



BG Ръководство за употреба	2	RO Manual de utilizare	434
CS Návod k použití	43	RU Инструкция по эксплуатации	473
HR Upute za uporabu	80	SR Упутство за употребу	515
ES Manual de instrucciones	119	SK Návod na používanie	554
ET Kasutusjuhend	158	SL Navodila za uporabo	593
FR Notice d'utilisation	197	UK Інструкція	631
HU Használati útmutató	236		
LV Lietošanas instrukcija	275		
LT Naudojimo instrukcija	314		
PL Instrukcja obsługi	355		
PT Manual de instruções	395		

МИСЛИМ ЗА ВАС

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

Добре дошли в Electrolux.

Посетете нашия уебсайт за:



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

www.electrolux.com/support



Регистрирайте Вашия продукт за по-добро обслужване:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ОБСЛУЖВАНЕ НА КЛИЕНТИ

Винаги използвайте оригинални резервни части.

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

Информацията може да бъде открита на табелката с основни данни

 Предупреждение / Внимание – Информация за безопасност

 Обща информация и съвети

 Информация за околната среда

Запазваме си правото на изменения.

СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 3	3.2 Аксесоари..... 10
1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение..... 4	4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА..... 11
1.2 Обща безопасност..... 4	4.1 Контролен панел..... 11
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ..... 6	4.2 Екран..... 12
2.1 Инсталация..... 6	5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА..... 13
2.2 Електрическо свързване..... 7	5.1 Първоначално почистване 13
2.3 Използване..... 7	5.2 Първо свързване..... 14
2.4 Грижа и почистване..... 8	5.3 Начално предварително затопляне..... 14
2.5 Пиролитично почистване..... 9	6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА..... 14
2.6 Вътрешно осветление..... 9	6.1 Как да настроите: Функции нагриване..... 14
2.7 Обслужване..... 10	6.2 Как да настроите: Помощ при готвене..... 15
2.8 Изхвърляне..... 10	
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА..... 10	
3.1 Общ преглед..... 10	

6.3	Функции за затопляне.....	16	11.3	Начин на