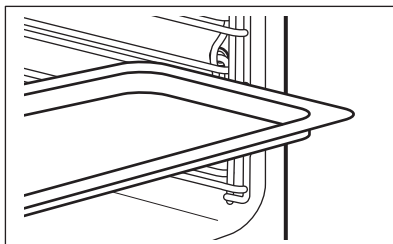
Решетка:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката .



Плех за печење / Длабока тава:

Турнете ја решетката меѓу водилките на држачот за решетката.



8.2 Сензор за храна

Сензор за храна - ја мери температурата внатре во храната. Може да го користите со секоја функција за греење.

Има две температури за поставување:



Температурата на печката (минимум 120 °C),



Температурата на средината.

За најдобри резултати при готвењето:

Состојките треба да се на собна температура.

- не користете го со течни јадења.

- за време на готвењето, мора да остане во јадењето.

Печката пресметува приближно време на завршување на готвењето. Тоа зависи од количината на храна, поставената функција на печката и температурата.

Начин на користење: Сензор за храна

Чекор 1 Вклучете ја печката.

Чекор 2 Поставете функција за греење и, по потреба, температурата на печката.

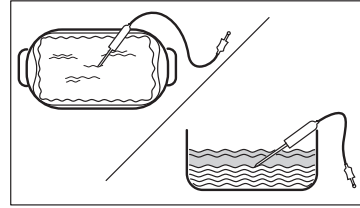
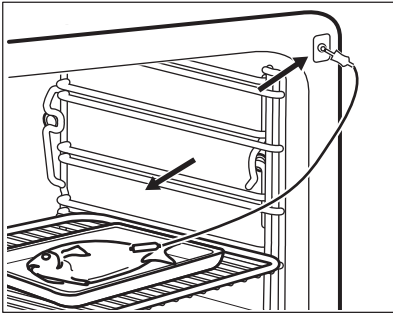
Чекор 3 Ставете: Сензор за храна.

Месо, живина и риба

Ставете го врвот Сензор за храна во центарот на месото или рибата, по можност во најдебелиот дел. Проверете дали барем 3/4 од него Сензор за храна е внатре во садот.

Ѓувеч

Ставете го врвот Сензор за храна е во центарот на тепсијата. Сензор за храна треба да се стабилизира во едно место за време на печењето. Употребете цврста состојка за да го направите тоа. Употребете го работ на садот за печење за да ја потпрете силиконската дршка Сензор за храна. Врвот Сензор за храна не треба да го допира дното на садот за печење.



Чекор 4 Приклучокот Сензор за храна ставете го во приклучницата што се наоѓа на предниот дел на печката.
На екранот е прикажана моменталната температура на: Сензор за храна.

Чекор 5  - притиснете за да ја поставите температурата на средината на сензорот.

Чекор 6

- ● ● - притиснете за да ја поставите претпочитаната функција:
- Звучен аларм - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук.
- Звучен аларм и запрете со готвењето - кога храната ја достигнува температурата на средината, се огласува звук и печката запира.

Чекор 7 Одберете ја опцијата и притиснете неколку пати: **OK** за да одите на главниот екран.

Чекор 8 Притиснете: **START**.
Кога печката ја достигнува поставената температура, се огласува сигнал. Може да одберете да запрете или да продолжите со готвење за да се осигурате дека храната е добро печена.

Чекор 9 Исклучете го Сензор за храна од приклучницата и извадете го садот од печката.

⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Постои ризик од изгореници Сензор за храна како што станува жешко.
Внимавајте кога го исклучувате и кога го вадите од храната.

9. ДОПОЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ


9.1 Како да заштедите: Омилени

Можете да ги зачувате вашите омилени поставки, како што е функцијата за греење, времето за готвење,

температурата, или функцијата за чистење. Може да сочувате 3 омилени поставки.

Чекор 1 Вклучете го апаратот.


Чекор 2 Одберете ја омилената поставка.

Чекор 3 Притиснете: . Изберете: Омилени.

Чекор 4 Изберете: Зачувај моментални нагодувања.

Чекор 5 Притиснете **+** за да ја додадете поставката во списокот на: Омилени. Притиснете **OK**.

 - притиснете за да ја ресетирате поставката.



 - притиснете за да ја откажете поставката.

9.2 Заклучување на копчињата

Оваа функција спречува случајно менување на функцијата за греење.

Чекор 1 Вклучете го апаратот.



Чекор 2 Поставете функција за греење.

Чекор 3  ,  - притиснете истовремено за да ја вклучите функцијата.

За да ја исклучите функцијата, повторете го чекор 3.

9.3 Автоматско исклучување

Заради безбедносни причини, апаратот автоматски се исклучува после некое време, ако функцијата на греење работи и не се променети поставките.

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

Автоматското исклучување не работи со следните функции: Светло, Сензор за храна, Крај на готвење, Бавно Готвење.

9.4 Вентилатор

Кога работи апаратот, вентилаторот се вклучува автоматски за да ги одржува ладни површините на апаратот. Ако го исклучите апаратот, вентилаторот продолжува да работи додека апаратот не се излади.

10. ПОМОШ И СОВЕТИ

10.1 Препораки за готвење



Температурата и времињата на печење во табелите се само водич. Тие зависат од рецептите и квалитетот и квантитетот на употребените состојки.






Вашиот апарат може да го пече тестото или месото различно од апаратот што сте го имале порано. Насоките подолу покажуваат препорачани поставки за температура, време на готвење и позиција на решетки за одредени видови на храната.

Ако не можете да ги најдете нагодувањата за одреден рецепт, побарајте нешто слично.

За повеќе препораки за готвење видете во табелите за готвење на нашата бев страна. За да ја најдете соодветната Книга со рецепти, проверете го бројот PNC на плочката со спецификации на предната рамка на шуплината на апаратот.

10.2 Печете со влажен воздух

За најдобри резултати следеее ги препораките дадени во табелата подолу.

		 (°C)		 (мин)
Кифлички, благи, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или длабока тава	180	3	15 - 25
Колачиња, 16 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Макарон-колач, 24 парчиња	плех за печење или длабока тава	160	2	25 - 35
Мафини, 12 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Солено пециво, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	20 - 30
Колачиња од суво тесто, 20 парчиња	плех за печење или длабока тава	140	2	15 - 25
Мали тортички, 8 парчиња	плех за печење или длабока тава	180	2	15 - 25

10.3 Печете со влажен воздух - препорачани додатоци

Употребете темни плехови и садови кои ја одбиваат светлината. Тие подобро ја абсорбираат топлината и од светлата воја и садовите кои ја одбиваат светлината.



Тавче за пица

Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар



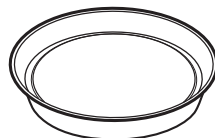
Сад за печење

Темна, која не одбива светлина
26 cm дијаметар



Керамички сад

Керамика
8 cm дијаметар, 5 cm висина



Рамна тава за печење колачи






Темна, која не одбива светлина
28 cm дијаметар

10.4 Табели за готвење за институти за тестирање

Информации за тестирање





Тестови според: EN 60350, IEC 60350.

Печење на едно ниво - печење во плехови





		 °C	 МИН	
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 60	2
Посен пандишпан	Конвенционално готвење	160	45 - 60	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2
Пита со јаболка, 2 плеха Ø20 см	Конвенционално готвење	180	55 - 65	1
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 35	2
Леб	Конвенционално готвење	140	25 - 35	2



Печење на едно ниво - бисквити

Користете го третото ниво на решетката.





		 °C	 МИН
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	20 - 30
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Конвенционално готвење	170	20 - 30

Печење на повеќе нивоа - бисквити

		 °C	 МИН	
Леб	Готвење со вентилатор	140	25 - 45	2 / 4
Мали колачиња, 20 парчиња по плех, предзагрејте ја празната рерна	Готвење со вентилатор	150	25 - 35	1 / 4
Посен пандишпан	Готвење со вентилатор	160	45 - 55	2 / 4

		 °C	 МИН	
Пита со јаболка, 1 плех по решетка (Ø 20 см)	Готвење со вентилатор	160	55 - 65	2 / 4

Скара
Претходно загрејте ја празната рерна 5 минути.
Скара со поставка за максимална температура.







		 МИН	
Тост	Скара	1 - 2	5
Говедски стек, завртете на половина време	Скара	24 - 30	4

Информации за тестирање

Тестови за функцијата: Парео со полна сила.

Тестови според IEC 60350-1.

Поставете ја температурата на 100°C.

	 Сад (Gastronorm)	 кг.		 МИН	
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	0.3	3	8 - 9	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Брокули, предзагрејте ја празната рерна	1 x 2/3 перфориран	макс.	3	10 - 11	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.
Грашок, замрзнат	2 x 2/3 перфориран	2 x 1,5	2 и 4	Додека температурата на најстудената точка не достигне 85 °C.	Ставете го плехот за печење на првата позиција на решетката.

11. НЕГА И ЧИСТЕЊЕ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

11.1 Белешки околу чистењето



Средства за чистење

Предниот дел на апаратот чистете го само со крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Исчистете го дното на внатрешноста со неколку капки оцет за да го отстраните остатокот од бигор.

Користете раствор за чистење за да ги исчистите металните површини.

Чистете ги дамките со благ детергент.



Секојдневна употреба

Чистете ја внатрешноста по секоја употреба. Насобирањето мрснотии или други остатоци од храна може да резултира со пожар.

Не чувајте ја храната во апаратот подолго од 20 минути. Исушете ја внатрешноста само со крпа од микрофибер по секоја употреба.



Додатоци

Чистете ги сите додатоци по секоја употреба и оставете ги да се исушат. Користете само крпа од микрофибер натопена со топла вода и умерено средство за чистење. Не чистете го приборот во машина за миење садови.

Не чистете ги додатоците што не се лепат со употреба на абразивни средства за чистење или со предмети со остри рабови.

11.2 Како да отстранете: Држачи на решетки

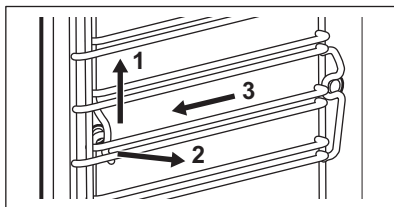
Извадете ги држачите за решетки за да ја исчистите печката.

Чекор 1 Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Чекор 2 Внимателно извлекете ги држачите на решетката нагоре и надвор од предното резе.

Чекор 3 Повлечете го предниот дел од држачите настрана од страничниот сид.

Чекор 4 Извлекете ги потпорите од задната дршка.



Ставете ги полиците по обратен редослед.

11.3 Начин на користење: Чистење со пареа

Пред да почнете:

Исклучете ја печката се додека не се олади.

Извадете ги сите додатоци и држачите кои се вадат.

Исчистете го дното на внатрешноста и внатрешната стаклена врата со мека крпа натопена со топла вода и благо средство за чистење.

1 чекор Наполнете ја фиоката за вода до највисоко ниво.

2 чекор Изберете: Мени / Чистење.

Функција	Опис	Времетраење
Чистење со пареа	Чистење на светло	30 мин
Чистење со пареа плус	Нормално чистење Испрскајте ја внатрешноста со детергент.	75 мин

3 чекор Притиснете на **START**. Следете ги упатствата на екранот. Сигналот се огласува кога ќе заврши чистењето.

4 чекор Притиснете кој бил симбол за да го исклучите сигналот.

 Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

Кога ќе заврши чистењето:

Вклучете ја печката.

Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.

Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

11.4 Потсетник за чистење

Кога се појавува потсетник, се препорачува чистење.

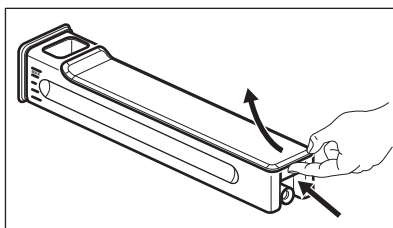
Користете ја функцијата: Чистење со пареа плус.

11.5 Начин на чистење: Фиока за вода

1 чекор Извадете ја фиоката за вода од печката.

2 чекор Извадете го капакот на фиоката за вода. Подигнете го капакот така да биде во соодветна положбата со испакнатото место во задниот дел.

3 чекор Извадете го чепот за вода. Повлечете го од кукиштето на фиоката додека не се слушне звук.



4 чекор Измијте ги деловите на фиоката за вода со вода и сапун. Немојте да користите абразивни сунѓери и не ја чистете фиоката за вода во машина за миење на садови.

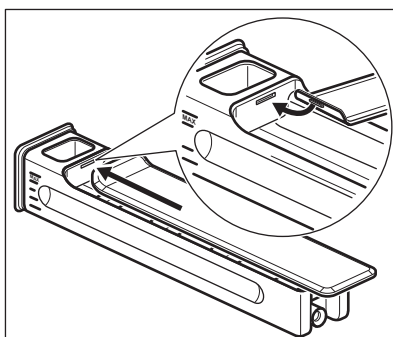
5 чекор Склопете ја повторно фиоката за вода.

6 чекор Вметнете го чепот за вода. Притиснете го во кукиштето на фиоката.

7 чекор Составете го капакот. Прво вметнете го предното копче, а потоа притиснете го кон кукиштето на фиоката.

8 чекор Внесете ја фиоката за вода.

9 чекор Притиснете ја фиоката за вода кон рерната додека не се заклучи.



11.6 Начин на користење: Отстранување на бигор

Пред да почнете:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Извадете го сиот дополнителен прибор од рерната.

Проверете дали фиоката за вода е празна.

Времетраење на првиот дел: околу 100 мин.

Чекор 1 Ставете ја длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.

Чекор 2 Ставете 250 ml средство за чистење бигор во фиоката за вода.

Чекор 3 Наполнете го преостанатиот дел на фиоката за вода со вода до максималното ниво.

Чекор 4 Изберете: Мени / Чистење.

Чекор 5 Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот. Започнува првиот дел од отстранувањето на бигорот.

Чекор 6 По завршувањето на првиот дел, испразнете ја длабоката тава и ставете ја повторно на првата позиција на решетката.

Времетраење на вториот дел: околу 35 мин.

Чекор 7 Наполнете ја фиоката за вода со вода. Потрудете се да не остане средство за чистење бигор во внатрешноста на фиоката за вода. Вметнете ја фиоката за вода.

Чекор 8 Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.

i Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

Кога ќе заврши отстранувањето на бигорот:

Исклучете ја печката.

Кога печката ќе се олади, исушете ја внатрешноста со мека крпа. Отстранете ја преостанатата вода од фиоката за вода.

Оставете ја вратата на печката отворена и почекајте додека внатрешноста не се исуши.

i Ако остатоците од бигор останат во печката после вадењето на бигор, екранот ве потсетува да ја повторите постапката.

11.7 Потсетник за чистење бигор

Постојат два потсетници што ве потсетуваат да ја исчистите печката од бигор. Потсетникот за чистење бигор не можете да го исклучите.

Тип	Опис
Мек потсетник	Ве потсетува да ја исчистите печката од бигор.
Силен потсетник	Ве обврзува да ја исчистите печката од бигор. Доколку не го исчистите апаратот од бигор кога е вклучен силниот потсетник, не можете да ги користите функциите со параа.

11.8 Начин на користење: Плакнење

Пред да почнете:

Исклучете ја печката и почекајте додека не се олади.

Извадете го дополнителниот прибор.

Чекор 1 Ставете ја длабоката тава на првата позиција на решетката.

Чекор 2 Наполнете ја фиоката за вода со вода.

Чекор 3 Изберете: Мени / Чистење / Плакнење.
Времетраење: околу 30 мин.

Чекор 4 Вклучете ја функцијата и следете го упатството на екранот.

Чекор 5 Кога функцијата ќе заврши, извадете ја длабоката тава.

i Кога е вклучена функцијата, светилката е исклучена.

11.9 Потсетник за сушење

После готвењето со функција за греење на параа, дисплејот ве известува да ја исушите печката.

Притиснете на ДА за да ја исушите печката.

11.10 Начин на користење: Сушење

Користете го по готвењето со функција за греење на параа или чистење на параа за да ја исушите внатрешноста.

1 чекор	Проверете дали печката е ладна.
2 чекор	Извадете ги сите додатоци.
3 чекор	Одберете го менито: Чистење / Сушење.
4 чекор	Следете ги упатствата на екранот.

11.11 Како да извадите и да монтирате: Врата

Можете да ја извадите вратата и внатрешните стаклени плочи за да ги

исчистите. Бројот на стаклени плочи е различен за различни модели.

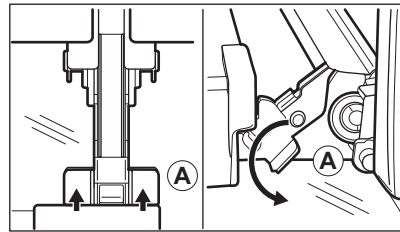
⚠ ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Вратата е тешка.

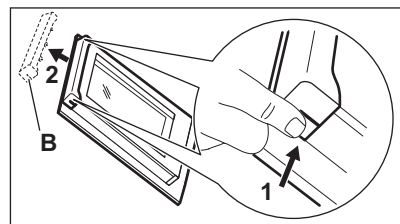
⚠ ВНИМАНИЕ!

Внимателно ракувајте со стаклото, особено околу рабовите на предната плоча. Стаклото може да се скрши.

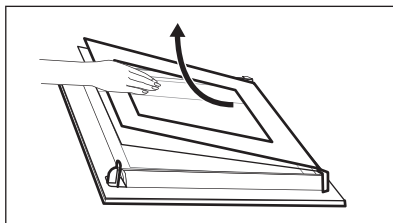
Чекор 1	Целосно отворете ја вратата.
Чекор 2	Подигнете ги и притиснете ги стегите (A) на двете шарки на вратата.



Чекор 3	Затворете ја вратата на печката до првата позиција за отворање (агол од околу 70°). Држете ја вратата на двете страни и повлечете ја од печката под нагорен агол. Положете ја вратата со надворешната страна надолу врз мека крпа на стабилна површина.
Чекор 4	Држете ја облогата на вратата (B) на горниот раб на вратата на двете страни и турнете навнатре за да се отпушти заптивката.
Чекор 5	Повлечете ја облогата на вратата напред и извадете ја.
Чекор 6	Држете ги стаклените плочи на вратата на горниот раб една по една и повлечете ги нагоре за да ги извадите од водилката.



Чекор 7 Исчистете ја стаклената плоча со вода и сапун. Внимателно избришете ја стаклената плоча. Не чистете ги стаклените плочи во машина за миење садови.



Чекор 8 После чистењето, направете ја горенаведената постапка по обратен редослед.

Чекор 9 Помалата плоча треба да се намести прва, а потоа поголемата и вратата. Проверете дали стаклата се поставени во правилна положба, инаку површината на вратата може прекумерно да се загрее.

11.12 Како да замените: Светло

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасност од струен удар.
Ламбата може да биде жешка.

Пред да ја замените светилката:

1 чекор

Вклучете ја печката. Почекајте додека печката не се олади.

2 чекор

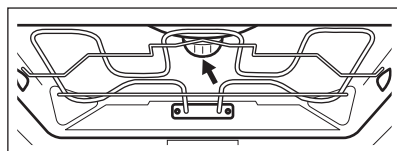
Откачете ја печката од електричното напојување.

3 чекор

Ставете крпа на дното на внатрешноста.

Горно светло

Чекор 1 Свртете го стакленото капаче за да го извадите.



Чекор 2 Отстранете го металниот прстен и исчистете го стакленото капаче.

Чекор 3 Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Чекор 4 Залепете го металниот прстен на стаклениот капак и монтирајте го.

Странична светилка

Чекор 1 Отстранете го држачот на левата полица за да имате пристап до светилката.

Чекор 2 Користете шрафцигер Torx 20 за да го отстраните капачето.

Чекор 3 Отстранете ја и исчистете ја металната рамка и изолацијата.

Чекор 4 Заменете ја светилката со соодветна светилка отпорна на топлина до 300°C.

Чекор 5 Инсталирајте ја металната рамка и изолацијата. Стегнете ги шрафовите.

Чекор 6 Инсталирајте го држачот за левата полица.

12. РЕШАВАЊЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Видете во поглавјата за заштита и сигурност.

12.1 Што да се направи ако...



Апаратот не се вклучува или не се загрева



Можна причина

Апаратот не е поврзан со електрично напојување или не е правилно поврзан.

Часовникот не е поставен.

Вратата не е добро затворена.

Избил осигурувач.

Апаратот Блок. за безбедност на децата е вклучен.



Решение

Проверете дали апаратот е правилно поврзан во електричната мрежа.

Поставете го часовникот, за повеќе детали видете Функции на часовник во поглавјето, Како да се постави Функции на часовник.

Целосно затворете ја вратата.

Проверете дали осигурувачот е причина за проблемот. Ако проблемот и понатаму се појавува, стапете во контакт со квалификуван техничар.

Видете во поглавјето „Мени“, подмени за: Опции.



Компоненти



Опис

Светилката е прегорена.



Решение

Сменете ја светилката, за повеќе детали видете во поглавјето „Нега и чистење“, Како да смените: Светилка.



Фиоката за вода не работи правилно



Опис

Апаратот не ја задржува фиоката за вода откако ќе ја вметнете.

Водата излегува од фиоката за вода.



Можна причина

Не сте ја притиснале целосно фиоката за вода.

Не сте го ставиле правилно капакот на садот за вода или прекршувачот за бранови.



Решение

Ставете ја целосно фиоката за вода во апаратот.

Повторно склопете ги фиоката за вода и прекршувачот за бранови.



Проблеми со процедурата на чистење



Опис



Можна причина



Решение

Фиоката за вода тешко се чисти.

Капакот и прекинувачот на бранови не се извадени.

Извадете ги капакот и прекршувачот на бранови.

Нема вода во плехот за скара-/печење по постапката на чистење бигор.

Фиоката за вода не е полна до максимално ниво.

Проверете дали има средство за чистење бигор/вода во кукиштето на садот за вода.

Има нечиста вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.

Плехот за скара / печење е на погрешна позиција на решетката.

Избришете ја заостанатата вода и средството за чистење бигор од дното на апаратот. Ставете ја скарата-/длабоката тава за печење месо на првата позиција на решетката.

Има многу вода на дното во внатрешноста по циклусот на чистење бигор.

Сте ставиле многу детергент во апаратот пред да почнете со чистење.

Следниот пат савете рамномерно малку детергент на сидовите од внатрешноста.

Процедурата со чистење не дава добри резултати.

Сте започнале со чистење кога апаратот бил многу топол.

Почекајте апаратот да се олади. Повторете го чистењето.

Не сте ги извадиле сите додатоци од апаратот пред чистење.

Извадете ги сите додатоци од апаратот. Повторете го чистењето.

Прекин на електричната енергија секогаш го запира чистењето. Повторете го

чистењето ако не е прекинато од прекиноот на електрична енергија.



Проблеми со бежичниот сигнал



Можна причина



Решение

Проблем со бежичниот сигнал.

Проверете дали вашиот паметен уред е поврзан со бежичната мрежа. Проверете ги домашната мрежа и рутерот. Рестартирајте го рутерот.

Инсталиран е нов рутер или се сменил рутерот за конфигурација.

За да го конфигурирате апаратот и мобилниот уред повторно, видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.

Јачината на сигналот на бежичната врска е слаб.

Ставете го рутерот колку што може поблиску до апаратот.



Бежичниот сигнал е прекинат од друга микробранова печка која е ставена до апаратот.

Исклучете ја микробрановата печка. Избегнувајте да ја користите другата микробранова печка и далечинското на апаратот во исто време. Микробрановите го прекинуваат бежичниот сигнал.



12.2 Начин на користење: Кодови за грешки

Кога ќе се појави код со грешка, екранот покажува порака со грешка.

Во ова поглавје, има листа со проблеми кои може сами да ги решете.

 Код и опис	 Решение
F111 - Сензор за храна не е точно ставен во приклучокот.	Целосно приклучете го Сензор за храна во приклучокот.
F240, F439 - полињата со допир на екранот не работат соодветно.	Исчистете ја површината на екранот. Проверете далсе полињата за допир се валкани.
F601 - има проблем со Wi-Fi сигналот.	Провере ја врската со мрежата. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F604 - првото поврзување со Wi-Fi е неуспешно.	Исклучете го апаратот, вклучете го и обидете се повторно. Видете во поглавјето „Пред прва употреба“, Бежично поврзување.
F908 - системот на апаратот не може да се поврзе со контролната плоча.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

Кога една од овие грешки се уште се појавува на екранот, значи дека можеби е исклучен погрешен подсистем. Во тој случај контактирајте го дилерот или овластениот сервисен центар. Ако една од овие грешки се појавува, преостанатиот дел од функциите на апаратот ќе продолжи да работи како и обично.

 Код и опис	 Решение
F131 - температурата на сензорот е многу висока.	Исклучете го апаратот и почекајте да се олади. Повторно вклучете го апаратот.
F144 - сензорот во Фиока за вода не може да го измери нивото на вода.	Испразнете ја Фиока за вода и повторно наполнете ја.
F508 - Фиока за вода не работи соодветно.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.
F602, F603 - Wi-Fi не е достапна.	Исклучете го апаратот и повторно вклучете го.

12.3 Сервисни податоци

Ако не можете самите да го решите проблемот, обратете се кај Вашиот дилер или во овластениот сервисен центар.

Потребните податоци за сервисниот центар се на плочката со спецификации. Плочката со спецификации е на предната рамка на внатрешноста на апаратот. Не отстранувајте ја плочката со спецификации од внатрешноста на апаратот.

Препорачуваме овде да ги запишете податоците:

Модел (MOD.)
Број на производ (PNC)
Сериски број (SN.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информации за производот и лист со информации за производот

Име на добавувачот	Electrolux	
Идентификација на модел	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Индекс на енергетска ефикасност	61.9	
Класа на енергетска ефикасност	A++	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, конвенционален режим	0.99 kWh/cycle	
Потрошувачка на енергија кај нормално полнење, режим на вентилатор	0.52 kWh/cycle	
Број на вграднатини	1	
Извор на топлина	Електрична енергија	
Јачина на глас	70 l	
Тип на печка	Вградена печка	
Маса	EOABS39WZ	38.5 кг.
	KOABS39WX	38.5 кг.

IEC/EN 60350-1 - Електрични апарати за готвење за домаќинства - Дел 1: Опсеци, печки, печки на пареа и скари - Методи за мерење на перформансите.

13.2 Заштеда на енергија



Апаратот има функции кои ви помагаат да заштедите енергија при секојдневното готвење.

Проверете дали вратата на апаратот е правилно затворена кога работи апаратот. Не отворајте ја вратата на апаратот многу често за време на готвењето. Одржувајте го чист дихтунгот на вратата и проверете дали е добро фиксиран на својата позиција.

Користете метални садови за да го зголемите штедењето на енергија.

Кога е можно, не предзагревајте го апаратот пред готвење.

Правете колку што е можно помали паузи меѓу готвењето кога правите повеќе јадења истовремено.

Готвење со вентилатор

Кога е можно, користете ги функциите за готвење со вентилатор за да заштедите енергија.

Преостаната топлина

Ако е активирана програма со Времетраење и времето за готвење е подолго од 30 мин, грејните елементи автоматски се исклучуваат порано во некои функции на апаратот.

Вентилаторот и светилката продолжуваат со работа. Кога ќе го исклучите апаратот, екранот ја покажува преостанатата топлина. Можете да ја употребите топлината за да ја одржите храната топла.

Кога траењето на готвењето е подолго од 30 минути, намалете ја температурата на апаратот за минимум 3 - 10 минути пред крајот од готвењето. Преостанатата топлина во апаратот ќе продолжи да готви.

Користете ја преостанатата топлина за загревање храна.

Одржување на топлина кај храната

Одберете ја најниската поставка за температура за да ја искористите преостаната топлина и да го одржите јадењето топло. Показателот за преостаната топлина или температура се појавува на екранот.

Готвење со исклучена светилка

Исклучете ја светилката за време на готвењето. Вклучете ја кога ќе имате потреба.

Печете со влажен воздух

Функција за штедење на електрична енергија за време на готвењето.

Кога ја користите оваа функција, лампата автоматски се исклучува по 30 сек. Можете да ја вклучите светилката повторно но оваа акција ќе ги намали очекуваните штедења на енергија.

14. СТРУКТУРА НА МЕНИ

14.1 Мени

Ставка во мени	Примена	
Готвење со помош	Ги листа автоматските програми.	
Чистење	Ги листа програмите за чистење.	
Омилен	Ги листа омилените поставки.	
Опции	За поставување на конфигурацијата на апаратот.	
Нагодувања	Врски	За конфигурација на мрежата.
	Поставка	За поставување на конфигурацијата на апаратот.
	Сервисирање	Ги прикажува верзијата на софтверот и конфигурацијата.

14.2 Подмени за: Чистење

Подмени	Примена
Сушење	Процедура за сушење на внатрешноста од преостаната кондензација после користење на функциите со пареа.
Чистење со пареа	Чистење на светлото.
Чистење со пареа плус	Темелно чистење.
Отстранување на бигор	Процедура за чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.
Плакнење	Чистење на колото на генераторот на пареа. Плакнете после често готвење на пареа.

14.3 Подмени за: Опции

Подмени	Примена
Светло	Го вклучува и исклучува светлото.
Блок. за безбедност на децата	Спречува ненадејно вклучување на апаратот. Кога е вклучена оваа опција, на екранот се појавува текстот Блок. за безбедност на децата кога ќе го вклучите апаратот. За да овозможите употреба на апаратот, одберете кодирани букви во азбучен ред. Пристапот до тајмерот, работењето на далечина и светилката се достапни и кога е вклучена опцијата.
Брзо загревање	Го намалува времето на загревање. Ова е достапно само за некои функции на апаратот.
Потсетник за чистење	Го вклучува и исклучува потсетникот.
Означување на време	Го вклучува и исклучува часовникот.
Дигитален часовник	Го менува форматот на показателот за означување на време.

14.4 Подмени за: Врски

Подмени	Опис
Wi-Fi	За вклучување и исклучување: Wi-Fi.
Работење на далечина	За вклучување и исклучување на далечинска контрола. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Автоматско далечинско ракување	За започнување автоматски на далечинска операција по притискање на ПОЧЕТОК. Опцијата е видлива само откако ќе го вклучите: Wi-Fi.
Мрежа	За да го проверите статусот на мрежата и јачината на сигналот на: Wi-Fi.
Заборавете ги нагодувањата на мрежата	За исклучување на сегашната мрежа од автоматска конекција со апаратот.

14.5 Подмени за: Постапка

Подмени	Опис
Јазик	Го поставува јазикот на апаратот.
Осветленост на екранот	Ја поставува осветленоста на екранот.
Тоновни на копчиња	Го вклучува и исклучува тонот на полињата за допир. Не е можно да се исклучат тоновите за: ①.
Јачина на звучниот сигнал	Го поставува волуменот на тонот на копчињата и сигналите.
Тврдост на водата	Ја поставува тврдоста на водата.
Време во денот	Го поставува моменталното време и датум.

14.6 Под-мени за: Сервисирање

Под мени	Опис
Демо-режим	Код за активација / деактивација: 2468
Верзија на софтвер	Информации за верзијата на софтверот.
Ресетирај ги сите нагдувања	Ги враќа фабричките поставки.

15. ЛЕСНО Е!



Пред првата употреба мора да поставите:


Јазик	Осветленост на екранот	Тонови на копчиња	Јачина на звучниот сигнал	Тврдост на водата	Време во денот
-------	------------------------	-------------------	---------------------------	-------------------	----------------

Научете ги основните икони на контролната плоча и екранот:




 Вклучено / Исклучено	 Мени	 Омилени	 Тајмер	 Сензор за храна	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Почнете да го користите апаратот

Брзо почнување	Вклучете го апаратот и започнете со готвење со стандардната температура и време на функцијата.	Чекор 1 Притиснете и држете:  .	Чекор 2  ... - одберете ја претпочитаната функција.	Чекор 3 Притиснете: START .
-----------------------	--	--	--	---------------------------------------

Брзо исклучување	Исклучете го апаратот, кој било екран или порака во кое било време.	 - притиснете и задржете сè додека апаратот не се исклучи.
-------------------------	---	---

Почеток на готвењето

Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4	Чекор 5
 - притиснете за да го вклучите апаратот.	 ... - одберете ја функцијата за греење.	 поставете температура.	OK - притиснете за да потврдите.	START - притиснете за да го започнете готвењето.

Готвење на параа - Steamify




Поставете ја температурата. Видот на функцијата за греење на параа зависи од поставената температура.

Параа за варење на параа	Параа за долго варење	Параа за умерено потпекување	Параа за печење
--------------------------	-----------------------	------------------------------	-----------------

Готвење на пареа - Steamify			
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Научете како да готвите брзо



Користете ги автоматските програми за да подготвите брзо јадење со стандардните поставки:

Готвење со помош	Чекор 1	Чекор 2	Чекор 3	Чекор 4
	Притиснете: 	Притиснете: 	Притиснете:  Готвење со помош.	Одберете го јадењето.


Користете ги брзите функции за да поставите време за готвење


10 % Помош на крај Употребете 10% Помош на крај за да додадете дополнително време кога преостанува 10 % од времето за готвење.	За да го продолжите времето за готвење, притиснете на +1мин.
--	---

Исчистете го апаратот со Чистење со пареа

Чекор 1 Притиснете: 	Чекор 2 Притиснете: 	Чекор 3 Одберете го режимот:
Чистење со пареа	За лесно чистење.	
Чистење со пареа плус	За темелно чистење.	
Отстранување на бигор	За чистење на колото на генераторот на пареа од остатоци од бигор.	
Плакнење	За плакнење и чистење на колото на генераторот на пареа по честа употреба на функциите со пареа.	

16. ГРИЖА ЗА ОКОЛИНАТА

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате. Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати. Не фрлајте ги

апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie electrolux.com/manuals



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie electrolux.com/support



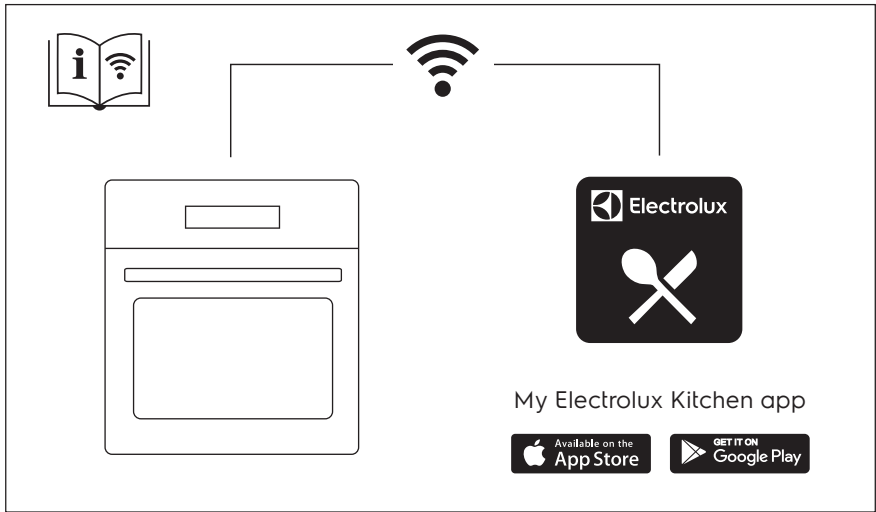
Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	284
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	286
3. OPIS URZĄDZENIA.....	289
4. PANEL STEROWANIA.....	290
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	292
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE.....	294
7. FUNKCJE ZEGARA.....	300
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	302
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	304
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	305
11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	308
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	314
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	317
14. STRUKTURA MENU.....	318
15. TO PROSTE!.....	320
16. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	321



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępstwa od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
--	--------------

Szerokość szafki	560 mm
------------------	--------

Głębokość szafki	550 (550) mm
------------------	--------------

Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
--------------------------------------	--------

Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm
Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnętrza pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluzowane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć 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.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.

- Należy zawsze gotować z zamkniętymi 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!

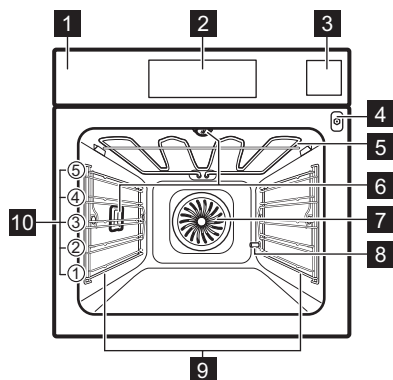
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- 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

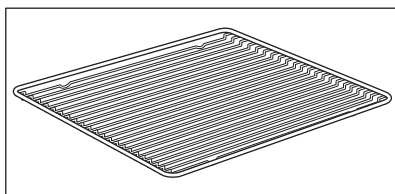


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wymiowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

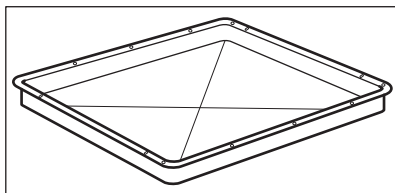
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



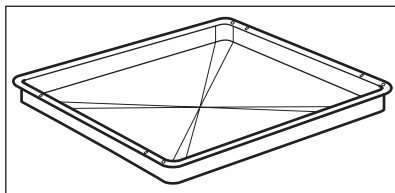
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



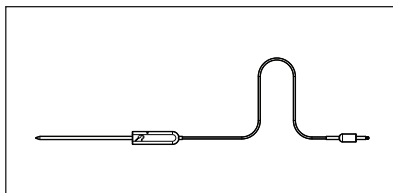
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



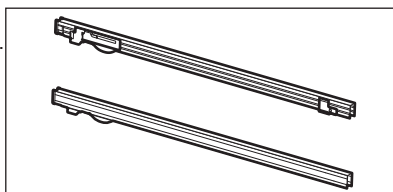
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

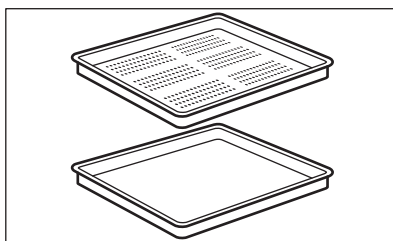
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

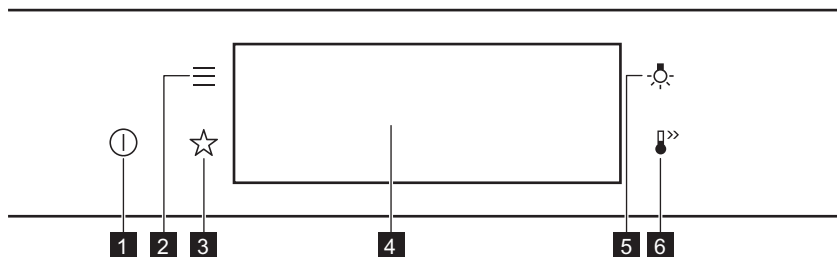
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

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

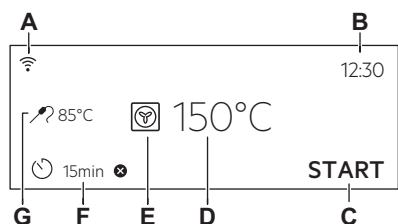
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START/STOP
- D. Temperatura
- E. Funkcje pieczenia
- F. Timer
- G. 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.

Wi-Fi wskaźnik – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.



Wi-Fi połączenie jest włączone.

Operacja zdalna wskaźnik – urządzeniem można sterować zdalnie.



Operacja zdalna jest wł.

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 Połączenie bezprzewodowe


Do podłączenia urządzenia potrzebne są:


- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

Krok 1 Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

Krok 2 Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.

Krok 3 Włączyć urządzenie.

Krok 4 Nacisnąć: . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.

Krok 5  — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.

Krok 6 Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość

WLAN 2,4 GHz

2400–2483,5 MHz

Protokół	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maksymalna moc	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Moduł Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.


Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji

wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).


5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać 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.

5.6 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.



Krok 1

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.



Krok 2

Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.




Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.








Krok 4

Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

 Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Twardość wody		Pasek testowy	Zawartość wapnia (mmol/l)	Zawartość wapnia (mg/l)	Klasyfikacja wody
Poziom	dH				
1	0–7	 	0–1,3	0–50	miękka
2	8–14		1,4–2,5	51–100	średnio twarda
3	15–21		2,6–3,8	101–150	twarda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	bardzo twarda

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

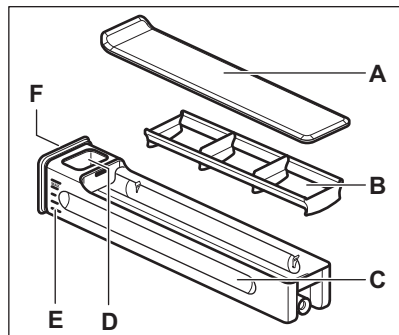
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

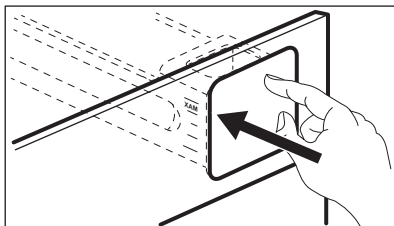
6.2 Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa

6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

Krok 1 Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.



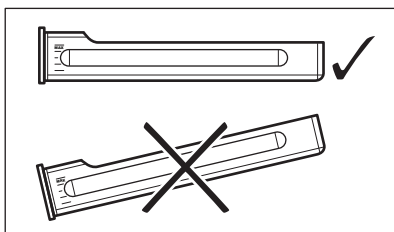
Krok 2 Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:

A: pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.

B: wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.

Krok 3 Przenieść szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.

Krok 4 Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika.





Krok 5 Opróżniać szufladę na wodę po każdym użyciu.



⚠ UWAGA!

Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.

6.4 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 casseroles.
Para do zapiekania 135 - 150 °C	Do pieczenia mięsa, casseroles, 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 i wyjąć.
Krok 7	Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.
 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.	
Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.	
Krok 8	W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.
Krok 9	Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
Krok 10	Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary.
Krok 11	Wyłączyć piekarnik.
Krok 12	Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.
Krok 13	W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

Krok 1	Włączyć piekarnik. Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.
Krok 4	Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK .
Krok 5	Press  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.
Krok 6	Ustawić timer i nacisnąć: OK .
Krok 7	Nacisnąć: START .
Krok 8	Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką.

6.6 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 .







6.7 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE





Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Grill	Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba.
 Turbo grill	Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.
 Termoobieg	Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka.
 Potrawy mrożone	Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajgonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.
 Górna/dolna grzałka	Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.
 Funkcja 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.
 Funkcja Jogurt	Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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 przyrządzenia zapiekank i przyrumieniania.
 Termoobieg (niska temp.)	Do przyrządzenia 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.
 Tryb gotowania Sous-Vide	Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania Sous-Vide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”.
 Regeneracja	Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.
 Gotowanie na parze	Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb
 Duża wilgotność	Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.
 Średnia wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują lśniąca, chrupiącą skórkę.
 Mała wilgotność	Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.

6.8 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 działa z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas pieczenia	Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut
Zakończ działanie	Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia

Funkcja zegara	Zastosowanie
Wydłużenie czasu	Wydłużenie czasu pieczenia
Przypomnienie	Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara

Krok 1 Nacisnąć: Aktualna godzina.

Krok 2 Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Jak ustawić czas pieczenia


Krok 1 Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas. Nacisnąć: **OK**.

Wybór opcji zakończenia pieczenia

Krok 1 Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas pieczenia.

Krok 4 Nacisnąć: ● ● ● .

Krok 5 Nacisnąć: Zakończ działanie.

Krok 6 Wybrać preferowane: Zakończ działanie.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

Krok 1 Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.

Krok 2 Nacisnąć: .

Krok 3 Ustawić czas pieczenia.

Krok 4 Nacisnąć: ● ● ● .

Krok 5 Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.

Krok 6 Wybrać wartość.

Krok 7 Nacisnąć: **OK**. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1 Nacisnąć: 

Krok 2 Ustawić wartość dla timera.

Krok 3 Nacisnąć: 

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

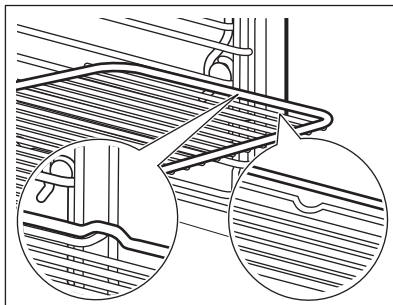
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

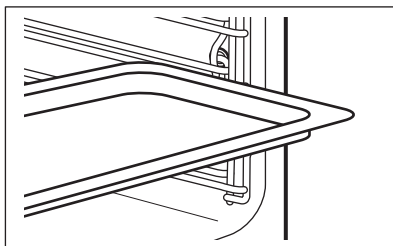
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



8.2 Termosonda

Termosonda — mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

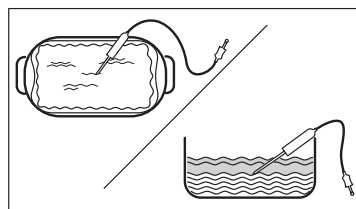
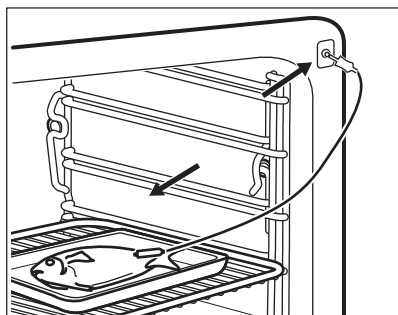
Krok 3 Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby


Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

Zapiekanki

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 ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 7 Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

Krok 8 Nacisnąć: **START** .
Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

Krok 9 Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

 **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE


9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia,

temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.


Krok 2 Wybrać preferowane ustawienie.

Krok 3 Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.

Krok 4 Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

Krok 5 Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk **OK**.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.



 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.

Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia.

Krok 3  ,  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć 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



(°C)

200 - 230



(godz.)

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

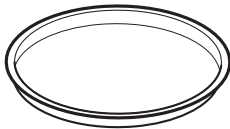
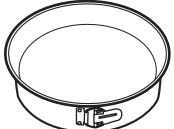


Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°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

		 (°C)		 (min)
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.






			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tartę
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy





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 piekar- nik	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
Befszytk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

	 Naczynie (Gastronorm)	 kg		 min	
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	0.3	3	8 - 9	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	1 x 2/3 perforowana	maks.	3	10 - 11	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.
Groszek, mrożony	2 x 2/3 perforowana	2 x 1,5	2 i 4	Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C.	Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika.

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codziennie użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

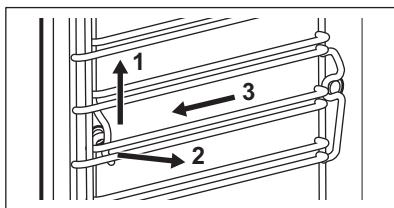
Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ścierek 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 wyjąć 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.

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.
Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę.

Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

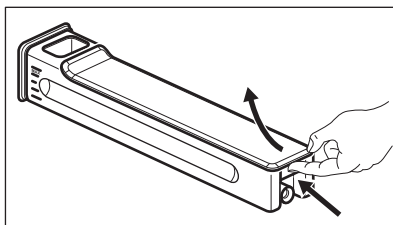
11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

- Krok 1** Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.
- Krok 2** Zdjąć pokrywę szuflady na wodę. Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.
- Krok 3** Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.



- Krok 4** Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce.

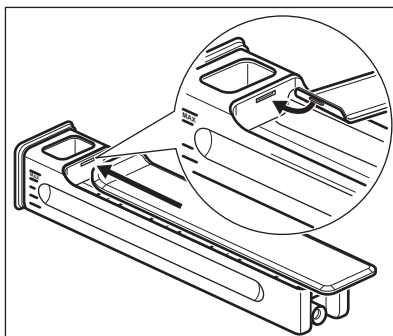
- Krok 5** Zmontować szufladę na wodę.

- Krok 6** Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.

- Krok 7** Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady.

- Krok 8** Wstawić pojemnik na wodę.

- Krok 9** Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzaśnięcia.



11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.


Wyjąć wszystkie akcesoria.

Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min


- Krok 1** Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2	Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.
Krok 3	Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.
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	Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę.
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.
	Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę.	

 Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.7 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.

11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie


Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Wyjąć wszystkie akcesoria.

Krok 1	Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
Krok 2	Wlać wodę do szuflady na wodę.
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.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.10 Sposób użycia: Osuszenie

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 / Osuszenie.

Krok 4 Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

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!**

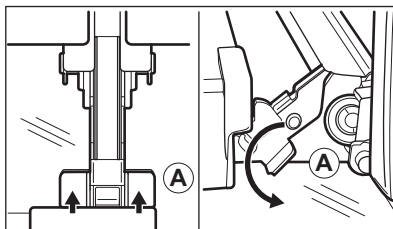
Drzwi są ciężkie.

 **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.

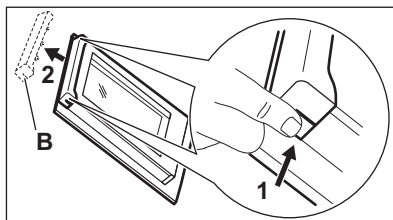


Krok 3 Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

Krok 4 Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.

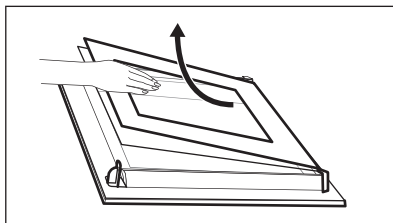
Krok 5 Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.

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

Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.

Krok 2

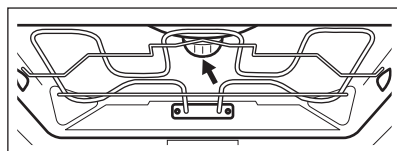
Odłączyć piekarnik od zasilania.

Krok 3

Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1 Obrócić szklany kloosz, aby go zdjąć.



Krok 2 Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany kloosz.

Krok 3 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Krok 4 Zamocować metalowy pierścień do szklanego kloosza i zamontować go.

Lampa boczna

Krok 1 Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.

Krok 2 Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.

Krok 3 Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.

Krok 4 Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.

Krok 5 Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.

Krok 6 Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Zadziałał bezpiecznik.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.



Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



Środek zaradczy

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Szuflada na wodę nie działa prawidłowo



Opis

Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.

Z szuflady na wodę wylewa się woda.



Możliwa przyczyna

Nie wsunęło całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.

Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.



Środek zaradczy

Całkowicie włóż szufladę na wodę do urządzenia.

Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.



Problemy z procedurą czyszczenia



Opis



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Szufladę na wodę trudno wyczyścić.	Nie zdjęto pokrywy i rozbijacza fal.	Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na głębokiej blasze nie ma wody.	Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.	Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.	Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.	Usuń resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory urządzenia. Następnym razem umieść na pierwszym poziomie urządzenia głęboką blachę.
Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.	Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.	Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.
Efekty czyszczenia nie są zadowalające.	Czyszczenie rozpoczęło, gdy urządzenie było zbyt gorące. Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z urządzenia wszystkich akcesoriów.	Poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Powtórz czyszczenie. Wymij wszystkie akcesoria z urządzenia. Powtórz czyszczenie.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórz

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



Problemy z sygnałem Wi-Fi



Możliwa przyczyna



Środek zaradczy

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową. Sprawdź sieć bezprzewodową i router. Uruchom ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustaw router jak najbliżej urządzenia.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchni.	Wyłącz kuchenkę mikrofalową. Unikaj jednoczesnego korzystania z innej kuchenki mikrofalowej oraz funkcji zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

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.

F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi sygnałem.

Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

F604 – pierwsze połączenie z Wi-Fi nie powiodło się.

Wyłączyć i włączyć urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.

Włączyć i wyłączyć urządzenie.

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą działać normalnie.

**Kod i opis****Środek zaradczy**

F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.

Wyłączyć urządzenie i odczekaj, aż ostygnie. Ponownie włączyć urządzenie.

F144 - czujnik w Szuflada na wodę nie można zmierzyć poziomu wody.

Opróżnić Szuflada na wodę i ponownie napełnić.

F508 - Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.

Włączyć i wyłączyć urządzenie.

F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne.

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

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.9
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.99 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	70 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	EOABS39WZ 38.5 kg
	KOABS39WX 38.5 kg

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – Część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

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 zapewni 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	Połączenia	Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego.
	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
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Dokładne czyszczenie
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Płukanie	Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.

Podmenu	Zastosowanie
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się tekst Blokada uruchomienia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną.
Szybkie nagrzewanie	Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia.
Przypomnienie o czyszczeniu.	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Połączenia

Podmenu	Opis
Wi-Fi	Włączanie i wyłączenie: Wi-Fi.
Operacja zdalna	Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.

14.5 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.

14.6 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468

Podmenu	Opis
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	Krok 2	Krok 3
		Nacisnąć i przytrzymać:  .	 ... — wybrać preferowaną funkcję.	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
 - nacisnąć, aby włączyć urządzenie.	 ... - wybrać funkcję pieczenia.	 °C - ustawić temperaturę / .	OK - nacisnąć, aby potwierdzić.	START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Gotowanie na parze – Steamify

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

Para do gotowania na parze	Para do duszenia	Para do zapiekania	Para do pieczenia
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

Jak szybko przyrządzać potrawy

Gotowanie wspomagane

Krok 1

Nacisnąć: .

Krok 2

Nacisnąć: .

Krok 3

Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane.

Krok 4

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

Nacisnąć: 

Krok 2

Nacisnąć: 

Krok 3

Wybrać tryb:

Czyszczenie parowe

Czyszczenie lekkich zabrudzeń

Czyszczenie parowe plus

Dokładne czyszczenie.


Odkamienianie


Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia

Płukanie

Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу electrolux.com/manuals



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице electrolux.com/support



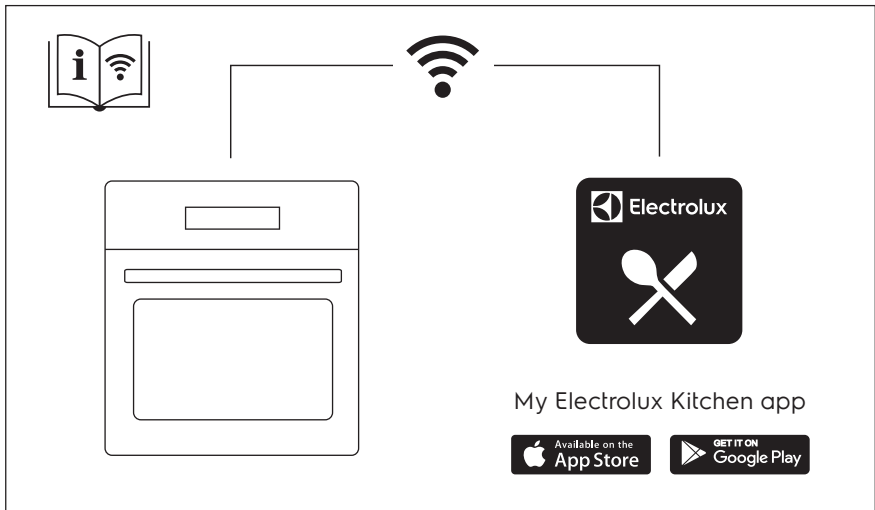
Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	324
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	326
3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	329
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	331
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	332
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	335
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	341
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКССЕСУАРЫ.....	343
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	345
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	346
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	349
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	355
13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	359
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	360
15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	362
16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	363



1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	578 (600) мм
---	--------------

Ширина шкафа	560 мм
--------------	--------

Глубина шкафа	550 (550) мм
---------------	--------------

Высота передней стороны прибора	594 мм
---------------------------------	--------

Высота задней стороны прибора	576 мм
-------------------------------	--------

Ширина передней стороны прибора	595 мм
---------------------------------	--------

Ширина задней стороны прибора	559 мм
-------------------------------	--------

Глубина прибора	567 мм
-----------------	--------

Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1027 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4x25 мм

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование

спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

2.5 Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
 - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
 - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

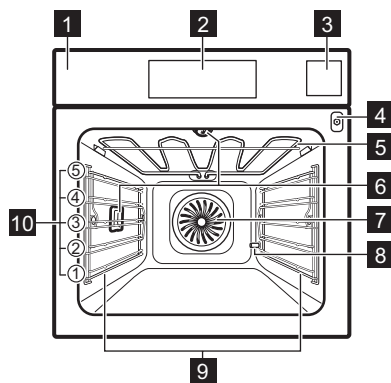
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

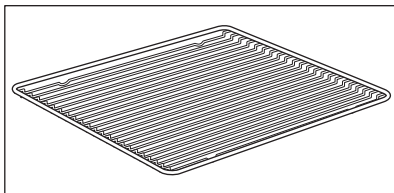


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

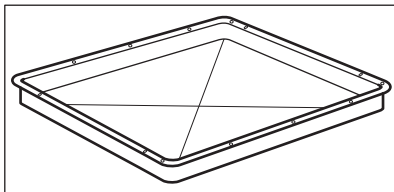
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



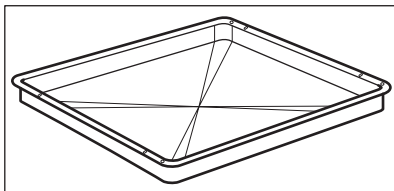
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



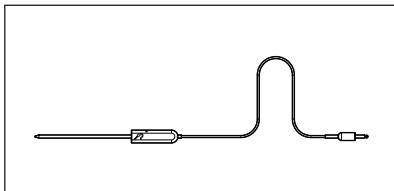
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



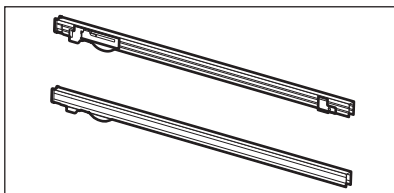
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие

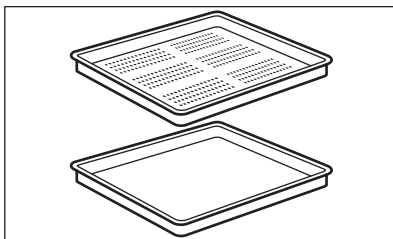
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



Набор противней для приготовления на пару

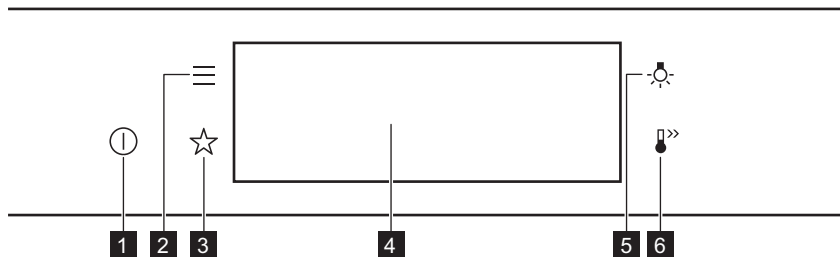
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



1	ВКЛ / ВЫКЛ	Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора.
2	Меню	Содержит список функций прибора.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.



Нажимайте кнопку

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

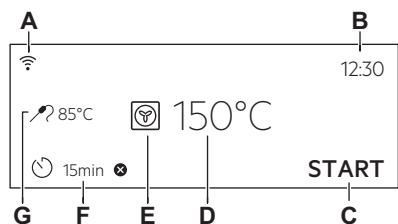
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.





4.2 Дисплей




- Дисплей с набором кнопок.
- A. Wi-Fi
 - B. Установка Времени Суток
 - C. ПУСК/СТОП
 - D. Температура
 - E. Режимы нагрева
 - F. Таймер
 - G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

			
Подтверждение выбора / параметра настройки.	Возврат на один уровень в меню.	Отмена последнего действия.	Включение и выключение опций.

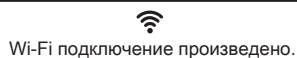
Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.

		
Функция включена.	Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	Звуковая сигнализация отключена.

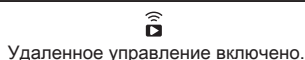
Индикаторы таймеров

	
Установка функции: Отложенный запуск.	Отмена настройки.

Wi-Fi индикатор — прибор можно подключить к Wi-Fi.



Удаленное управление индикатор — прибором можно управлять дистанционно.



5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение



После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

Шаг 1	Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу Electrolux; Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений.
Шаг 2	Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения.
Шаг 3	Включите прибор.
Шаг 4	Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения.
Шаг 5	Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi.
Шаг 6	В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи прибора.

Частота	2,4 ГГц WLAN 2400–2483,5 МГц
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Макс. мощность	ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты,

разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.


Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт:


<http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).


5.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкафа следует предварительно разогреть.

Шаг 1 Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.

Шаг 2 Установите максимальную температуру для режима: .
Дайте духовому шкафу поработать 1 час.

Шаг 3 Установите максимальную температуру для режима: .
Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

5.6 Способ настройки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.



Шаг 1

Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.



Шаг 2

Стряхните с полоски лишнюю воду.



Шаг 3

Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.



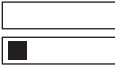



Шаг 4

Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.

 Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

Жесткость воды		Индикаторная полоска	Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Классификация воды
Уровень	dH				
1.	0–7		0–1,3	0–50	мягкая
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умеренно жесткая
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жесткая
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	очень жесткая

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для

воды бутилированной негазированной водой.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



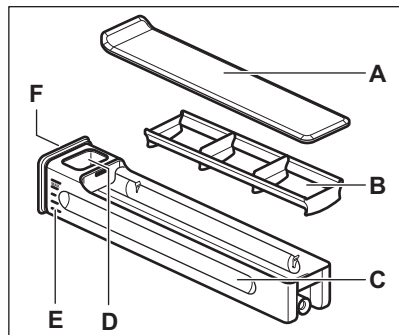
ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

Шаг 1	Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.
Шаг 2	Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.
Шаг 3	Выберите режим нагрева и нажмите: OK . На дисплее отображается температура.
Шаг 4	Установ: температура. Нажмите OK .
Шаг 5	Нажмите: START . Термошуп – шуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

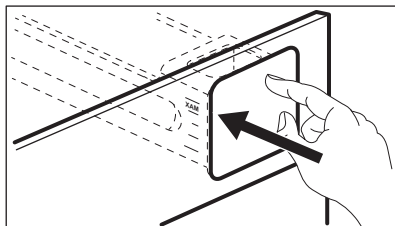
6.2 Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Шкала
- F. Передняя крышка

6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

- Пункт 1** Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.



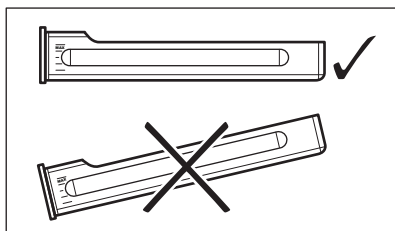
- Пункт 2** Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:

A Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.

B Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана.

- Пункт 3** Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.

- Пункт 4** Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.





- Пункт 5** Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.

6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром.
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.
На пару 50–100°C	Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.
Тушение (с паром) 105–130°C	Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.
Запекание (с паром) 135–150°C	Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.
Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C	Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.
Шаг 5	Нажмите: OK .
Шаг 6	Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.
Шаг 7	Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут.
<p> ВНИМАНИЕ!</p> <p>Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p>	
Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.	
Шаг 8	При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.
Шаг 9	Нажмите START . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.
Шаг 10	Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. По окончании приготовления вентиляторы охлаждения начинают работать быстрее для удаления пара.
Шаг 11	Выключите духовой шкаф.

Шаг 12	По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.
Шаг 13	Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.

6.5 Способ настройки: SousVide

Шаг 1	Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры.
Шаг 4	Выберите температуру и нажмите . OK .
Шаг 5	Нажмите  . На дисплее отобразятся настройки таймера.
Шаг 6	Задайте таймер и нажмите . OK .
Шаг 7	Нажмите: START .
Шаг 8	Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой.

6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше




Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .







6.7 Режимы нагрева

СТАНДАРТНЫЕ





Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.
 Традиционное приготовление	Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.






ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Йогурт	Приготовление йогурта. Лампа освещения данной функции выключена.

Режим нагрева	Применение
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

ПАР

Режим нагрева	Применение
 Steamify	Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.
 SousVide	Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.
 Регенерация	Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

Режим нагрева	Применение
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Влажный пар	Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.
 Горячий пар (35%)	Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста — хрустящую и блестящую поверхность.
 Горячий пар (25%)	Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.

6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действие	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.

Часы	Применение
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.

7.2 Способ настройки: Функции часов

Настройка часов

Шаг 1 Нажмите: Установка Времени Суток.

Шаг 2 Установите время. Нажмите **OK**.

Установка времени приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Установите время. Нажмите **OK**.

Выбор опции окончания приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Задайте время приготовления.

Шаг 4 Нажмите .

Шаг 5 Нажмите: Завершить действи.

Шаг 6 Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления

Шаг 1 Выберите режим нагрева и задайте температуру.

Шаг 2 Нажмите .

Шаг 3 Задайте время приготовления.

Шаг 4 Нажмите .

Шаг 5 Нажмите: Отложенный запуск.

Шаг 6 Выберите требуемое значение.

Шаг 7 Нажмите: **OK**. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера

Шаг 1 Нажмите .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

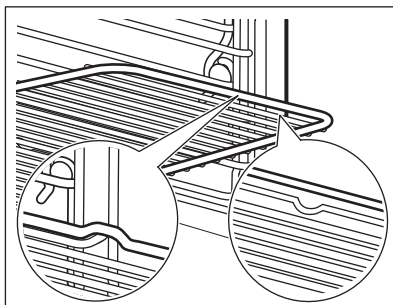
8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий

ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

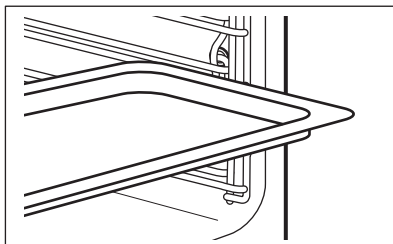
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



8.2 Термощуп

Термощуп — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:



Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Применение: Термощуп

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

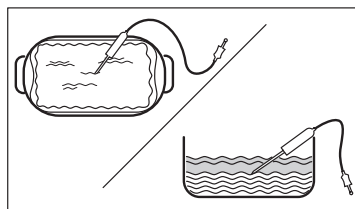
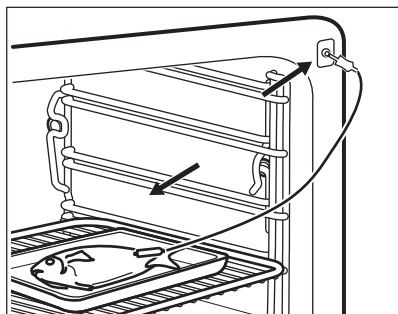
Шаг 3 Вставьте: Термощуп.

Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.

Запеканки

Вставьте наконечник Термощуп точно в центре запеканки. Термощуп не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4 Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

Шаг 5 Для установки температуры внутри продукта нажмите

Шаг 6 Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

Шаг 7 Выберите опцию и несколько раз нажмите: для перехода на главный экран.

Шаг 8 Нажмите: **START** .
Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

Шаг 9 Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и накопечника из продукта.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим

нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1 Включите прибор.


Шаг 2 Выберите необходимую настройку.

Шаг 3 Нажмите:  . Выберите: Любимые программы.

Шаг 4 Выберите: Сохранить текущие настройки.

Шаг 5 Нажмите **+**, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите **OK**.

 — нажмите для сброса настройки.


 — нажмите для отмены выбора настройки.

9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

Шаг 1 Включите прибор.

Шаг 2 Настройка режима нагрева.



Шаг 3  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3.

9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения

каких-либо настроек пользователем не производится.

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

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение,

Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению








Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.






Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

10.2 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.

		 (°C)		 (МИН)
Сладкие булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Макарони, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35

		 (°C)		 (мин)
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см






10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций





Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах






		 °C	 мин	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 60	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	45 - 60	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	55 - 65	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	55 - 65	1

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 35	2
Песочное печенье	Традиционное приготовление	140	25 - 35	2

Выпекание на одном уровне — печенье
Используйте третье положение противня.





		 °C	 МИН
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30

Выпекание на нескольких уровнях — печенье

		 °C	 МИН	
Песочное печенье	Горячий воздух	140	25 - 45	2 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	25 - 35	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	45 - 55	2 / 4
Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см)	Горячий воздух	160	55 - 65	2 / 4

Гриль
Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.







		 МИН	
Тосты	Гриль	1 - 2	5
Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления	Гриль	24 - 30	4

Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

	 Контейнер (Gastronorm)	 кг		 МИН	
Брокколи, пред-варительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	3	8 - 9	Установите эм-алированный противень на первый уровень.
Брокколи, пред-варительный разогрев пустого духового шкафа	1 x 2/3 с перфорацией	макс.	3	10 - 11	Установите эм-алированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1.5	2 и 4	До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эм-алированный противень на первый уровень.

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие: Направляющие для противней

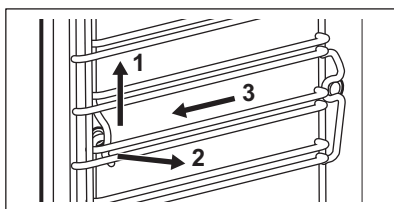
Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

Шаг 1 Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Шаг 2 Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя.

Шаг 3 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.

Шаг 4 Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.



Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.

Пункт 1 Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.

Пункт 2 Выберите Меню / Очистка.

Функция	Описание	Продолжительность
Очистка паром	Легкая очистка	30 мин
Очистка паром, плюс	Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем.	75 мин

Пункт 3 Нажмите **START**. Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

Пункт 4 Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

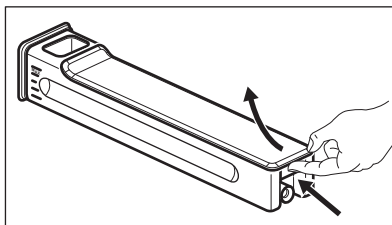
Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды

Пункт 1 Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды.

Пункт 2 Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.

Пункт 3 Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.



Пункт 4 Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине.

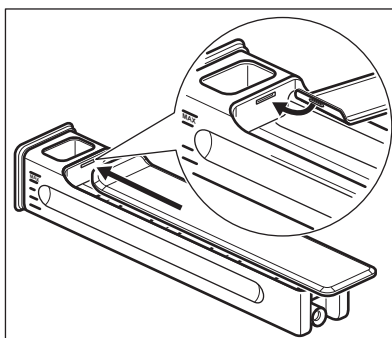
Пункт 5 Соберите выдвижной резервуар для воды.

Пункт 6 Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.

Пункт 7 Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.

Пункт 8 Вставьте выдвижной резервуар для воды.

Пункт 9 Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.



11.6 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Извлеките все принадлежности. Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

Шаг 1 Установите ситейник на первый уровень.

Шаг 2 Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи.

Шаг 3 Долейте воду в выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.

Шаг 4 Выберите: Меню / Очистка.

Шаг 5 Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.

Шаг 6 По окончании первого этапа опорожните ситейник и установите его на первый уровень.

Продолжительность второго этапа — около 35 мин

Шаг 7 Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды.

Шаг 8 По окончании работы функции извлеките ситейник.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании удаления накипи:

Выключите духовой шкаф.	После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.
	Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.	

i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

Тип	Описание
Ненавязчивое напоминание	Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа.
Настоятельное напоминание	Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены.

11.8 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

- | | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.
Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.10 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

- | | |
|----------------|------------------------------------|
| Пункт 1 | Убедитесь, что духовой шкаф остыл. |
| Пункт 2 | Извлеките все аксессуары. |
| Пункт 3 | Выберите меню Очистка / Сушка. |

- | | |
|--------------|---|
| Шаг 1 | Полностью откройте дверцу. |
| Шаг 2 | Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы. |

Пункт 4 Следуйте экранным инструкциям.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

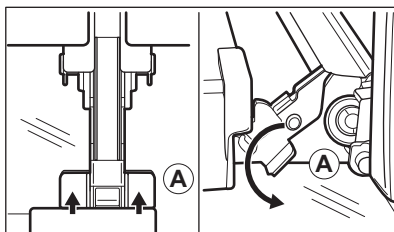
Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.



Шаг 3	Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.	
Шаг 4	Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.	
Шаг 5	Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.	
Шаг 6	Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.	
Шаг 7	Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.	
Шаг 8	Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.	
Шаг 9	Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.	

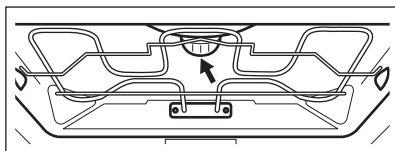
11.12 Замена лампы освещения

⚠ ВНИМАНИЕ!
 Существует опасность поражения электрическим током.
 Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.	Отключите духовой шкаф от сети электропитания.	Положите ткань на дно внутренней камеры.

Верхняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.



Шаг 2 Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.

Шаг 3 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4 Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

Шаг 1 Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.

Шаг 2 Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.

Шаг 3 Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.

Шаг 4 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 5 Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.

Шаг 6 Установите левую направляющую для противня.

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...



Прибор не включается или не нагревается



Возможная причина

Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.

Не установлено время.

Дверца не закрыта как следует.



Способ устранения

Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети.

Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов».

Полностью закройте дверцу.



Прибор не включается или не нагревается



Возможная причина

Сработал предохранитель.



Способ устранения

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

Прибор Защита детей включен.

См. главу «Меню», подменю: Опции.



Компоненты



Описание

Лампа перегорела.



Способ устранения

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».



Выдвижной резервуар для воды не работает надлежащим образом



Описание

Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в приборе.



Возможная причина

Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды.



Способ устранения

Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в прибор.

Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.

Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель.

Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.



Неисправности, связанные с процедурой очистки



Описание

Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.



Возможная причина

Не сняты крышка и волногаситель.



Способ устранения

Снимите крышку и волногаситель.

После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.

Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.

Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/ добавлено средство для удаления накипи.



Неисправности, связанные с процедурой очистки



Описание

После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.



Возможная причина

Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля.



Способ устранения

Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры прибора. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень.

Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.

Для очистки камеры прибора использовано слишком большое количество моющего средства.

В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.

Неудовлетворительные результаты очистки.

Процедура очистки была начата, когда прибор был слишком горячим.

Подождите, пока прибор не остынет. Повторите процедуру очистки.

Перед проведением очистки из прибора не были извлечены все принадлежности.

Извлеките все принадлежности из прибора. Повторите процедуру очистки.

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в

результате перебоа в электропитании, повторите процедуру очистки.



Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi



Возможная причина

Проблема с сигналом беспроводной сети.



Способ устранения

Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер.

Был установлен новый роутер или были изменены его настройки.

Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием».

Слабый уровень сигнала беспроводной сети.

Переместите роутер как можно ближе к прибору.



Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.

Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и дистанционное управление прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.



12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.

 Код и описание	 Способ устранения
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте Термошуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F601 - проблема с Wi-Fi сигналом.	Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F604 - первое соединение с Wi-Fi не удалось.	Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.	Включите и выключите прибор.

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен прибор, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции прибора продолжают работать как обычно.

 Код и описание	 Способ устранения
F131 - превышение температуры датчика парогенератора.	Выключите прибор и подождите, пока он не остынет. Снова включите прибор.
F144 - датчик в Выдвижной резервуар для воды не может измерить уровень воды.	Опорожните Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.
F508 - Выдвижной резервуар для воды не работает должным образом.	Включите и выключите прибор.
F602, F603 - Wi-Fi недоступен.	Включите и выключите прибор.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Название модели (MOD.)
Продуктовый номер (PNC)
Серийный номер (S.N.)

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и Технический лист с информацией об изделии

Торговый знак	Electrolux
Модель	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.9
Класс энергетической эффективности	A++
Потребление энергии в стандартном режиме (ECElectric cavity)	0.99 кВт·ч/цикл
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (ECElectric cavity)	0.52 кВт·ч/цикл
Количество камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём камеры (V)	70 л
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф
Масса (M)	EOABS39WZ 38.5 кг
	KOABS39WX 38.5 кг

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии
Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой
Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция
Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Элемент меню	Применение	
Помощь в Приготовлении	Список автоматических программ.	
Очистка	Список программ очистки.	
Любимые программы	Список любимых настроек.	
Опции	Используется для задания конфигурации прибора.	
Настройки	Подключения	Настройка конфигурации сети.
	Настройка	Используется для задания конфигурации прибора.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Сушка	Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара.
Очистка паром	Легкая очистка.
Очистка паром, плюс	Тщательная очистка.
Удаление накипи	Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.
Ополаскивание	Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение «Защита детей». Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции.
Быстрый прогрев	Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

14.4 Подменю для: Подключения

Подменю	Описание
Wi-Fi	Включение и выключение функции: Wi-Fi.
Удаленное управление	Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Удаленная авт. эксплуатация	Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия ПУСК. Опция доступна только при включении: Wi-Fi.
Сеть	Проверка состояния сети и уровня сигнала: Wi-Fi.
Забудь сеть	Отмена автоматического подключения прибора к данной сети.

14.5 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Задаёт язык прибора.
Яркость дисплея	Выбор яркости дисплея.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①.
Громкость сигнала	Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов.
Жесткость воды	Настройка жесткости воды.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

14.6 Подменю для: Сервис






Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!




Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Жесткость воды	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	----------------	-------------------------




Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	--	---	--	--	--------------

Начните пользоваться прибором

Быстрый пуск	Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1 Нажмите и удерживайте: 	Шаг 2  ... - выберите требуемую функцию.	Шаг 3 Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана.	 — нажмите и удерживайте , пока прибор не выключится.		

Начните приготовление

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите , чтобы включить прибор.	 ... - выберите режим нагрева.	 — установите температуру .	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.




Приготовление на пару — Steamify

Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.

На пару	Тушение (с паром)	Запекание (с паром)	Жарка и выпечка (с паром)
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

Помощь в Приготовлении	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4
	Нажмите  .	Нажмите:  .	Нажмите:  Помощь в Приготовлении.	Выберите блюдо.



При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

Последний штрих 10%


Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.


Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1мин.**

Выполните очистку прибора паром

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Нажмите: 	Нажмите: 	Выберите режим:
Очистка паром		Для легкой очистки.
Очистка паром, плюс		Для тщательной очистки.
Удаление накипи		Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.
Ополаскивание		Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте

вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Добро дошли у Electrolux! Хвала што сте изабрали наш уређај.



У тежњи да постигнемо еколошку одрживост, смањујемо количину папира и пружамо комплетна корисничка упутства у електронском облику. Комплетно корисничко упутство можете погледати на electrolux.com/manuals
Погледајте савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку на electrolux.com/support



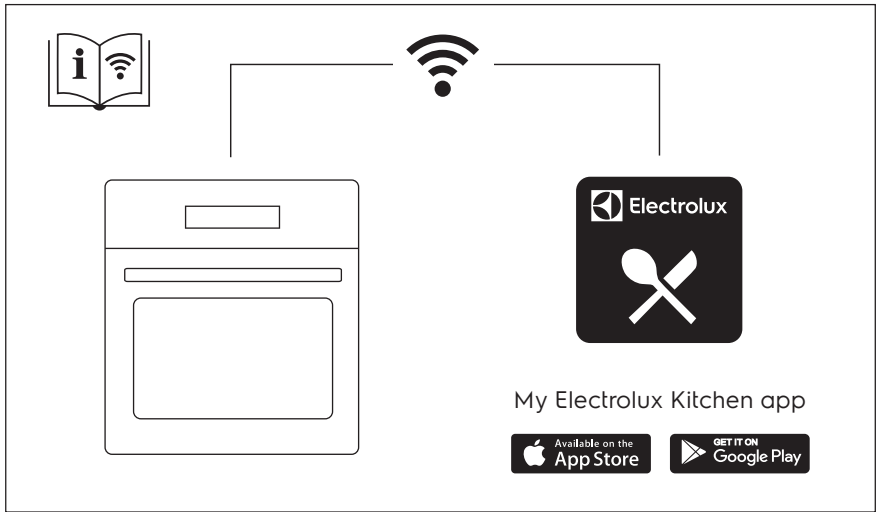
За још више рецепата, савета и метода решавања проблема преузмите апликацију **My Electrolux Kitchen**.



Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	366
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	368
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	371
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	372
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	374
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	376
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	382
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	384
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	386
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	387
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	390
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	396
13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	400
14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	401
15. ЛАКО ЈЕ!.....	403
16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	404



1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем и мобилним уређајима са My Electrolux Kitchen .
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.

- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.
- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа

УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтажање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.
- Уграђена јединица мора да задовољи захтеве стабилности према DIN 68930.

Минимална висина кухињског елемента (минимална висина елемента испод радне плоче)	578 (600) mm
Ширина кухињског елемента	560 mm
Дубина кухињског елемента	550 (550) mm
Висина предње стране уређаја	594 mm
Висина задње стране уређаја	576 mm
Ширина предње стране уређаја	595 mm
Ширина задње стране уређаја	559 mm

Дубина уређаја	567 mm
Дубина уграђеног уређаја	546 mm
Дубина са отвореним вратима	1027 mm
Минимална величина вентилационог отвора. Отвор постављен на доњој задњој страни	560x20 mm
Дужина кабла за напајање. Кабл је постављен у десном углу са задње стране	1500 mm
Монтажни завртњи	4x25 mm

2.2 Прикључење на електричну мрежу

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.
- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.

- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.

- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Запаливе материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.
- Не делите своју лозинку за Wi-Fi.

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливане колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извучите утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Кување на пари

УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина и оштећења уређаја.

- Отпуштена пара може да изазове опекотине:
 - Будите опрезни кад отварате врата уређаја када је активирана ова функција. Може да дође до ослобађања паре.
 - Отворите врата уређаја пажљиво након кувања на пари.

2.6 Унутрашње осветљење

УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.
- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

2.8 Одлагање

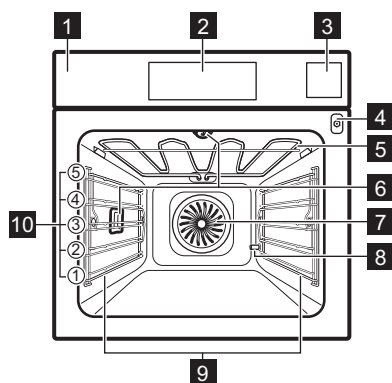
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите утикач кабла за напајање уређаја из мрежне утичнице.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.
- Уклоните кваку да бисте спречили да се деца или кућни љубимци заглаве у уређају.

3. ОПИС ПРОИЗВОДА

3.1 Општи приказ

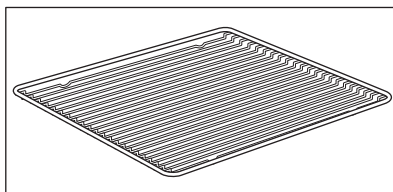


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Фиока за воду
- 4 Утичница температурног сензора
- 5 Грејни елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилатор
- 8 Уклањање каменца са излазне цеви
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

3.2 Прибор

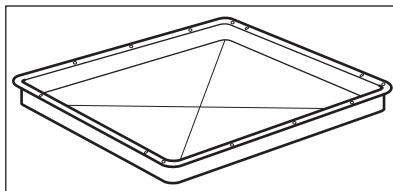
Решеткаста полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



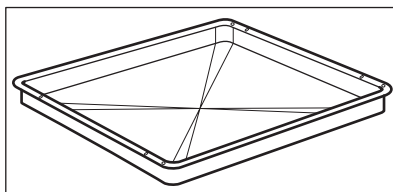
Плех за печење

За колаче и кексе.



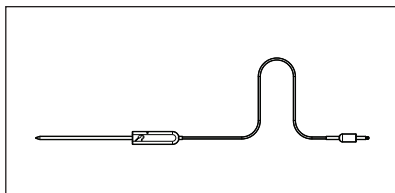
Грил/дубоки тигањ

За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



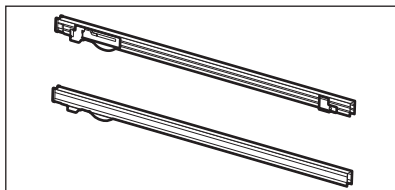
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



Телескопске вођице

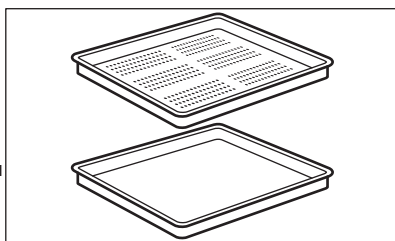
За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



Комплет за кување на пари

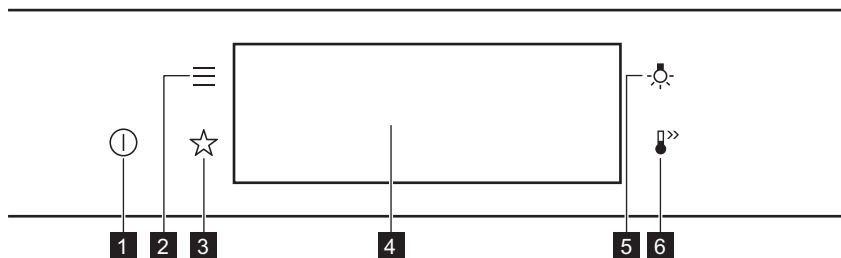
Једна неперфорирана и једна перфорирана посуда за храну.

Комплет за кување на пари одводи кондензовану воду од хране током кувања на пари. Користите га за припрему поврћа, рибе, белог пилећег меса. Овај комплет није погодан за припрему хране која се кува у води, нпр. пиринач, палента, тестенина.



4. КОМАНДНА ТАБЛА

4.1 Преглед командне табле



1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили апарат.
2	Мени	Наводи функције апарата.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања уређаја.

5 Прекидач лампице За укључивање и искључивање лампице.

6 Брзо загревање За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.



Притисните дугме

Додирните површину врхом прста.



Померите

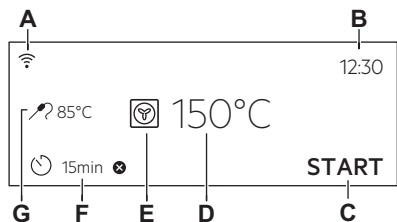
Превуците прстом преко површине.



Притисните и задржите

Додирните површину на 3 секунде.

4.2 Дисплеј



Дисплеј са подешеним кључним функцијама.

- A. Вај-фај
- B. Доба дана
- C. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ
- D. Температуре
- E. Функције загревања
- F. Тајмер
- G. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.



За потврђивање изабране ставке/подешавања.



За враћање за један ниво уназад у менију.



За поништавање последње активности.



За укључивање и искључивање опција.

Огласи звучни сигнал индикатори функција – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.



Функција је укључена.



Функција је укључена.
Кување се аутоматски прекида.



Звук аларма је искључен.

Индикатори времена



За подешавање функције: Одложени старт.



За отказивање подешавања.

Вај-фај индикатор – уређај може да се повеже на Wi-Fi.



Вај-фај веза је укључена.

Даљинско управљање индикатор – уређај може да се контролише даљински.



Даљинско управљање је укључен.

5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење



Корак 1

Уклоните сву додатну опрему и носаче решетке из апарата.



Корак 2

Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.



Корак 3

Вратите додатну опрему и носаче решетке у апарат.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.

Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Тврдоћа воде, Доба дана.

5.3 Бежична веза

Да бисте повезали апарат потребно је следеће:

- Бежична мрежа са интернет везом.
- Мобилни уређај повезан на исту бежичну мрежу.

Корак 1 Преузимање апликације My Electrolux Kitchen : Скенирајте камером на мобилном уређају QR код на плочици са техничким карактеристикама да бисте се преусмерили на Electrolux почетну страницу. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Апликацију такође можете да преузмете директно из продавнице апликација.

Корак 2 Следите упутства за повезивање апликације.

Корак 3 Укључите апарат.

Корак 4 Притисните: . Изаберите: Подешавања / Везе.

Корак 5  - померите прстом или притисните ради укључивања: Вај-фај.

Корак 6 Бежични модул апарата ће се покренути у року од 90 секунди.

Фреквенција	WLAN на 2,4 GHz 2400–2483,5 MHz
Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимална снага	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Wi-Fi модул	NIUS-50

5.4 Софтверске лиценце

Софтвер у овом производу садржи компоненте засноване на бесплатном софтверу и софтверу отвореног кода. Electrolux са захвалношћу прихвата допринос заједница отвореног софтвера и роботике развоју пројекта.


Да бисте приступали изворном коду ових бесплатних софтверских компоненти


отвореног кода, чији услови лиценцирања захтевају објављивање, као и да бисте видели пуне информације о њиховим ауторским правима и важеће услове лиценцирања, посетите страницу: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (фасцикла NIUS).

5.5 Почетно предгревање

Предгрејте пећницу пре прве употребе.

Корак 1 Уклоните сав прибор и носаче решетки из рерне.

Корак 2 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите пећницу да ради 1 ч.

Корак 3 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите пећницу да ради 15 мин.

 Пећница може да испушта мирис и дим током предгревања. Обезбедите добро проветравање просторије.

5.6 Како да подесите: Тврдоћа воде

Када повезујете рерну на електричну мрежу, морате да подесите ниво тврдоће воде.

Користите тест папир испоручен уз комплет за кување на пари.



Корак 1

Ставите тест трачицу у воду око 1 секунду. Не стављајте тест трачицу под текућу воду.



Корак 2

Протресите тест шапир да уклоните вишак воде.




Корак 3

Након 1 минута проверите тврдоћу воде према табели у наставку.



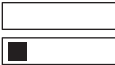



Корак 4

Подесите ниво тврдоће воде: Мени / Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

 Боје тест трачица настављају да се мењају. Не проверавајте тврдоћу воде након више од 1 минута након теста.

Ниво тврдоће воде можете да промените у менију: Подешавања / Конфигурација / Тврдоћа воде.

Табела приказује опсег тврдоће воде (dH) са одговарајућим наслагама калцијума и класификацију воде. Прилагодите ниво тврдоће воде према табели.

Тврдоћа воде		Тест трачица	Насlage калцијума (mmol/l)	Насlage калцијума (mg/l)	Класификација воде
Ниво	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	мека
2	8–14		1,4–2,5	51–100	умерено тврда
3	15–21		2,6–3,8	101–150	тврда
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	веома тврда

Када је ниво тврдоће воде из водовода 4, напуните фиоку за воду негазираном флашираном водом.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1 Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.

Корак 2 Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.

Корак 3 Одаберите функцију загревања и притисните: **OK**. Дисплеј приказује: температуру.

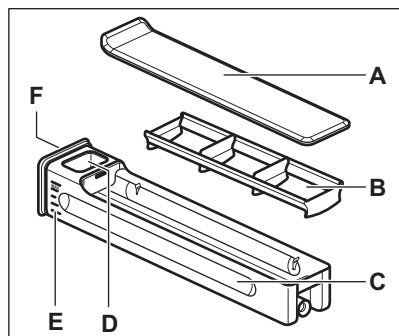
Корак 4 Подесите температуру. Притисните: **OK**.

Корак 5 Притисните: **START**.
Температурни сензор - можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.

STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.

Корак 6 Искључите рерну.

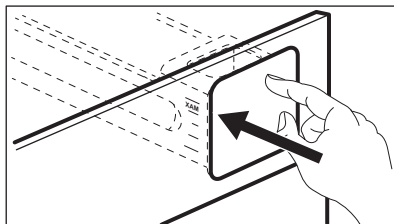
6.2 Фиока за воду



- A. Поклопац
- B. Заштитник од изливања
- C. Фиока
- D. Отвор за пуњење воде
- E. Вага
- F. Предњи поклопац

6.3 Како да користите: Фиока за воду

Корак 1 Притисните предњи поклопац фиоке за воду.



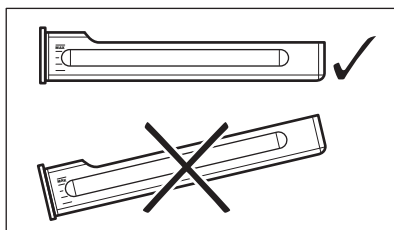
Корак 2 Напуните фиоку за воду до максимума. То можете да урадите на два начина:

A: Оставите фиоку за воду у рерни и сипајте воду из посуде.

B: Извадите фиоку за воду из рерне и напуните је водом са чесме.

Корак 3 Носите фиоку за воду у хоризонталном положају да бисте избегли просипање воде.

Корак 4 Када напуните фиоку водом, убаците је у исти положај. Гурните предњи поклопац све док фиока не уђе у рерну.





Корак 5 Испразните фиоку за воду након сваке употребе.



⚠ ОПРЕЗ

Фиоку за воду држите даље од врелих површина.

6.4 Како се подешава: Steamify – функција загревања на пари

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
Корак 2	Притисните  . Подесите функцију загревања на пари.
Корак 3	Притисните: OK . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
Корак 4	Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.
Пара за кување на пари 50–100°C	За припрему на пари поврћа, житарица, махунарки, плодова мора, терина и дезерата који се послужују у кашичици.
Пара за крчкање на пари 105–130°C	За кување динстаног и пирјаног меса или рибе, хлеба и живине, као и колача од сира и касерола.
Пара за нежно румењење 135–150°C	За месо, касероле, пуњено поврће, рибу и гратинирана јела. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, заједно са хрскавом корицом. Ако подесите тајмер, функција гриловања се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело било благо гратинирано.
Пара за печење 155–230°C	За печена јела од меса, рибе, живине, као и печено пуњено лиснато тесто, тартове, мафине, гратинирана јела, поврће и пекарска јела. Ако подесите тајмер и ставите храну на први ниво, функција загревања с доње стране се аутоматски укључује у последњим минутима процеса кувања, како би јело имало хрскаво дно.
Корак 5	Притисните: OK .
Корак 6	Притисните поклопац фиоке за воду да бисте је отворили и уклонили.
Корак 7	Напуните фиоку за воду хладном водом до максималног нивоа (око 950 ml). Резерва воде је довољна за приближно 50 мин.
<p> УПОЗОРЕЊЕ!</p> <p>Користите само хладну воду са чесме. Немојте користити филтрирану (деминерализовану) или дестиловану воду. Немојте да користите друге течности. Немојте да сипате запаљиве нити алкохолне течности у фиоку за воду.</p>	
Користите скалу на фиоци за воду.	
Корак 8	Обришите спољашњи део фиоке за воду меком крпом, према потреби. Вратите фиоку за воду у њен почетни положај.
Корак 9	Притисните: START . Пара се појављује након отприлике 2 min. Када пећница достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
Корак 10	Када у фиоци за воду понестане воде, чује се звучни сигнал. Поново напуните фиоку за воду. При крају циклуса кувања, вентилатор за хлађење ради брже како би се уклонила пара.
Корак 11	Искључите рерну.
Корак 12	Испразните фиоку за воду када се кување заврши.
Корак 13	Преостала вода може да се кондензује у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.

6.5 Како да подесите: Кување у вакууму

Корак 1	Укључите рерну. Изаберите симбол функције грејања и притисните га да бисте ушли у подмени.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Притисните: OK . Дисплеј затим приказује подешавања температуре.
Корак 4	Подесите температуру и притисните: OK .
Корак 5	Притисните  . Дисплеј приказује подешавања тајмера.
Корак 6	Подесите тајмер и притисните: OK .
Корак 7	Притисните: START .
Корак 8	Преостала вода се може скупљати на вакуум-кесама и у унутрашњости. Након кувања, пажљиво отворите врата пећнице. Употребите тањир и крпу да бисте извадили вакум-кесе. Када је пећница хладна, сунђером покупите воду са дна унутрашњости. Осушите унутрашњост меком крпом.

6.6 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор








Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више



Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .







6.7 Функције загревања

СТАНДАРДНО




Функција загревања	Примена
 Гриловање	За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.
 Турбо гриловање	За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Печење уз равни вентил.	За печење на највише три положаја решетке истовремено и за сушење хране. Подесите температуру да буде нижа за 20–40°C него за Загревање одозго/одоздо.
 Смрзнута храна	За припрему полуспремљене хране (нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница), тако да буде хрскава.
 Загревање одозго/одоздо	За печење на једном положају решетке.
 Функција за пицу	За печење пице. За интензивно запецање и добијање хрскавог дна.
 Загревање одоздо	За печење колача са хрскавим дном и за конзервисање хране.







ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.

Функција загревања	Примена
 Функција за јогурт	За припремање јогурта. Лампица у овој функцији је искључена.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро кување	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

ПАРА

Функција загревања	Примена
 Steamify	Употребљавајте пару за кување на пари, динстање, благо запецање и печење.
 Кување у вакууму	Име функције указује на поступак кувања у вакуумираним пластичним кесама на ниским температурама. За додатне информације погледајте одељак „Кување у вакууму” у настаку и поглавље „Напомене и савети” са табелама за кување.
 Регенерисање паре	Подгревање хране паром спречава да се површина осуши. Топлота се распоређује благо и уједначено, што омогућава да се поново добију укус и мирис хране, као да је тек припремљена. Ова функција може да се користи за поновно загревање хране директно на тањиру. Можете поново да загревате храну у неколико тањира истовремено, користећи различите положаје решетки.

Функција загревања	Примена
 Печење хлеба	Користите ову функцију за припрему хлеба и хлебних земички са врло добрим резултатима налик професионалним у погледу хрскавости, боје и сјаја корице.
 Дизање теста	За убрзавање дизања квасног теста. Спречава да се површина теста осуши и чува еластичност теста.
 Пара пуне снаге	За поврће кувано на пари, прилоге, рибу
 Висока влажност	Функција је погодна за печење финих јела као што су кремове, фланови, терине и риба.
 Средња влажност	Функција је погодна за печење крчаног и динстаног меса као и хлеба и слатког теста од квасца. С обзиром на комбинацију паре и топлоте, месо добија сочну и меку текстуру, а пецива од квасног теста добијају хрскаву и сјајну површину.
 Ниска влажност	Функција је погодна за месо, живину, јела из пећнице и касероле. Захваљујући комбинацији паре и топлоте, месо добија меку и сочну текстуру, заједно са хрскавом корицом.

6.8 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са:

IEC/EN 60350-1

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била

прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.

7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.

Функција сата	Примена
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.

Функција сата	Примена
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 ч 59 мин. Ова функција не утиче на рад апарата.

Функција сата	Примена
Тајмер током рада	Надгледа колико дуго функција ради. Тајмер током рада – можете га укључити и искључити.

7.2 Како да подесите: Функције сата

Како да подесите сат

Корак 1 Притисните: Доба дана.

Корак 2 Подесите тајмер. Притисните: **OK**.

Како да подесите време кувања

Корак 1 Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2 Притисните: .

Корак 3 Подесите тајмер. Притисните: **OK**.

Како да изаберете опцију за завршетак

Корак 1 Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2 Притисните: .

Корак 3 За подешавање времена кувања.

Корак 4 Притисните: ● ● ● .

Корак 5 Притисните: Крај активности.

Корак 6 Изаберите жељени: Крај активности.

Корак 7 Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања

Корак 1 Подесите функцију загревања и температуру.

Корак 2 Притисните: .

Корак 3 За подешавање времена кувања.

Корак 4 Притисните: ● ● ● .

Корак 5 Притисните: Одложени старт.

Корак 6 Изаберите вредност.

Како да одложите почетак кувања

Корак 7 Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како се продужава времена кувања

Када преостане 10% времена кувања, а храна не изгледа као да ће ускоро бити готова, можете да продужите време кувања. Такође можете да промените функцију загревања.

Притисните **+1min** да бисте продужили време кувања.

Како да промените подешавање тајмера

Корак 1 Притисните: **⏸**.

Корак 2 Подесите вредност тајмера.

Корак 3 Притисните: **OK**.

Задато време можете да промените у било ком тренутку у току кувања.

8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

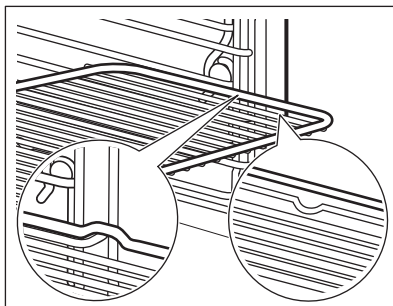
8.1 Убацивање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође

спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

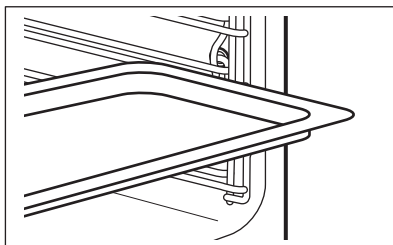
Решеткаста полица:

Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор – мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:



Температура рерне: минимум 120°C.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор

Корак 1 Укључите рерну.

Корак 2 Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

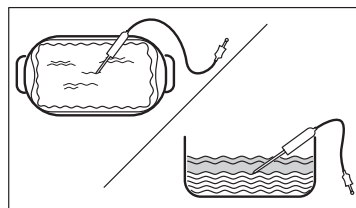
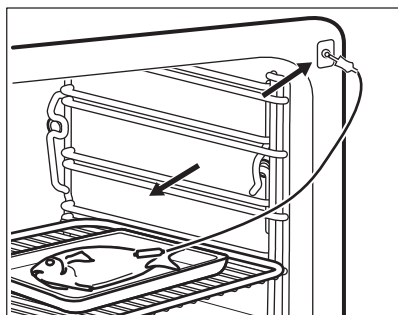
Корак 3 Поставите: Температурни сензор.

Месо, живина и риба

Убаците врх Температурни сензор у центар меса, рибе, ако је могуће у најдебљи део. Водите рачуна да барем 3/4 Температурни сензор буде унутар јела.

Касерола

Убаците врх Температурни сензор тачно у центру касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.



Корак 4 Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.

Корак 5  - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.

Корак 6

- ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију:
- Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.
- Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и рерна престаје са радом.

Корак 7

Изаберите опцију и узастопно притисните: **OK** да бисте прешли на главни екран.

Корак 8

Притисните: **START** .
Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.

Корак 9

Извучите Температурни сензор утикач из утичнице и извадите јело из пећнице.

**УПОЗОРЕЊЕ!**

Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врело. Будите пажљиви када га искључујете и водите из јела.

9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време

кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1

Укључите апарат.

Корак 2

Изаберите жељено подешавање.

Корак 3

Притисните:  . Изаберите: Омиљено.

Корак 4

Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.

Корак 5

Притисните **+** да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните **OK**.



– притисните да бисте понишили подешавање.



– притисните да бисте отказали подешавање.

9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1

Укључите апарат.

Корак 2

Подесите функцију загревања.



Корак 3

 ,  - притисните истовремено ради укључивања функције.

Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога уређај се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

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

 (°C)	 (ч)
200 - 230	5.5

Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро кување.

9.4 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

10. КОРИСНИ САВЕТИ

10.1 Препоруке у вези са печењем



Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.






Ваш апарат можда пече на другачији начин у односу на уређај који сте раније поседовали. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.






Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

Још препорука у вези са кувањем можете наћи у табелама за кување на нашој веб страници. Да бисте пронашли одговарајуће Савете за кување, погледајте ПНС број на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости уређаја.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

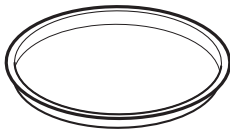
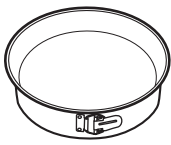

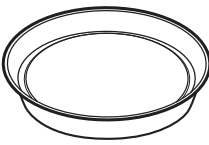
За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

		 (°C)		 (мин)
Слатке земичке, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	25 - 35
Швајцарски ролат	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25
Цела риба, 0,2 kg	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	3	15 - 25

		 (°C)		 (МИН)
Колачи, 16 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Колачи-макарони, 24 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	160	2	25 - 35
Мафини, 12 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Славо пециво, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	20 - 30
Кекс од сипкавог теста, 20 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	140	2	15 - 25
Тортице, 8 комада	плех за печење или посуда за скупљање масноће	180	2	15 - 25

10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор

Користите тамне и нерелектујуће лименке и посуде. Оне бољу апсорбују топлоту него светле боје и рефлектујуће посуде.

			
Плех за пицу	Посуда за печење	Мала посуда за печење	Плех за флан
Таман, нерелектујући Пречник 28 см	Таман, нерелектујући Пречник 26 см	Керамички Пречник 8 см, висина 5 см	Таман, нерелектујући Пречник 28 см






10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање





Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

Печење на једном нивоу – печење у плеховима






		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 60	2

		 °C	 МИН	
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	160	45 - 60	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2
Пита с јабукама, 2 плеха Ø20 cm	Загревање одозго/одоздо	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	140	25 - 35	2

Печење на једном нивоу – кекс
Користите трећи ниво решетке.

		 °C	 МИН
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/одоздо	170	20 - 30





Печење на више нивоа – кекс

		 °C	 МИН	
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	2 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	25 - 35	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	45 - 55	2 / 4
Пита с јабукама, 1 плех на решетци (Ø 20 cm)	Печење уз равни вентил.	160	55 - 65	2 / 4

Гриловање

Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.

Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.







		 МИН	
Тост	Гриловање	1 - 2	5
Говеђи котлет, окрените када истекне половина времена	Гриловање	24 - 30	4

Информације за институте за тестирање

Тестови за функцију: Пара пуне снаге.

Тестови у складу са IEC 60350-1.

Подесите температуру на 100°C.

	 Контејнер (Gastronorm)	 kg		 МИН	
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	0.3	3	8 - 9	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Броколи, претходно загрејте празну рерну	1 x 2/3 перфорирано	макс.	3	10 - 11	Поставите плех за печење на први положај решетке.
Грашак, смрзнути	2 x 2/3 перфорирано	2 x 1,5	2 и 4	Док температура на најхладнијем месту не достигне 85°C.	Поставите плех за печење на први положај решетке.

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за чишћење

Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом. Очистите дно унутрашњег дела апарата са неколико капи сирћета како бисте уклонили наслаге кречњака.

Користите раствор за чишћење металних површина.

Флеке очистите благим детерџентом.



Свакодневна употреба

Унутрашњост апарата треба чистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. После сваке употребе, унутрашњост уређаја осушите искључиво крпом од микрофибера.



Прибор

Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Не перите додатну опрему у машини за прање посуђа.

Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

11.2 Како да извадите: Носачи решетке

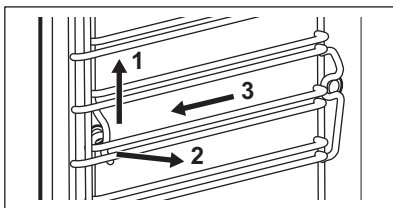
Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

Корак 1 Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Корак 2 Пажљиво повуците носаче према горе и извуците их из предњег држача.

Корак 3 Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.

Корак 4 Извадите носаче из задњег држача.



Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

11.3 Како да користите: Чишћење паром

Пре него што почнете:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор и подршке решетке.

Обришите дно унутрашњости и унутрашње стакло на вратима меком крпом, топлим водом и благим детерџентом.

Корак 1 Напуните фиоку за воду до максимума.

Корак 2 Изаберите: Мени / Чишћење.

Функција	Опис	Трајање
Чишћење паром	Благо чишћење	30 min

Чишћење паром плус

Нормално чишћење
Испрскајте унутрашњост детерџентом.

75 min

Корак 3

Притисните **START**. Пратите упутство на дисплеју.
Сигнал се оглашава кад се чишћење заврши.

Корак 4

Притисните било који симбол да бисте искључили сигнал.

 Кад ради ова функција, лампица је угашена.

Кад се чишћење заврши:

Искључите рерну.

Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом.
Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.

Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

11.4 Подсетник за чишћење

Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.

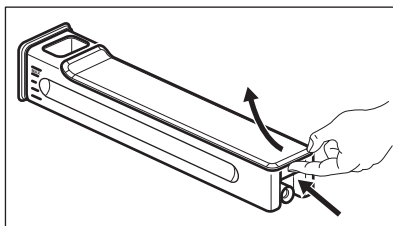
Користите функцију: Чишћење паром плус.

11.5 Како да очистите: Фиока за воду

Корак 1 Извадите фиоку за воду из рерне.

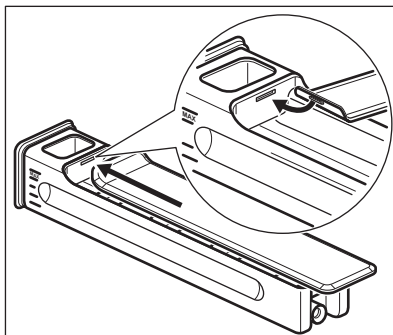
Корак 2 Склоните поклопац фиоке за воду. Подигните поклопац у односу на избочину на задњој страни.

Корак 3 Уклоните прекидач таласа. Повуците га из тела фиоке све док не искочи.



Корак 4 Оперите делове фиоке за воду водом и сапуном. Не користите абразивне сунђере и не перите фиоку за воду у машини за судове.

Корак 5	Поново саставите фиоку за воду.
Корак 6	Притисните прекидач таласа. Гурните га у тело фиоке.
Корак 7	Склопите поклопац. Прво убаците предњи језичак и онда га гурните према телу фиоке.
Корак 8	Поставите фиоку за воду.
Корак 9	Гурните фиоку за воду према рерни све док се не забрави.



11.6 Како да користите: Уклањање каменца

Пре него што почнете:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Уверите се да је фиока за воду празна.

Трајање првог дела: око 100 min

Корак 1 Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.

Корак 2 Сипајте 250 ml средства за уклањање каменца у фиоку за воду.

Корак 3 Преостали део фиоке за воду допуните водом до максимума.

Корак 4 Изаберите: Мени / Чишћење.

Корак 5 Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју. Започиње први део уклањања каменца.

Корак 6 Када се први део заврши, извучите дубоки тигањ и вратите га на први положај решетке.

Трајање другог дела: око 35 min

Корак 7 Напуните фиоку за воду водом. Проверите да у фиоци за воду није остало средство за уклањање каменца. Поставите фиоку за воду.

Корак 8 Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

i Када ова функција ради, лампица је искључена.

Када се уклањање каменца заврши:

Искључите рерну.

Када се рерна охлади, осушите унутрашњост меком крпом. Уклоните преосталу воду из фиоке за воду.

Оставите врата рерне отворена и сачекајте да се унутрашњост осуши.

Када се уклањање каменца заврши:

i Ако након уклањања каменца у рерни остану насlage каменца, диспеј ће приказати обавештење да се процедура понови.

11.7 Подсетник за уклањање каменца

Постоје два подсетника која вас упућују на уклањање каменца из рерне. Не можете да деактивирате подсетник за уклањање каменца.

Врста	Опис
Подсетник за препоручену меру	Препоручује да се уради уклањање каменца из рерне.
Подсетник за обавезујућу меру	Обавезује вас да урадите уклањање каменца из рерне. Ако не уклоните каменца из рерне када се укључи обавезујућа мера, не можете да користите функције паре.

11.8 Како да користите: Испирање

Пре него што почнете:

Искључите рерну и сачекајте да се охлади.

Уклоните сав прибор.

Корак 1 Поставите дубоки тигањ на први ниво решетке.

Корак 2 Напуните фиоку за воду водом.

Корак 3 Изаберите: Мени / Чишћење / Испирање.
Трајање: око 30 мин

Корак 4 Укључите функцију и пратите упутства на дисплеју.

Корак 5 Када се функција заврши, уклоните дубоки тигањ.

i Када ова функција ради, лампица је искључена.

11.9 Подсетник за сушење

Након кувања помоћу функције грејања паром, дисплеј тражи да се рерна осуши.

За сушење рерне притисните ДА.

11.10 Како да користите: Сушење

Користите га након кувања помоћу функције грејања паром или чишћења паром за сушење унутрашњости.

Корак 1 Проверите да ли је рерна хладна.

Корак 2 Уклоните сав прибор.

Корак 3 Изаберите мени: Чишћење / Сушење.

Корак 4 Пратите упутства на екрану.

11.11 Како да уклоните и монтирате: Врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

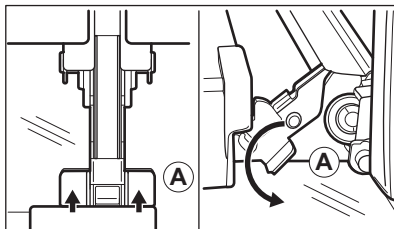
Врата су тешка.

⚠ ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

Корак 1 Отворите врата до краја.

Корак 2 Подигните и притисните стезне полуге (А) на обема шаркама врата.

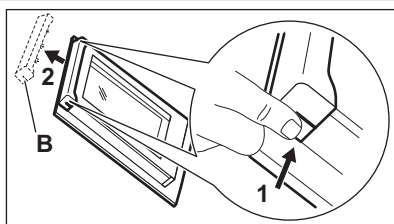


Корак 3 Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°). Придржите врата са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надоле.

Корак 4 Притисните оквир врата (В) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.

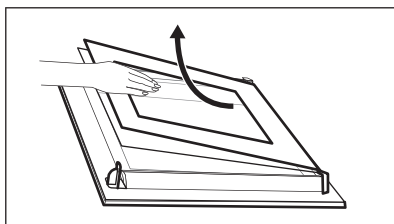
Корак 5 Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

Корак 6 Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из војнице.



Корак 7 Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.

Корак 8 Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.



Корак 9 Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата. Уверите се да су стакла убачена у правилан положај, јер у супротном може доћи до прегревања површине врата.

11.12 Како да замените: Лампица

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

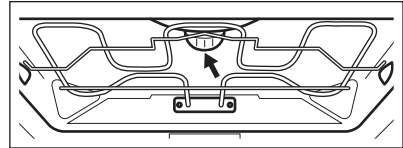
Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

Пре замене лампице:

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Искључите рерну. Сачекајте да се рерна охлади.	Искључите утикач кабла за напајање рерне из мрежне утичнице.	Дно унутрашњости рерне прекријте крпом.

Горња сијалица

Корак 1 Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



Корак 2 Скините метални прстен и очистите стаклени поклопац.

Корак 3 Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

Корак 4 Поставите метални прстен на стаклени поклопац и монтирајте га.

Бочна сијалица

Корак 1 Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.

Корак 2 За скидање поклопца користите здвездасти одвијач.

Корак 3 Уклоните и очистите метални оквир и заптивку.

Корак 4 Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.

Корак 5 Инсталирајте метални оквир и заптивку. Притегните завртње.

Корак 6 Поставите леву подршку решетке.

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...



Апарат се не укључује или не загрева



Могући узрок



Решење

Уређај није прикључен на електрично напајање или није правилно прикључен.

Проверите да ли је уређај правилно укључен у струју.



Апарат се не укључује или не загрева



Могући узрок



Решење

Сат није подешен.

Подесите сат, за детаље погледајте Функције сата поглавље, Како да подесите: Функције сата.

Врата нису правилно затворена.

Скроз затворите врата.

Осигурач је прегорео.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Уређај Блок. за безб. деце је укључен.

Погледајте одељак „Мени“, подмени за: Опције.



Компоненте



Опис



Решење

Лампица је прегорела.

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење“, Како заменити: Сијалица.



Фиока за воду не ради правилно



Опис



Могући узрок



Решење

Апарат не задржава фиоку за воду након што је убаците.

Нисте у потпуности притиснули тело фиоке за воду.

У потпуности убаците фиоку за воду у апарат.

Вода излази из фиоке за воду.

Нисте правилно инсталирали поклопац фиоке за воду или препреку против таласања воде.

Поново саставите поклопац фиоке за воду и препреку против таласања воде.



Проблеми са процедуром чишћења



Опис



Могући узрок



Решење

Фиока за воду се тешко чисти.

Поклопац и препрека против таласања воде нису извађени.

Извадите поклопац и препреку против таласања воде.

Нема воде у плеху за печење/гриловање након поступка уклањања каменца.

Фиока за воду није била напуњена до максималног нивоа.

Проверите да ли има средства/воде за уклањање каменца фиоци за воду.



Проблеми са процедуром чишћења



Опис



Могући узрок



Решење

Прљава вода се налази на дну унутрашњости рерне након циклуса уклањања каменца.

Плех за печење/гриловање је на погрешном положају решетке.

Уклоните преосталу воду и средство за уклањање каменца са дна апарата. Следећи пут ставите плех за печење/гриловање на први положај решетке.

Има превише воде на дну унутрашњости рерне након циклуса чишћења.

Ставили сте превише детерџента у апарат пре почетка чишћења.

Следећи пут равномерно распоредите танак слој детерџента по зидовима унутрашњости.

Резултати чишћења нису задовољавајући.

Почели сте да чистите када је уређај био превише врућ.

Сачекајте да се апарат охлади. Поновите чишћење.

Нисте уклонили сву додатну опрему из апарата пре чишћења.

Уклоните сву додатну опрему из апарата. Поновите чишћење.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.



Проблеми са Wi-Fi сигналом



Могући узрок



Решење

Проблем са бежичним мрежним сигналом.

Проверите да ли је ваш мобилни уређај повезан са бежичном мрежом. Проверите бежичну мрежу и рутер. Рестартујте рутер.

Инсталиран је нови рутер или је промењена конфигурација рутера.

Да бисте поново конфигурисали апарат и мобилни уређај, погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

Сигнал бежичне мреже је слаб.

Померите рутер што ближе апарату.

Микроталасна пећница постављена близу апарата омета бежични сигнал.

Угасите микроталасну пећницу. Избегавајте истовремено коришћење микроталасне пећнице и даљинско управљање апаратом. Микроталаси прекидају Wi-Fi сигнал.

12.2 Како да поступате у случају: Шифре грешке

Када дође до софтверске грешке, на дисплеју се приказује порука о грешци.

У овом одељку наћи ћете листу проблема које можете сами да решите.

**Шифра и опис****Решење**

F111 – Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.

До краја убаците Температурни сензор у утичницу.

F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.

Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.

F601 – постоји проблем са Вај-фај сигналом.

Проверите вашу мрежну везу. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

F604 – прво успостављање везе са Вај-фај није успело.

Искључите апарат и укључите и покушајте поново. Погледајте одељак „Пре прве употребе“, Бежична веза.

F908 - систем апарата не може да се повеже са командном таблом.

Искључите и укључите уређај.

Када се једна од ових порука о грешци и даље појављује на дисплеју, то значи да је неисправан подсистем можда онемогућен. У том случају, обратите се вашем продавцу или овлашћеном сервисном центру. Ако се појави нека од ових грешака, остале функције апарата наставиће да раде као и обично.

**Шифра и опис****Решење**

F131 - температура сензора паре је превисока.

Искључите апарат и сачекајте док се не охлади. Поново укључите апарат.

F144 – сензор у Фиока за воду не може да измери ниво воде.

Испразните Фиока за воду и допуните.

F508 – Фиока за воду не ради правилно.

Искључите и укључите уређај.

F602, F603 – Вај-фај није доступно.

Искључите и укључите уређај.

12.3 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира унутрашњости апарата. Немојте уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости апарата.

Препоручујемо вам да овде запишете податке:

Модел (MOD.)

Број производа (PNC)

Серијски број (S.N.)

13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу

Назив добављача	Electrolux	
Идентификација модела	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Индекс енергетске ефикасности	61.9	
Класа енергетске ефикасности	A++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	0.99 kWh/циклусу	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са фораирањем вентилатора	0.52 kWh/циклусу	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	70 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Овај уређај садржи неке функције које вам помажу да уштедите електричну енергију током свакодневне припреме хране.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм Трајање, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније у неким функцијама уређаја.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите апарат, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту оброка. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА

14.1 Мени

Ставка у менију	Примена	
Потпомогнута припрема	Приказује аутоматске програме.	
Чишћење	Приказује програме чишћења.	
Омиљено	Приказује омиљена подешавања.	
Опције	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.	
Подешавања	Везе	За подешавање мрежне конфигурације.
	Конфигурација	Користи се за подешавање конфигурације уређаја.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Сушење	Поступак сушења унутрашњости од кондензације која остаје након употребе функција паре.
Чишћење паром	Благо чишћење.
Чишћење паром плус	Темељно чишћење.
Уклањање каменца	Чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.
Испирање	Чишћење кола за генерисање паре. Примените испирање након честог кувања на пари.

14.3 Подмени за: Опције


Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.

Подмени	Примена
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање апарата. Кад је ова опција укључена, кад укључите уређај на дисплеју се појављује текст Блок. за безб. деце. Да бисте омогућили употребу апарата, изаберите слова шифре по абеџедном реду. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је опција укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступан је само за неке функције апарата.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 Подмени за: Везе

Подмени	Опис
Вај-фај	Да бисте омогућили и онемогућили: Вај-фај.
Даљинско управљање	За омогућавање и онемогућавање даљинског управљања. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Аутоматско даљинско управљање	За аутоматско покретање даљинског управљања након притиска на ПОКРЕТАЊЕ. Опција је видљива тек када укључите: Вај-фај.
Мрежа	Да бисте проверили статус мреже и снагу сигнала: Вај-фај.
Заборави мрежу	За онемогућавање аутоматског повезивања тренутне мреже са апаратом.

14.5 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подешава језик уређаја.
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за:  .
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Тврдоћа воде	Подешава тврдоћу воде.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

14.6 Подмени за: Сервисирање

Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468






Подмени	Опис
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.

15. ЛАКО ЈЕ!



Пре прве употребе треба да подесите:


Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Тврдоћа воде	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	--------------	-----------

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:




 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
--	--	---	--	---	--------------

Почните да користите апарат

Брзи почетак	Укључите апарат и почните да кувате при подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1 Притисните и задржите:  .	Корак 2  ... - изаберите жељену функцију.	Корак 3 Притисните: START .
---------------------	--	--	--	---------------------------------------

Брзо искључивање	Искључите апарат, било који екран или поруку у било ком тренутку.	 - притисните и држите док се апарат не искључи.
-------------------------	---	---

Почните да кувате

Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
 - притисните да укључите уређај.	 ... - изаберите функцију загревања.	 - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Кухање на пари - Steamify




Подесите температуру. Врста функције загревања на пари зависи од подешене температуре.

Пара за кухање на пари	Пара за крчкање на пари	Пара за нежно румењење	Пара за печење
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Сазнајте како да брзо кувате

Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:

Сазнајте како да брзо кувате

Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните:  .	Притисните:  .	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.



Користите брзе функције за постављање времена кувања

Функција „10% Finish Assist“


Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.


Да бисте продужили време кувања, притисните **+1 мин.**

Очистите апарат парочистачем

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Притисните:  .	Притисните:  .	Изаберите режим:
Чишћење паром	За благо чишћење.	
Чишћење паром плус	За темељно чишћење.	
Уклањање каменца	За чишћење кола за генерисање паре од наталоженог каменца.	
Испирање	За испирање и чишћење кола за генерисање паре након честе употребе функција за кување на пари.	

16. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.



Ker želimo biti trajnostni, zmanjšujemo uporabo papirja in zagotavljamo navodila za uporabo v spletu. Dostopite do svojih celotnih navodil za uporabo na electrolux.com/manuals



Pridobite nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil na electrolux.com/support



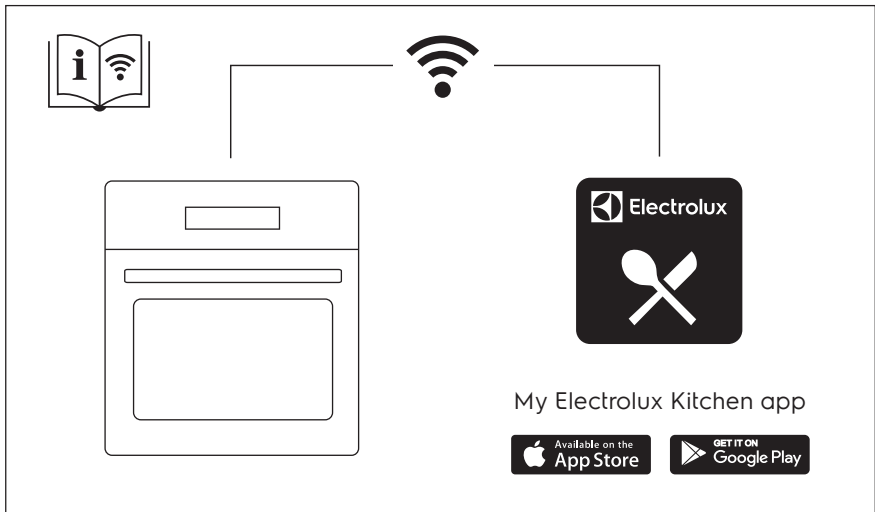
Za več receptov, namigov in odpravljanje težav prenesite aplikacijo **My Electrolux Kitchen**.



Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	407
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	408
3. OPIS IZDELKA.....	411
4. UPRAVLJALNA PLOŠČA.....	412
5. PRED PRVO UPORABO.....	414
6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	416
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	422
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	424
9. DODATNE FUNKCIJE.....	426
10. NAMIGI IN NASVETI.....	427
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	430
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	435
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	439
14. STRUKTURA MENIJA.....	440
15. PREPROSTO JE!.....	441
16. SKRB ZA OKOLJE.....	443



1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.
- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in mobilnimi napravami z My Electrolux Kitchen .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer

takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.

- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

OPOZORILO!

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.

- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.

- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm
Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtne dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtne dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprtina na dnu hrbtne strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave

OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.

- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebje pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.
- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnimi kablom.

2.3 Uporaba

OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.

- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.
- Gesla za brezžično povezavo Wi-Fi ne razkrijte nikomur.

OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje

OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.
- Ko se steklene plošče v vratih poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Ob odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni. Vrata so težka!
- Napravo redno čistite, da preprečite poškodbe materiala na površini.
- Napravo očistite z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila z embalaže.

2.5 Kuhanje v sopari

OPOZORILO!

Nevarnost opeklin in poškodb naprave.

- Sproščena para lahko povzroči opekline:
 - Pri odpiranju vrat naprave, ko je vklopljena funkcija, bodite previdni. Para lahko puhne ven.
 - Po kuhanju v sopari vrata naprave previdno odprite.

2.6 Notranja osvetlitev

OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje

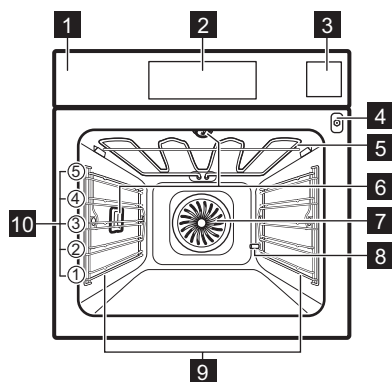
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izkjučite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

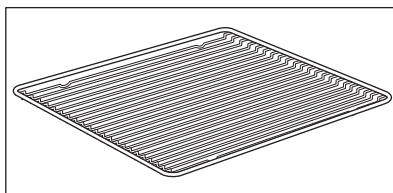


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Predal za vodo
- 4 Vtičnica za tipalo za jedi
- 5 Grelnik
- 6 Luč
- 7 Ventilator
- 8 Odstr. vodnega kamna iz pipe
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

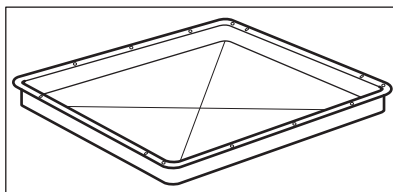
Mreža za pečenje

Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



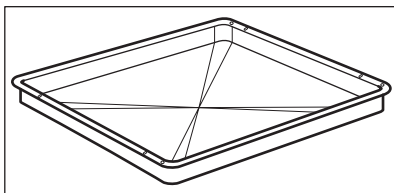
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



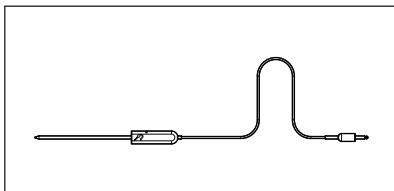
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



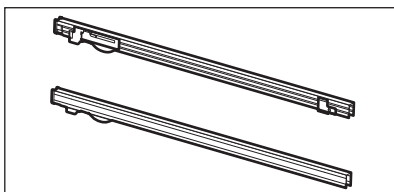
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.

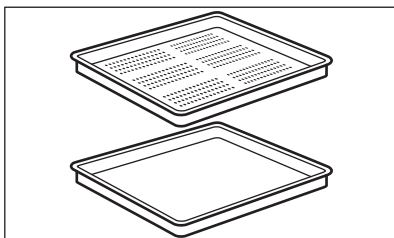


Komplet za paro

Ena ne perforirana in ena perforirana posoda za hrano.

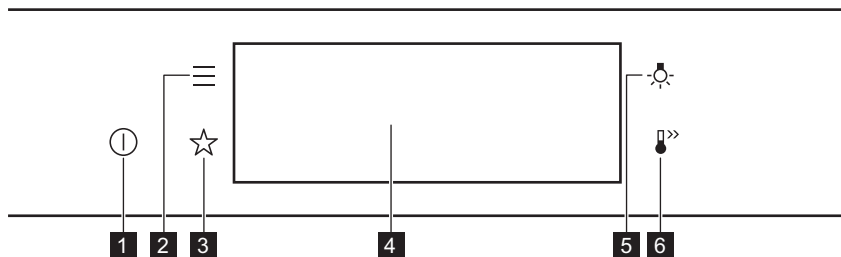
Komplet za paro, ki med kuhanjem s paro odvaja kondenzirano vodo stran od hrane. Uporabite ga za pripravo zelenjave, rib in piščančjih prsi.

Komplet ni primeren za hrano, ki se mora kuhati v vodi, npr. riž, polenta, testenine.



4. UPRAVLJALNA PLOŠČA

4.1 Pregled upravljalne plošče



1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in držite za vklop in izklop naprave.
2	Meni	Prikaže funkcije naprave.
3	Prijljubljene	Naštevja prikljubljene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve naprave.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in ugašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.



Pridržite tipko



Premaknite



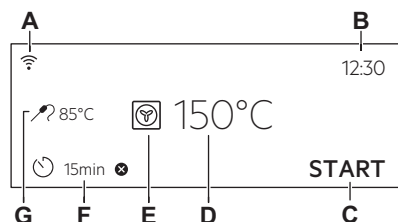
Pritisnite in zadržite

S konico prsta se dotaknite površine.

S konico prsta podrsajte po površini.

Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik



Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.

- A. Wi-Fi
- B. Ura
- C. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV
- D. Temperatura
- E. Funkcije pečice
- F. Časovnik
- G. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.



Za potrditev izbire/nastavitve.



Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.



Za preklic zadnjega dejanja.



Za vklop in izklop funkcij.

Aktiviraj alarm indikatorji funkcije – ko nastavljeni čas pečenja poteče, se oglasi zvočni signal.



Funkcija je vklopljena.



Funkcija je vklopljena.
Pečenje se samodejno konča.



Zvočni alarm je izklopljen.

Prikazovalniki programske ure



Za nastavitve funkcije: Zakasnen vklop.



Za preklic nastavitve.

Wi-Fi indikator - napravo lahko priključite na Wi-Fi.



Wi-Fi Povezava je vklopljena.

Zapomni si nastavitve časovnika. indikator - z napravo lahko upravljate na daljavo.



Zapomni si nastavitve časovnika. je vklopljen.

5. PRED PRVO UPORABO

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje



1. korak

Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.



2. korak

Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.



3. korak

Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v napravo.

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo.

Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Trdota vode, Ura

5.3 Brezžična povezava


Za povezavo naprave potrebujete:

- brezžično omrežje z internetno povezavo,
- Mobilna naprava, povezana z istim brezžičnim omrežjem.

1. korak Za prenos aplikacije My Electrolux Kitchen : Skenirajte QR kodo na ploščici za tehnične navedbe s kamero na vaši mobilni napravi, da se vas preusmeri na domačo stran družbe Electrolux. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Aplikacijo si lahko prenesete tudi neposredno iz trgovine z aplikacijami.

2. korak Upoštevajte navodila za uporabo aplikacije.

3. korak Vključite napravo.

4. korak Pritisnite:  . Izberite: Nastavitve / Povezave.

5. korak  – podrsajte ali pritisnite, da vklopite: Wi-Fi.

6. korak Brezžični modul naprave se zažene v 90 sekundah.

Frekvenca	2,4 GHz WLAN 2400–2483,5 MHz
Protokol	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Maks. moč	EIRP < 20 dBm (100 mW)
Modul Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Licence za programsko opremo

Programska oprema v tem izdelku vsebuje komponente, ki temeljijo na brezplačni in odprtokodni programski opremi. Electrolux izraža hvaležnost za prispevke odprtokodne programske opreme in skupnosti s področja robotike razvojnemu projektu.


Za dostop do odprte kode teh brezplačnih in odprtokodnih komponent programske


opreme, katerih pogoje za licenco je treba objaviti, in za ogled popolnih informacij o njihovih avtorskih pravicah ter veljavnih pogojih za licenco obiščite: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (mapa NIUS).

5.5 Začetno predgrevanje

Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.

1. korak Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

2. korak Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Pečica naj deluje eno uro.

3. korak Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo: .
Pečica naj deluje 15 minut.

 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.

5.6 Nastavitev: Trdota vode

Ko pečico priključite na električno omrežje, morate nastaviti stopnjo trdote vode.

Uporabite testni papir, priložen kompletu za paro.



1. korak

Testni papir za približno 1 sekundo postavite v vodo. Ne držite ga pod tekočo vodo.



2. korak

Stresite ga, da odstranite odvečno vodo.



3. korak

Po eni minuti preverite trdoto vode s pomočjo spodnje razpredelnice.








4. korak

Nastavite stopnjo trdote vode: Meni / Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

 Barve testnega lističa se začnejo spreminjati. Trdote vode ne preverjajte več kot eno minuto po preizkusu.

Stopnjo trdote vode lahko spremenite v meniju: Nastavitve / Nastavitev / Trdota vode.

V razpredelnici so navedene stopnje trdote vode (dH) z ustreznimi kalcijevimi usedlinami in razvrstitev vode. S pomočjo razpredelnice prilagodite trdoto vode.

Trdota vode		Testni listič	Kalcijeva used- lina (mmol/l)	Kalcijeva used- lina (mg/l)	Razvrstitev vode
Raven	dH				
1	0–7	 	0–1,3	40–50	mehko
2	8–14		1,4–2,5	51–100	srednje trda
3	15–21		2,6–3,2	101–150	trda
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	zelo trda

Ko je stopnja trdote vode iz pipe 4, napolnite predal za vodo z ustekleničeno vodo.

6. VSAKODNEVNA UPORABA

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

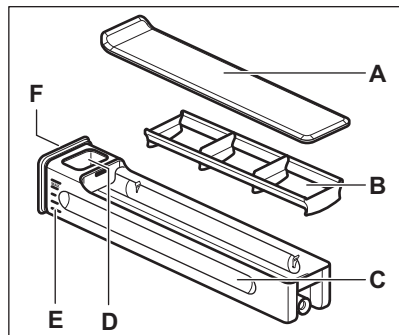
6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak Vključite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak Izberite funkcijo pečice in pritisnite: **OK**. Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak Nastavite: temperaturo. Pritisnite: **OK**.
5. korak Pritisnite: **START**.
Sonda za hrano – sondo za meso lahko vključite kadarkoli pred ali med pečenjem.

STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.

6. korak Izklopite pečico.

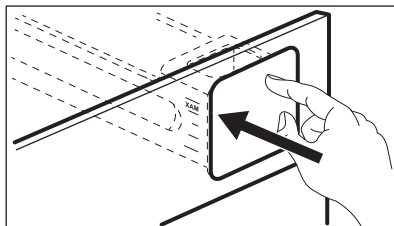
6.2 Predal za vodo



- A. Pokrov
- B. Prestreznik valov
- C. Predal
- D. Odprtina za dolivanje vode
- E. Lestvica
- F. Sprednji pokrov

6.3 Uporaba funkcije: Predal za vodo

1. korak: Pritisnite sprednji pokrov predala za vodo.



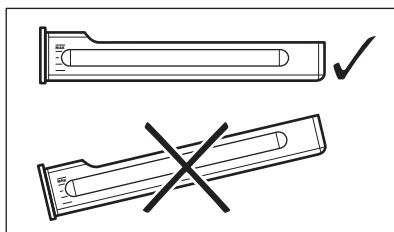
2. korak: Predal za vodo napolnite do najvišje ravni. To lahko storite na dva načina:

A: Predal za vodo pustite v pečici in nalijte vodo iz posode.

B: Predal za vodo odstranite iz pečice in ga napolnite pod pipo.

3. korak: Predal z vodo nosite naravnost, da ne zlijete vode.

4. korak: Ko napolnite predal za vodo, ga vstavite v isti položaj. Pritiskajte sprednji pokrov, dokler predal za vodo ni v pečici.





5. korak: Predal za vodo izpraznite po vsaki uporabi.



⚠ POZOR!

Predal za vodo hranite stran od vročih površin.

6.4 Nastavitev: Steamify - Funkcija gretja s paro

1. korak	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Pritisnite  . Nastavite funkcijo gretja s paro.
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. korak	Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.
Para za kuhanje v sopari 50–100 °C	Za kuhanje zelenjave, žit, stročnic, morskih sadežev, terin in sladici na žlico s paro.
Para za obaro 105–130 °C	Za pripravo dušenega mesa ali rib, kruha in perutnine, kot tudi skutnih tort in mesnih zvitkov.
Para za nežno hrustljivost 135–150 °C	Za meso, mesne zvitke, polnjeno zelenjavo, ribe in gratinirane jedi. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso sočno in mehko ter ima hrustljivo površino. Če nastavite programsko uro, se funkcija žara samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da je jed nežno gratinirana.
Para za peko in praženje 155–230 °C	Za pečene mesne jedi, ribe, perutnino, polnjeno pecivo iz listnatega testa, tarte, muffine, gratinirane jedi, zelenjavo in pekovske izdelke. Če nastavite programsko uro in postavite hrano na prvi nivo, se funkcija toplote od spodaj samodejno vklopi v zadnjih minutah postopka pečenja, da dobijo jedi hrustljivo dno.
5. korak	Pritisnite: OK.
6. korak	Pritisnite pokrov predala za vodo, da ga odprete in odstranite.
7. korak	Predal za vodo napolnite z mrzlo vodo do najvišje ravni (približno 950 ml). Količina zadošča za približno 50 minut.
<p> OPOZORILO!</p> <p>Uporabljajte le mrzlo vodo iz pipe. Ne uporabljajte prefiltrirane (demineralizirane) ali destilirane vode. Ne uporabljajte drugih tekočin. V predal za vodo ne nalivajte vnetljivih ali alkoholnih tekočin.</p>	
Upoštevajte lestvico na predalu za vodo.	
8. korak	Zunanost predala za vodo po potrebi obrišite z mehko krpo. Predal za vodo potisnite v prvotni položaj.
9. korak	Pritisnite: START. Para nastane po približno dveh minutah. Ko pečica doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal.
10. korak	Ko v predalu za vodo zmanjka vode, se oglasi zvočni signal. Napolnite predal za vodo. Ob koncu pečenja ventilator za hlajenje deluje hitreje, da odstrani paro.
11. korak	Izklopite pečico.
12. korak	Po končanem pečenju izpraznite predal za vodo.
13. korak	Odvečna voda lahko kondenzira v pečici. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.

6.5 Nastavitev: SousVide kuhanje

1. korak	Vklopite pečico. Izberite simbol funkcije pečice in pritisnite za vstop v podmeni.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Pritisnite: OK. Na prikazovalniku se prikaže temperatura.
4. korak	Nastavite temperaturo in pritisnite: OK.
5. korak	Pritisnite:  . Na prikazovalniku se prikažejo nastavitve programske ure.
6. korak	Nastavite programsko uro in pritisnite: OK.
7. korak	Pritisnite: START .
8. korak	Na vakuumskih vrečkah in v pečici se lahko nabere odvečna voda. Po kuhanju previdno odprite vrata pečice. Vzemite vakuumske vrečke ven s krožnikom in brisačo. Ko je pečica hladna, z gobo odstranite vodo z dna. Notranjost obrišite do suhega z mehko krpo.

6.6 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano








Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več




1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .







6.7 Funkcije pečice

STANDARD






Funkcija pečice	Aplikacija
 Žar	Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.
 Infra pečenje	Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Vroči zrak	Za sočasno pečenje na do treh višinah pečice in sušenje živil. Temperaturo nastavite za 20–40 °C nižje kot pri funkciji Gretje zgoraj/spodaj.
 Zamrznjene jedi	Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).
 Gretje zgoraj/spodaj	Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.
 Pizza funkcija	Za peko pize. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.





POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanje	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Priprava jogurta	Za pripravo jogurta. Luč pri tej funkciji ne sveti.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.
 Pečenje z nizko temp	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje tople hrane.
 Vlažno pečenje	Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v pečici razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.

PARA

Funkcija pečice	Aplikacija
 Steamify	Paro uporabljate za kuhanje s paro, dušenje, nežno hrustljivost, peko in pečenje.
 SousVide kuhanje	Ime funkcije se nanaša na postopek kuhanja v vakuumsko zatesnjenih plastičnih vrečkah pri nizkih temperaturah. Za dodatne informacije si oglejte razdelek spodaj Tehnika SousVide in poglavje »Namigi in nasveti« z razpredelnicami za pečenje.
 Pogrevanje s paro	Pogrevanje hrane s paro prepreči izsušitev površine. Toplota se porazdeli nežno in enakomerno, kar omogoča povrnitev okusa in arome hrane, kot da bi bila ravno pripravljena. To funkcijo lahko uporabite za pogrevanje hrane neposredno na krožniku. Sočasno lahko pogrejete več kot en krožnik na različnih položajih rešetk.
 Peka kruha	To funkcijo uporabite za pripravo kruha in žemelj s profesionalnimi rezultati glede hrustljivosti, barve in sijaja skorje.
 Vzhajanje testa	Za pospešitev vzhajanja kvašenega testa. Preprečuje izsušitev površine testa in ohranja testo elastično.

Funkcija pečice	Aplikacija
 Kuhanje v sopari	Za kuhanje zelenjave, prilog, rib v sopari
 Vlaga visoka	Funkcija je primerna za pripravo občutljivih jedi, kot so jajčne kreme, flani, terine in ribe.
 Vlaga srednja	Funkcija je primerna za pripravo dušenega mesa, kot tudi kruha in sladkega kvašenega testa. Zaradi kombinacije pare in toplote je meso sočno in mehko, pecivo iz kvašenega testa pa dobi hrustljivo in sijočo površino.
 Vlaga nizka	Funkcija je primerna za meso, perutnino, jedi iz pečice in enolončnice. Zahvaljujoč kombinaciji pare in toplote je meso mehko in sočno ter ima hrustljivo površino.

6.8 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014).
Preizkusi v skladu z:

IEC/EN 60350-1

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.

7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitve dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitve posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.


Časovne funkcije	Aplikacija
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitve odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave.
Čas delovanja	Nadzoruje čas delovanja funkcije. Čas delovanja - lahko nastavite položaj za vklop in izklop.

7.2 Nastavitev: Časovne funkcije


Nastavitev ure

- 1. korak** Pritisnite: Ura.
- 2. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: **OK**.


Nastavitev časa kuhanja

- 1. korak** Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
- 2. korak** Pritisnite: .
- 3. korak** Nastavite programsko uro. Pritisnite: **OK**.

Izbira funkcije konca

- 1. korak** Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
- 2. korak** Pritisnite: .
- 3. korak** Nastavite čas kuhanja.
- 4. korak** Pritisnite: ● ● ● .
- 5. korak** Pritisnite: Končaj.
- 6. korak** Izberite želeni: Končaj.
- 7. korak** Pritisnite: **OK**. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja

- 1. korak** Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
- 2. korak** Pritisnite: .
- 3. korak** Nastavite čas kuhanja.
- 4. korak** Pritisnite: ● ● ● .
- 5. korak** Pritisnite: Zakasnjjen vklop.
- 6. korak** Izberite vrednost.
- 7. korak** Pritisnite: **OK**. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Podaljšanje časa priprave

Ko preostane še 10 % časa kuhanja in se vam zdi, da hrana še ni pripravljena, lahko čas kuhanja podaljšate. Spremenite lahko tudi funkcijo pečice.

Pritisnite **+1min**, da podaljšate čas kuhanja.

Sprememba nastavitve programske ure

1. korak Pritisnite: .

2. korak Nastavite vrednost programske ure.

3. korak Pritisnite: **OK**.

Nastavljeni čas lahko kadarkoli spremenite med kuhanjem.

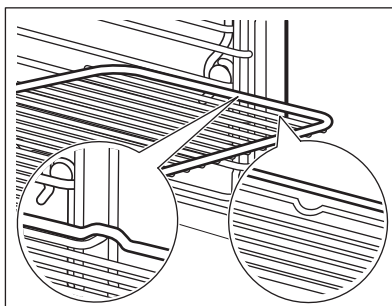
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

8.1 Vstavljanje opreme

Mala zareza na vrhu poveča varnost. Zareze so tudi varovala proti prevračanju. Visoki rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

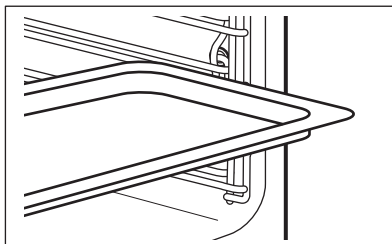
Mreža za pečenje:

Mrežo potisnite med vodili nosilca rešetk .



Pekač za pecivo / Globok pekač:

Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.



8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:



Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.



Temperaturo jedra.

Za najboljše rezultate kuhanja:

Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.

Ne uporabljajte za tekoče jedi.

Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

Uporaba: Sonda za hrano

1. korak Vključite pečico.

2. korak Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

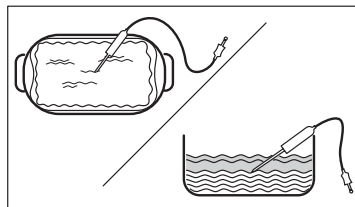
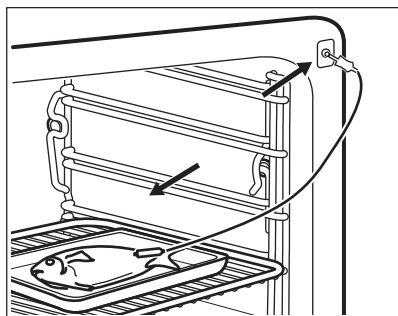
3. korak Vstavite: Sonda za hrano.

Meso, perutnina in ribe

Vstavite konico Sonda za hrano v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Prepričajte se, da je vsaj 3/4 Sonda za hrano v jedi.

Zloženska

Vstavite konico Sonda za hrano točno na sredini mesnega zvitka. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotakniti dna posode za peko.



4. korak Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.

5. korak  – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.

6. korak

- ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:
- Aktiviraj alarm – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal.
- Aktiviraj alarm in končaj s kuhanjem – ko hrana doseže temperaturo jedra, se oglasi zvočni signal in pečica se izklopi.

7. korak Izberite funkcijo in pritisčajte: **OK**, da odprete glavni zaslon.

8. korak Pritisnite: **START**.
Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitvev delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.

9. korak Odstranite Sonda za hrano vtič iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklín, ko se Sonda za hrano segreje. Ob izključitvi in odstranjenju iz jedi bodite previdni.

9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali

funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak Vključite napravo.


2. korak Izberite želene nastavitve.

3. korak Pritisnite: . Izberite: Priljubljene.

4. korak Izberite: Shrani trenutne nastavitve.

5. korak Pritisnite **+**, da dodate nastavev na seznam: Priljubljene. Pritisnite **OK**.

 – pritisnite za ponastavev nastavitve.

 – pritisnite za preklic nastavitve.

9.2 Zaklepanje tipk

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak Vključite napravo.

2. korak Nastavev funkcije pečice.

3. korak  ,  – pritisnite sočasno, da vključite funkcijo.

Za izklop funkcije ponovite 3. korak.

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitvev.



(°C)



(h)

30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp.

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine

naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

10. NAMIGI IN NASVETI

10.1 Priporočila za pečenje



Temperature in časi pečenja v razpredelnica so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.






Lastnosti vaše naprave so lahko drugačne, kot so bile lastnosti prejšnje. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.

Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite številko izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti naprave.

10.2 Vlažno pečenje

Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35
Rulada	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25
Cela riba, 0,2 kg	Pekač ali prestrezna posoda	180	3	15 - 25
Piškotki, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Makaroni, 24 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	160	2	25 - 35
Muffini, 12 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Slano pecivo, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	20 - 30
Piškoti iz krhkega testa, 20 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	140	2	15 - 25
Kolački, 8 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	15 - 25

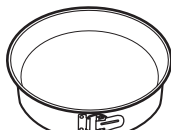
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.



Posoda za pico

Temen, neodbojen
premer 28 cm



Pekač za peko

Temen, neodbojen
premer 26 cm



Majhne posodice
za pečenje in ser-
viranje

Keramika
premer 8 cm, viši-
na 5 cm



Model za testo za kolač






Temen, neodbojen
premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute





Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.






Peka na enem nivoju - peka v modelih za pečenje

		 °C	 min	
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	45 - 60	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	55 - 65	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/spodaj	140	25 - 35	2

Peka na enem nivoju - biskviti
Uporabite tretji položaj rešetk.

		 °C	 min
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 30
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	170	20 - 30





Peka na več nivojih – biskviti

		 °C	 min	
Masleni piškoti	Vroči zrak	140	25 - 45	2 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	25 - 35	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	45 - 55	2 / 4
Jabolčna pita, 1 model za pečenje na rešetko (Ø 20 cm)	Vroči zrak	160	55 - 65	2 / 4

Žar

Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.

Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.







		 min	
Toast	Žar	1 - 2	5
Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave	Žar	24 - 30	4

Informacije za testne inštitute

Preizkusi funkcije: Kuhanje v sopari.

Preizkusi v skladu z IEC 60350-1.

Nastavite temperaturo na 100°C.

	 Vsebnik (Gas-tronorm)	 kg		 min	
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	0.3	3	8 - 9	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Brokoli, predhodno ogrejte prazno pečico	1 × 2/3 z luknjami	Največje	3	10 - 11	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.
Grah, zamrznjen	2 × 2/3 z luknjami	2 × 1,5	2 in 4	Dokler temperatura na najhladnejšem mestu ne doseže 85 °C.	Pekač postavite na prvi položaj rešetke.

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe o čiščenju



Čistilna sredstva

Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom. Z dna pečice z nekaj kapljic kisa odstranite ostanke apnenca.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanke lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost osušite samo s krpo iz mikrovlaken.



Pripomočki

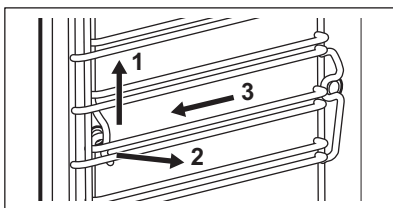
Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju in ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

- 1. korak** Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.
- 2. korak** Nosilce rešetk previdno povlecite navzgor iz sprednjega nosilca.
- 3. korak** Sprednji konec nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
- 4. korak** Nosilce izvlecite iz zadnjega obešala.



Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

11.3 Uporaba: Čiščenje s paro

Pred začetkom:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite vse pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.

Dno pečice in notranje steklo vrat očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

1. korak: Predal za vodo napolnite do najvišje ravni.

2. korak: Izberite: Meni / Čiščenje.

Funkcija	Opis	Trajanje
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje	30 min.
Čiščenje s paro Plus	Običajno čiščenje Notranjost pečice popržite s čistilnim sredstvom.	75 min.

3. korak: Pritisnite **START**. Sledite navodilom na prikazovalniku. Ko se čiščenje konča, se oglasi zvočni signal.

4. korak: Signal lahko izklopite s pritiskom poljubnega simbola.



Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico.

Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo.
Iz predala za vodo odstranite preostalo vodo.

Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

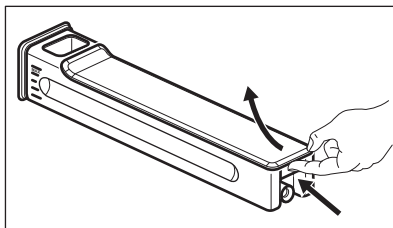
Uporabite funkcijo: Čiščenje s paro Plus.

11.5 Postopek čiščenja: Predal za vodo

1. korak: Iz pečice odstranite predal za vodo.

2. korak: Odstranite pokrov predala za vodo. Pokrov dvignite skladno z utorom na zadnji strani.

3. korak: Odstranite prestreznik valov. Povlecite ga stran od ohišja predala, da izskoči.



4. korak: Dele predala za vodo operite z vodo in milom. Ne uporabljajte grobih gobic in ne pomivajte predala za vodo v pomivalnem stroju.

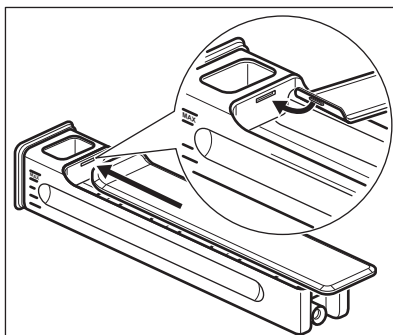
5. korak: Ponovno vstavite predal za vodo.

6. korak: Namestite prestreznik valov. Potisnite ga v ohišje predala.

7. korak: Namestite pokrov. Najprej vstavite sprednji zaskočni kaveljček, nato pa ga potisnite ob ohišje predala.

8. korak: Vstavite predal za vodo.

9. korak: Predal za vodo potiskajte proti pečici, dokler se ne zaskoči.



11.6 Uporaba: Odstr. vodnega kamna

Pred začetkom:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

Preverite, ali je predal za vodo prazen.

Trajanje prve faze: približno 100 min

1. korak Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.

2. korak V predal za vodo nalijte 250 ml sredstva za odstranjevanje vodnega kamna.

3. korak Preostali del predala za vodo napolnite z vodo do najvišje ravni.

4. korak Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje.

5. korak Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku. Začne se prvi del odstranjevanja vodnega kamna.

6. korak Po koncu prvega dela izpraznite globok pekač in ga postavite nazaj na prvi položaj rešetk.

Trajanje druge faze: približno 35 min

7. korak Napolnite predal za vodo z vodo. Prepričajte se, da v predalu za vodo ni ostalo sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Vstavite predal za vodo.

8. korak Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

i Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

Ko se odstranjevanje vodnega kamna konča:

Izklopite pečico.

Ko se pečica ohladi, notranjost osušite z mehko krpo. Iz predala za vodo izlijte preostanek vode.

Vrata pečice pustite odprta in počakajte, da se notranjost pečice posuši.

i Če so po odstranjevanju vodnega kamna v pečici še prisotni ostanki apnenca, vas prikazovalnik pozove, da postopek ponovite.

11.7 Opomnik za odstranjevanje vodnega kamna

Obstajata dva opomnika, ki vas opomnita na odstranjevanje vodnega kamna. Opomnika za odstranjevanje vodnega kamna ne morete onemogočiti.

Vrsta	Opis
Blagi opomnik	Priporoča odstranjevanje vodnega kamna v pečici.
Močan opomnik	Sporoča, da morate odstraniti vodni kamen v pečici. Če iz pečice ne odstranite vodnega kamna ob močnem opomniku, so funkcije s paro onemogočene.

11.8 Uporaba: Izpiranje

Pred začetkom:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.

Odstranite pripomočke.

- 1. korak** Globok pekač postavite na prvi položaj rešetke.
- 2. korak** Napolnite predal za vodo z vodo.
- 3. korak** Na prikazovalniku izberite: Meni / Čiščenje / Izpiranje.
Trajanje: približno 30 minut
- 4. korak** Vključite funkcijo in sledite navodilom na prikazovalniku.
- 5. korak** Ko se funkcija zaključi, odstranite globok pekač.

i Ko ta funkcija deluje, luč ne sveti.

11.9 Opomnik sušenja

Po pečenju s funkcijo gretja s paro se na prikazovalniku prikaže sporočilo za sušenje pečice.

Pritisnite DA, da posušite pečico.

11.10 Uporaba funkcije: Sušenje

Uporabite jo po pečenju s funkcijo gretja s paro ali čiščenju s paro za sušenje pečice.

- 1. korak:** Prepričajte se, da je pečica hladna.
- 2. korak:** Odstranite vso opremo.
- 3. korak:** Izberite meni: Čiščenje / Sušenje.

4. korak: Sledite navodilom na prikazovalniku.

11.11 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Številno steklenih plošč se razlikuje med modeli.

⚠ OPOZORILO!

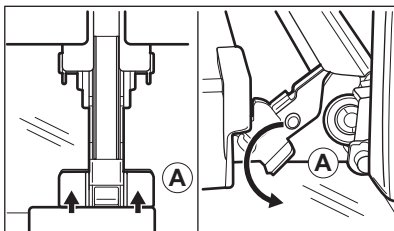
Vrata so težka.

⚠ POZOR!

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Staklo lahko počí.

1. korak Povsem odprite vrata.

2. korak Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.

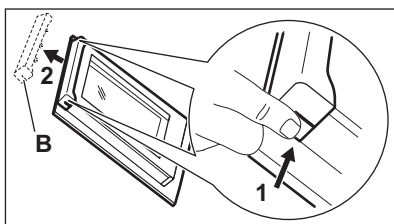


3. korak Odprite vrata pečice do prvega položaja odpiranja (približno do kota 70°). Vrata držite na obeh straneh in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.

4. korak Okvir vrat (B) pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.

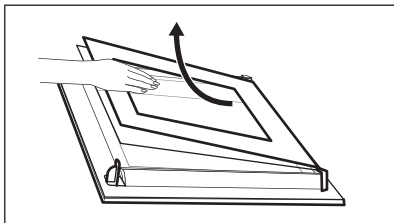
5. korak Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.

6. korak Steklena plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



7. korak Steklena ploščo očistite z vodo in milom. Steklena ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

8. korak Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.



9. korak Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

Poskrbite, da boste steklene plošče vstavili pravilno, drugače se lahko površina vrat pregreje.

11.12 Zamenjava: Luči

⚠ OPOZORILO!

Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:

Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.

2. korak:

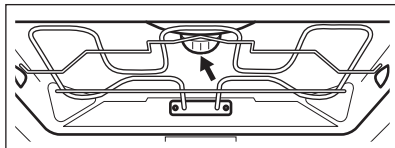
Pečico izključite iz napajanja.

3. korak:

Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. korak Odstranite kovinski obroček in očistite stekleni pokrov.

3. korak Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

4. korak Na steklen pokrov pripnite kovinski obroček in ga namestite.

Stranska žarnica

1. korak Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.

2. korak Z izvijačem Torx 20 odstranite pokrov.

3. korak Odstranite in očistite kovinski okvir in tesnilo.

4. korak Žarnico zamenjajte z ustrezno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.

5. korak Namestite kovinski okvir in tesnilo. Pri-
vijte vijaka.

6. korak Namestite levi nosilec rešetk.

12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...



Naprava se ne vklopi ali se ne segreje



Možni vzrok

Naprava ni priključena na električno napajanje ali je priključena nepravilno.



Rešitev

Preverite, ali je naprava pravilno priključena na napajanje.



Naprava se ne vklopi ali se ne segreje



Možni vzrok



Rešitev

Ura ni nastavljena.

Nastavite uro, za podrobnosti glejte Časovne funkcije poglavje, Nastavitve: Časovne funkcije.

Vrata niso pravilno zaprta.

Povsem zaprite vrata.

Pregorela je varovalka.

Preverite, ali je varovalka vzrok za težave. Če se težave ponovijo, se obrnite na usposobljenega električarja.

Naprava Varovalo za otroke sveti.

Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



Komponente



Opis



Rešitev

Luč je pregorela.

Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.



Predal za vodo ne deluje pravilno



Opis



Možni vzrok



Rešitev

Ko vstavite predal za vodo, ga naprava ne zadrži.

Ohišja predala za vodo niste pritisnili do konca.

Predal za vodo vstavite v celoti v napravo.

Voda teče iz predala za vodo.

Pokrova predala za vodo ali prestreznika valov niste pravilno namestili.

Namestite pokrov predala za vodo ali prestreznik valov.



Težave s postopkom čiščenja



Opis



Možni vzrok



Rešitev

Predal za vodo je težko očistiti.

Niste odstranili pokrova in prestreznika valov.

Odstranite pokrov in prestreznik valov.

Po odstranjevanju vodnega kamna v globokem pekaču ni vode.

Predala za vodo niste napolnili do najvišje ravni.

Preverite, ali je sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna/voda v ohišju predala za vodo.



Težave s postopkom čiščenja



Opis

Po odstranjanju vodnega kamna se na dnu pečice nahaja umazana voda.



Možni vzrok

Globok pekač je na napačnem položaju rešetk.



Rešitev

Z dna naprave odstranite preostalo vodo in sredstvo za odstranjevanje vodnega kamna. Naslednjič globok pekač postavite na prvi položaj rešetk.

Po čiščenju je na dnu pečice preveč vode.

Pred začetkom čiščenja ste dali v napravo preveč čistilnega sredstva.

Naslednjič po stenah pečice enakomerno razporedite tanko plast čistilnega sredstva.

Čiščenje ni zadovoljivo.

Čiščenje ste začeli, ko je bila naprava prevroča.

Počakajte, da se naprava ohladi. Ponovite čiščenje.

Pred čiščenjem iz naprave niste odstranili vse opreme.

Iz naprave odstranite vso opremo. Ponovite čiščenje.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.



Težave s signalom Wi-Fi



Možni vzrok

Težave s signalom brezžičnega omrežja.



Rešitev

Preverite, ali je vaša mobilna naprava povezana z brezžičnim omrežjem. Preverite brezžično omrežje in usmerjevalnik. Ponovno zaženite usmerjevalnik.

Nameščen je bil nov usmerjevalnik ali pa je bila spremenjena njegova konfiguracija.

Za ponovno konfiguracijo naprave in mobilne naprave si oglejte poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.

Signal brezžičnega omrežja je šibek.

Usmerjevalnik premaknite čim bližje napravi.

Brezžični signal moti mikrovalovna pečica, ki je postavljena zraven naprave.

Izklopite mikrovalovno pečico. Ne uporabljajte mikrovalovne pečice in daljinskega upravljalnika naprave hkrati. Mikrovalovi motijo signal Wi-Fi.

12.2 Obvladovanje: Kode napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

**Koda in opis****Rešitev**

F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Vtikač Sonda za hrano v celoti potisnite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F601 - težava pri Wi-Fi signalu.	Preverite omrežno povezavo. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F604 - prva povezava z Wi-Fi ni uspela.	Napravo izklopite in vklopite ter poskusite znova. Oglejte si poglavje »Pred prvo uporabo«, Brezžična povezava.
F908 - sistem naprave se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Za vklop in izklop naprave.

Ko se eno izmed teh sporočilo o napaki še naprej prikazuje na prikazovalniku, pomeni, da je morda onemogočen napačen podsistem. V tem primeru se obrnite na trgovca ali pooblaščenega serviserja. Če pride do ene izmed teh napak, bodo ostale funkcije naprave še naprej delovale kot običajno.

**Koda in opis****Rešitev**

F131 - temperatura tipala soparnika je previsoka.	Napravo izklopite in počakajte, da se ohladi. Napravo ponovno vklopite.
F144 - senzor v Predal za vodo ne more izmeriti nivoja vode.	Izpraznite Predal za vodo in ga napolnite.
F508 - Predal za vodo ne deluje pravilno.	Za vklop in izklop naprave.
F602, F603 - Wi-Fi ni na voljo.	Za vklop in izklop naprave.

12.3 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju notranjosti naprave. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti naprave.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:

Model (MOD.)
Produktna številka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek

Ime dobavitelja	Electrolux	
Identifikacija modela	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099	
Indeks energijske učinkovitosti	61,9	
Razred energijske učinkovitosti	A++	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	0,99 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,52 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	70 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	EOABS39WZ	38.5 kg
	KOABS39WX	38.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Ta naprava ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo za boljše varčevanje z energijo.

Ko je mogoče, naprave ne segrevajte pred pečenjem.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Če je aktiviran program z Trajanje in je čas pečenja daljši od 30 minut, se grelnika pri nekaterih funkcijah naprave samodejno izklopija prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota. To toploto lahko uporabite za ohranjanje toplote hrane.

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.

Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko

ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Element menija	Aplikacija	
Kuharski pomočnik	Našteva samodejne programe.	
Čiščenje	Našteva programe čiščenja.	
Priljubljene	Našteva priljubljene nastavitve.	
Možnosti	Za nastavitve konfiguracije naprave.	
Nastavitve	Povezave	Za nastavitve omrežne konfiguracije.
	Nastavitve	Za nastavitve konfiguracije naprave.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Sušenje	Postopek za sušenje kondenza v pečici, ki ostane po uporabi parnih funkcij.
Čiščenje s paro	Rahlo čiščenje
Čiščenje s paro Plus	Temeljito čiščenje
Odstr. vodnega kamna	Čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Čiščenje krogotoka uparjalnika. Po pogostem pečenju s paro uporabite izpiranje.

14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenamerni vklop naprave. Ko je funkcija vklopljena, se na prikazovalniku ob vklopu naprave prikaže besedilo Varovalo za otroke. Če želite omogočiti uporabo naprave, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljeno opcijo.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo samo pri nekaterih funkcijah naprave.

Podmeni	Aplikacija
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

14.4 Podmeni za: Povezave

Podmeni	Opis
Wi-Fi	Če želite vklopiti in izklopiti: Wi-Fi.
Zapomni si nastavitve časovnika.	Za vklop in izklop daljinskega upravljalnika. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Samodejno daljinsko delovanje	Za samodejni vklop daljinskega upravljanja po pritisku ZAČETEK. Funkcija je vidna samo po vklopu: Wi-Fi.
Omrežje	Za preverjanje stanja omrežja in moči signala: Wi-Fi.
Pozabi omrežje	Za onemogočanje samodejnega povezovanja trenutnega omrežja z napravo.

14.5 Podmeni za: Nastavitev

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik naprave.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ⓘ.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Trdota vode	Nastavi trdoto vode.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.

14.6 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

15. PREPROSTO JE!

Pred prvo uporabo morate nastaviti:					
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Trdota vode	Ura

Seznamite se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:


VKLOP / IZ-
KLOP


Meni





Prijjubljene


Časovnik




Sonda za hrano

START /
STOP

Začnite uporabljati napravo

Hitri začetek	Vklopite napravo in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak Pritisnite in držite: 	2. korak  ... – Izberite zeleno funkcijo.	3. korak Pritisnite: START
Hitri izklop	Kadarkoli izklopite napravo, poljubni zaslon ali sporočilo.	 – pritisnite in držite, dokler se naprava ne izklopi.		

Začetek pečenja

1. korak  – pritisnite za vklop naprave.	2. korak  ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	3. korak °C – nastavite temperaturo.	4. korak OK – pritisnite za potrditev.	5. korak START – pritisnite za začetek kuhanja.
--	---	---	---	--




Priprava jedi s paro – Steamify

Nastavite temperaturo. Vrsta funkcije gretja s paro je odvisna od nastavljene temperature.

Para za kuhanje v sopari	Para za obaro	Para za nežno hrustljivost	Para za peko in praženje
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:



Kuharski pomočnik	1. korak Pritisnite: 	2. korak Pritisnite: 	3. korak Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	4. korak Izberite jed.
--------------------------	--	--	---	----------------------------------

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

10-odstotno dodatno zapekanje
Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa kuhanja pritisnite **+1min**.

Napravo očistite s parnim čiščenjem

1. korak Pritisnite: 	2. korak Pritisnite: 	3. korak Izberite način:
--	--	------------------------------------


Čiščenje s paro


Za rahlo čiščenje.

Napravo očistite s parnim čiščenjem

Čiščenje s paro Plus	Za temeljito čiščenje.
Odstr. vodnega kamna	Za čiščenje ostankov apnenca iz krogotoka uparjalnika.
Izpiranje	Za izpiranje in čiščenje krogotoka uparjalnika po pogosti uporabi funkcij pare.

16. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на electrolux.com/manuals
Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на electrolux.com/support



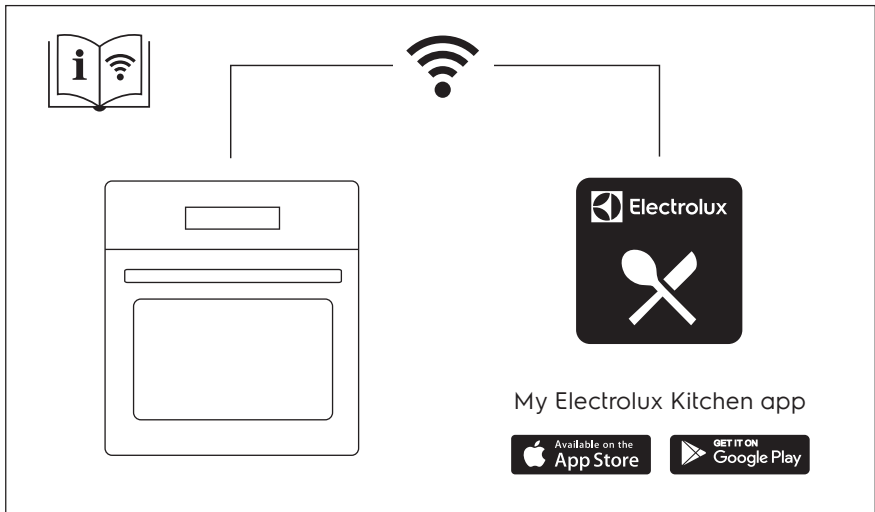
Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	446
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	448
3. ОПИС ВИРОБУ.....	451
4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.....	452
5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	454
6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ.....	456
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	462
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	464
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	466
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	467
11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	470
12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	476
13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	479
14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	480
15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	482
16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	484



1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термощуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.

- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм

Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони	560x20 мм
Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо

- кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
 - Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога

можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

2.5 Приготування на парі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
 - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
 - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

2.6 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

2.8 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

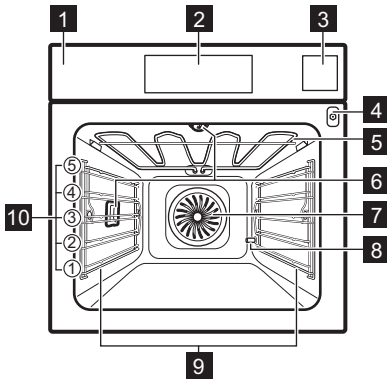
Існує небезпека задушення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабелі електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

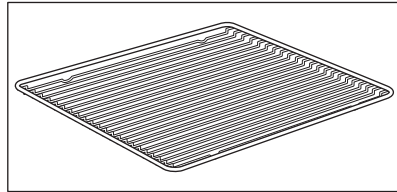


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термошупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

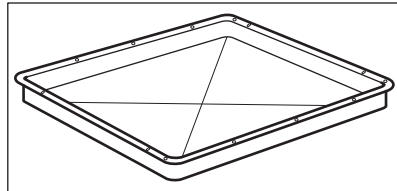
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



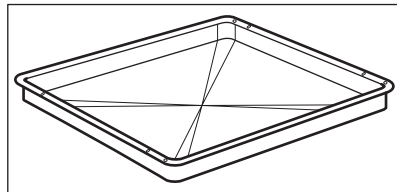
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



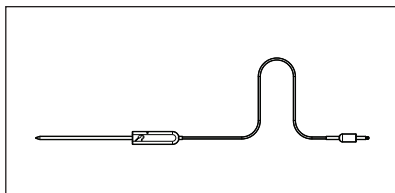
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



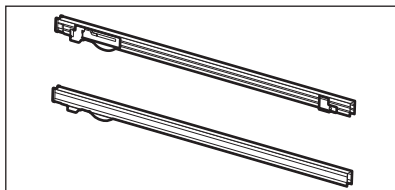
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

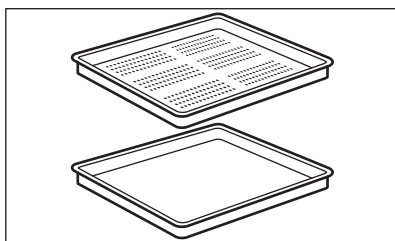
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



Паровий комплект

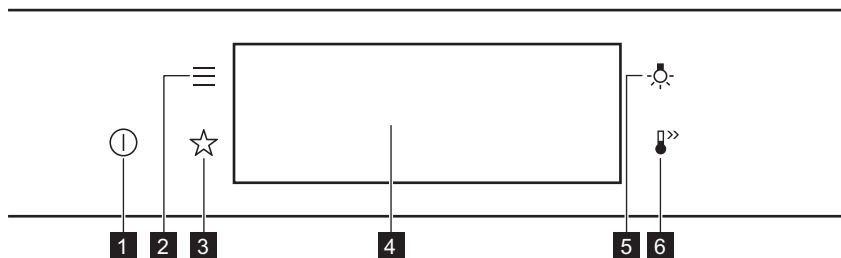
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад.
2	Меню	Перелік функцій приладу.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування приладу.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.



Натисніть

Торкніться поверхні пальцем.



Перемістіть

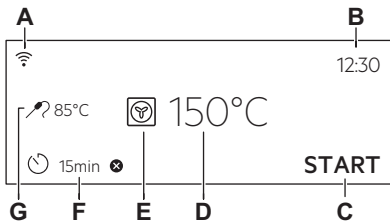
Переміщуйте палець поверхнею.



Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише окремі моделі)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.



Підтвердження вибору/налаштування.



Перехід на один рівень назад у меню.



Скасування останньої дії.



Вимкнення та ввімкнення опції.

Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.



Функцію ввімкнено.

Функцію ввімкнено.
Готування припиняється автоматично.

Звуковий сигнал вимкнено.

Індикатори таймера



Щоб установити функцію: Відкладений запуск.



Скасування налаштування.

Wi-Fi індикатор — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.



Wi-Fi підключення ввімкнено.

Дистанційна робота індикатор — керувати приладом можна дистанційно.



Дистанційна робота увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й зніміть опори полицьок.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Вставте аксесуари й зніміть опори полицьок у прилад.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

Крок 1 Щоб завантажити додаток My Electrolux Kitchen : Відскануйте QR-код на табличці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку Electrolux. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

Крок 2 Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.

Крок 3 Увімкніть прилад.

Крок 4 Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.

Крок 5  - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.

Крок 6 Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота
WLAN 2,4 ГГц
2400–2483,5 МГц

Протокол	IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM
Максимальна потужність	EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт)
Модуль Wi-Fi	NIUS-50

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щиру подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.


Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних


компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1 Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.

Крок 3 Встановіть максимальну температуру для функції: . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.

 З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

5.6 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.



Крок 1

Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою.



Крок 2

Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.



Крок 3

Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.



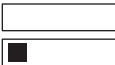



Крок 4

Установіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

 Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

Жорсткість води	Тестовий папірець	Відкладення кальцію (ммоль/л)	Відкладення кальцію (мг/л)	Класифікація води	
Рівень	dH				
1	0–7		0–1,3	0–50	м'яка
2	8–14		1,4–2,5	51–100	помірно жорстка
3	15–21		2,6–3,8	101–150	жорстка
4	≥22		≥3,9	≥151	дуже жорстка

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповнюйте лоток для води негазованою водою з пляшок.

6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ

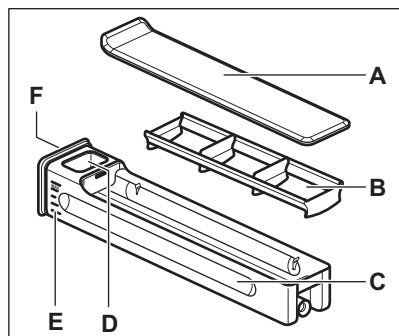
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
Крок 2	Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Задайте температуру. Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

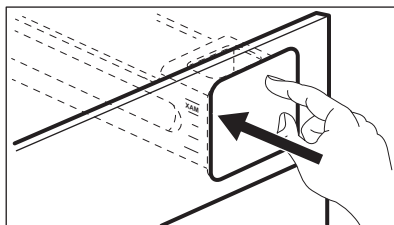
6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

6.3 Спосіб використання: Лоток для води

Крок 1 Натисніть передню кришку лотка для води.



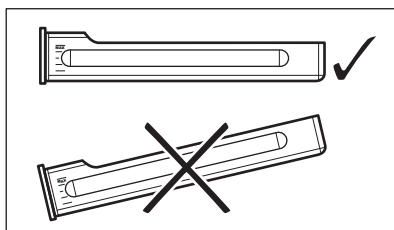
Крок 2 Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити це двома способами:

A: Залишити лоток для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера,

B: Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.

Крок 3 Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.

Крок 4 Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натискайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи.





Крок 5 Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.

⚠ УВАГА



Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.

6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

Крок 1	Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
Крок 2	Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром.
Крок 3	Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури.
Крок 4	Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.
Пара для пароварки 50–100 °C	Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.
Пара для тушкування 105–130 °C	Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.
Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C	Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легко зарум'янювання страви.
Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C	Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.
Крок 5	Натисніть: OK .
Крок 6	Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.
Крок 7	Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин.
 ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.	
Скористайтеся шкалою на лотку для води.	
Крок 8	За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.
Крок 9	Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.
Крок 10	Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.
Крок 11	Вимкніть духову шафу.
Крок 12	Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.

Крок 13 У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовка охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.5 Налаштування: Готування SousVide

-
- Крок 1** Увімкніть духову шафу.
Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.
-
- Крок 2** Натисніть: .
-
- Крок 3** Натисніть: **OK**. На дисплеї відображаються налаштування температури.
-
- Крок 4** Встановіть температуру і натисніть: **OK**.
-
- Крок 5** Натисніть . На дисплей виводяться налаштування таймера.
-
- Крок 6** Встановіть таймер і натисніть: **OK**.
-
- Крок 7** Натисніть: **START**.
-
- Крок 8** У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовка охолоне, за допомогою губки видаліть воду з дна внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.
-

6.6 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп








Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше




-
- Крок 1** Увімкніть духову шафу.
-
- Крок 2** Натисніть: .
-
- Крок 3** Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.
-
- Крок 4** Виберіть страву чи тип продукту.
-
- Крок 5** Натисніть: **START**.
-







6.7 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА






Функція нагріву	Додаток
 Гриль	Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба.
 Турбо-гриль	Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Вентилятор	Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °С нижче, ніж для Традиційне готування.
 Заморожені продукти	Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фри, картоплі селянські або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.





СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Функція йогурту	Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено.

Функція нагріву	Додаток
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.
 Повільне готування	Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.
 Підтримання теплим	Підтримання страви теплою.
 Волога конвекція	Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування». Примітки до: Волога конвекція.

ПАРА

Функція нагріву	Додаток
 Steamify	Використовуйте пару для приготування на парі, тушування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.
 Готування SousVide	Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування.
 Регенерація парю	Розігрівання страв парю запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць.
 Випікання хлібу	Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.
 Вистоювання тіста	Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.

Функція нагріву	Додаток
 Повна пара	Приготування на парі овочів, гарнірів або риби
 Висока вологість	Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.
 Середня вологість	Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з отриманням хрусткої блискучої скоринки.
 Низька вологість	Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.

6.8 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.

Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника

Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.

Функція годинника	Додаток
Додатковий час	Подовження часу готування.
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу.
Таймер прямого відліку	Відстежує тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку - можна увімкнути і вимкнути.

7.2 Налаштування: Функції годинника

Налаштування годинника

Крок 1 Натисніть: Час доби.

Крок 2 Встановіть час. Натисніть: **OK**.

Встановлення часу готування

Крок 1 Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

Крок 2 Натисніть: .

Крок 3 Встановіть час. Натисніть: **OK**.

Як обрати опцію закінчення

Крок 1 Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.

Крок 2 Натисніть: .

Крок 3 Встановіть час приготування.

Крок 4 Натисніть: ● ● ●.

Крок 5 Натисніть: Закінчення дії.

Крок 6 Оберіть бажані дії: Закінчення дії.

Крок 7 Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Встановлення відкладеного запуску готування

Крок 1 Встановіть функцію нагріву та температуру.

Крок 2 Натисніть: .

Крок 3 Встановіть час приготування.

Крок 4 Натисніть: ● ● ●.

Крок 5 Натисніть: Відкладений запуск.

Крок 6 Оберіть значення.

Крок 7 Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

Крок 1 Натисніть: 

Крок 2 Встановіть значення таймера.

Крок 3 Натисніть: 

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

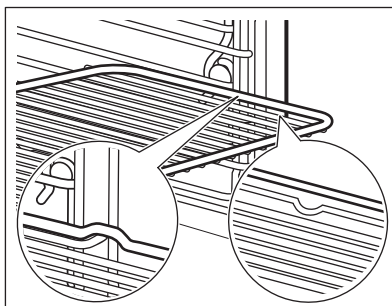
8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

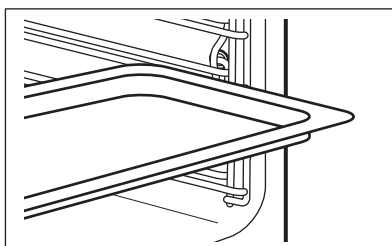
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок.



Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

°C

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

Спосіб використання: Термощуп

Крок 1 Увімкніть духову шафу.

Крок 2 Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

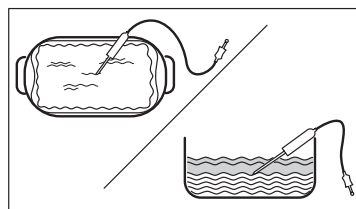
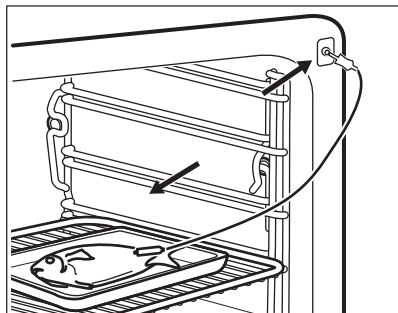
Крок 3 Уставте: Термощуп.

М'ясо, домашня птиця та риба

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Запіканка

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жароміцного посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



Крок 4 Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

Крок 6

- ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страву досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страву досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духову шафу припиняє роботу.

Крок 7 Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

Крок 8 Натисніть: **START** .
Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 9 Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.

9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час

приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.

Крок 1 Увімкніть прилад.

Крок 2 Оберіть бажане налаштування.

Крок 3 Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.

Крок 4 Виберіть: Зберегти поточні налаштування.

Крок 5 Натисніть **+**, щоб додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть **OK**.

 — натисніть, щоб скинути налаштування.



 — натисніть, щоб скасувати налаштування.

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.

Крок 1 Увімкніть прилад.

Крок 2 Установіть функцію підігріву.

Крок 3  ,  — натисніть одночасно, щоб увімкнути функцію.

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.



30 - 115

12.5

120 - 195

8.5

200 - 230

5.5

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.






Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.






Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

10.2 Волога конвекція

Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

		 (°C)		 (хв.)
Солодкі булочки, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	25 - 35
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (хв.)
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.






			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, ви- сота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.






Випікання на одному рівні — випікання у формах

		 °C	 хв	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 60	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	45 - 60	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	55 - 65	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	55 - 65	1
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 35	2
Пісочні хлібобулочні вироби	Традиційне готування	140	25 - 35	2

Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

		 °C	 ХВ
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 30
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30





Випікання на декількох рівнях — бісквіт

		 °C	 ХВ	
Пісочні хлібобулочні вироби	Вентилятор	140	25 - 45	2 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	25 - 35	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	45 - 55	2 / 4
Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см)	Вентилятор	160	55 - 65	2 / 4

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.







		 ХВ	
Грінки	Гриль	1 - 2	5
Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу	Гриль	24 - 30	4

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тести згідно до IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100°C.

					
	Ємність (Gastronorm)	кг		хв	
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	0.3	3	8 - 9	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу	1 x 2/3, перфорована	макс.	3	10 - 11	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.
Горошок, заморожений	2 x 2/3, перфоровані	2 x 1,5	2 та 4	Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.	Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте декілька крапель оцту.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загорання.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

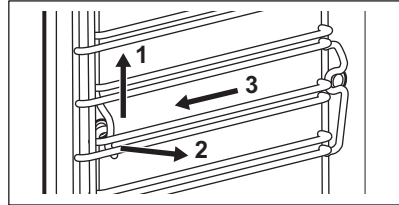
Для очищення духової шафи вийміть опори полицок.

Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Крок 2 Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.

Крок 3 Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.

Крок 4 Витягніть опори із заднього кріплення.



Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Як користуватися: Чищення парою

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.
--	---	---

Крок 1 Заповніть лоток для води до максимального рівня.

Крок 2 Виберіть: Меню / Очищення.

Функціональність	Опис	Тривалість
Чищення парою	Легке очищення	30 хв
Чищення парою плюс	Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи.	75 хв

Крок 3 Натисніть **START**. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.

Крок 4 Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.

i Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.

Після завершення очищення:

Вимкніть духову шафу.	Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть з лотка для води залишки води.	Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
-----------------------	--	--

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

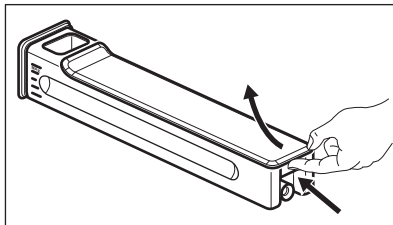
Використовуйте функцію: Чищення паром плюс.

11.5 Як чистити: Лоток для води

Крок 1 Вийміть лоток для води з духової шафи.

Крок 2 Зніміть кришку лотка для води. Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.

Крок 3 Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.



Крок 4 Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині.

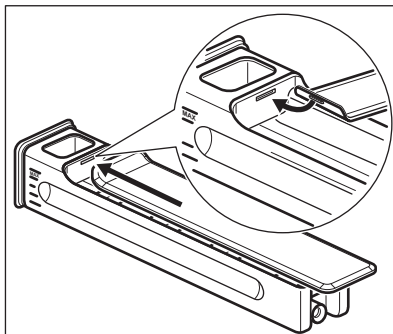
Крок 5 Знову зберіть лоток для води.

Крок 6 Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.

Крок 7 Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка.

Крок 8 Вставте лоток для води.

Крок 9 Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.



11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.


Вийміть усі аксесуари.

Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини: приблизно 100 хв


Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.

Крок 3	Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.
Крок 4	Виберіть: Меню / Очищення.
Крок 5	Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.
Крок 6	Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.
Тривалість другої частини: приблизно 35 хв	
Крок 7	Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води.
Крок 8	Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.
	Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.	Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. Видаліть залишки води з лотка для води.	Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.
-----------------------	---	--

 Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

Тип	Опис
М'яке нагадування	Рекомендує видалити накіп з духової шафи.
Жорстке нагадування	Зобов'язує видалити накіп з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються.

11.8 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Налийте воду в лоток для води.

Крок 3 Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.
Тривалість: приблизно 30 хв

Крок 4 Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Крок 5 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

i Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу.

Натисніть «ТАК», щоб висушити духовку.

11.10 Спосіб використання: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

Крок 1 Переконайтеся, що духовка шафа холодна.

Крок 2 Вийміть усе приладдя.

Крок 3 Оберіть меню: Очищення / Сушіння.

Крок 4 Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

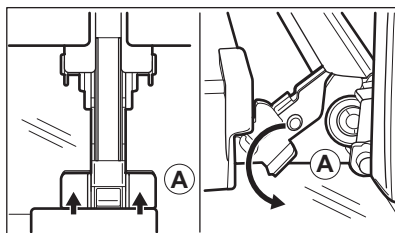
Дверцята важкі.

⚠ УВАГА

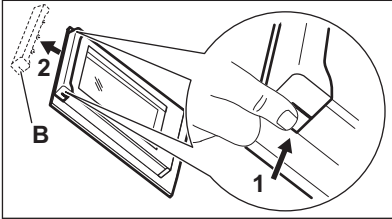
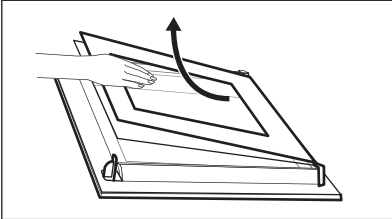
Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

Крок 1 Повністю відчиніть дверцята.

Крок 2 Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят.



Крок 3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навскоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

Крок 4	Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.	
Крок 5	Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.	
Крок 6	По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із прямої в напрямку вгору.	
Крок 7	Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.	
Крок 8	Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.	
Крок 9	Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.	

11.12 Як замінити: Лампа



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духови шафа охолоне.	Відключіть духову шафу від електромережі.	Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1	Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.	
---------------	---	---

Крок 2	Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 4	Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.

Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для полицок, щоб дістатися лампи.
Крок 2	Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.
Крок 3	Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.

Крок 4	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.
Крок 5	Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.
Крок 6	Установіть ліву опору для полицок.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Прилад не вмикається або не розігрівається



Можлива причина

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Годинник не встановлено.

Дверцята зачинено неправильно.

Запобіжник перегорів.

Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.



Спосіб вирішення

Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.

Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.

Повністю зачиніть дверцята.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



Компоненти



Опис

Лампочка перегоріла.



Спосіб вирішення

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.



Лоток для води не працює належним чином



Опис

Прилад не утримує лоток для води після його вставлення.

Із лотка для води витікає вода.



Можлива причина

Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.

Ви неправильно збрали кришку лотка для води або хвилегасник.



Спосіб вирішення

Повністю вставте лоток для води в прилад.

Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.



Проблеми з процедурою очищення



Опис

Лоток для води важко очищувати.

Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.

Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.

Після очищення на дні духовки залишається забагато води.

Результат очищення незадовільний.



Можлива причина

Кришку та хвилегасник не вийняли.

Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.

Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.

Ви додали забагато засобу для чищення в прилад перед початком очищення.

Ви почали чищення, коли прилад був занадто гарячим.

Ви не вийняли всі аксесуари з приладу перед початком очищення.



Спосіб вирішення

Зніміть кришку та хвилегасник.

Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.

Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини приладу. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки.

Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.

Зачекайте, доки прилад охолоне. Повторіть очищення.

Вийміть усі аксесуари з приладу. Повторіть очищення.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес

очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.



Проблеми із сигналом Wi-Fi



Можлива причина

Проблеми із сигналом бездротової мережі.

Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.

Слабкий сигнал бездротової мережі.

Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.



Спосіб вирішення

Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі.
Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор.
Перезавантажте маршрутизатор.

Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».

Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Вимкніть мікрохвильову піч.
Уникайте одночасного використання іншої мікрохвильової печі й пульту дистанційного керування приладу. Мікрохвилі перешкоджають передачі Wi-Fi сигналу.

12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.



Код і опис

F111 — Термоцуп неправильно вставлено в розетку.

F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.

F601 — виникла проблема зі Wi-Fi сигналом.

F604 — перше з'єднання з Wi-Fi не вдалося.

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.



Спосіб вирішення

Вставте вилку в Термоцуп розетки повністю.

Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

Вимкніть і увімкніть прилад.

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції приладу продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

**Код і опис****Спосіб вирішення**

F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.

Вимкніть прилад і зачекайте, доки він охолоне. Увімкніть прилад знову.

F144 — датчик на Лоток для води не може виміряти рівень води.

Спорожніть Лоток для води і наповніть.

F508 — Лоток для води не працює належним чином.

Вимкніть і увімкніть прилад.

F602, F603 — Wi-Fi недоступний.

Вимкніть і увімкніть прилад.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на таблиці з технічними даними. Паспортна таблиця розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну таблицю з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

Модель (MOD.)

Код виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ


13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	EOABS39WZ 944032103 KOABS39WX 944032099
Індекс енергоефективності	61.9
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	0.99 кВт•год/цикл
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/цикл
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія
Гучність	70 л
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа

Маса	EOABS39WZ	38.5 кг
	KOABS39WX	38.5 кг

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження

 Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу

дисплеї показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете вимкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

Пункт меню	Додаток
Допомога при готуванні	Перелік автоматичних програм.

Пункт меню	Додаток	
Очищення	Перелік програм очищення.	
Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.	
Опції	Налаштування конфігурації приладу.	
Налаштування	З'єднання	Налаштування конфігурації мережі.
	Установка	Налаштування конфігурації приладу.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Сушіння	Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій.
Чищення парою	Легке очищення.
Чищення парою плюс	Ретельне очищення.
Видалення накипу	Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей (Захист від доступу дітей). Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли цю опцію активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу.
Нагадування про очищення	Увімкнення та вимкнення нагадування.
Індикація часу	Увімкнення та вимкнення годинника.
Цифровий стиль годинника	Зміна формату індикації часу, що відображається.

14.4 Підменю для: З'єднання

Підменю	Опис
Wi-Fi	Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi.

Підменю	Опис
Дистанційна робота	Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Автоматичне дистанційне функціонування	Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi.
Мережа	Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi.
Забути мережу	Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі.

14.5 Підменю для: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови приладу.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Невірно вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Жорсткість води	Встановлення рівня жорсткості води.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

14.6 Підменю для: Сервіс

Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

15. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Жорсткість води	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Таймер	 Термометр	START / STOP
--	--	--	--	---	--------------

Початок роботи з приладом

Швидкий запуск	Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1 Натисніть і утримуйте: ①.	Крок 2 ☐ ... — виберіть потрібну функцію.	Крок 3 Натисніть: START.
Швидке вимкнення	Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	① — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться.		

Початок готування

Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
① — натисніть, щоб увімкнути прилад.	☐ ... — виберіть функцію нагріву.	°C — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Приготування на парі — Steamify

Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.

Пара для пароварки	Пара для тушування	Пара для хрусткої скоринки	Пара для запікання м'яса та випічки
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленними за промовчанням налаштуваннями:

Допомога при готуванні	Крок 1 Натисніть: ①.	Крок 2 Натисніть: ☰.	Крок 3 Натисніть: 🍴 Допомога при готуванні.	Крок 4 Виберіть страву.
-------------------------------	--------------------------------	--------------------------------	---	-----------------------------------

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення
Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хвхв.


Очищення приладу паром


Крок 1 Натисніть: ☰	Крок 2 Натисніть: ☐	Крок 3 Виберіть режим:
-------------------------------	-------------------------------	----------------------------------

Очищення приладу парою

Чищення парою	Для легкого очищення.
Чищення парою плюс	Для ретельного очищення.
Видалення накипу	Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.
Полоскання	Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі.

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.







CE



867380058-B-122023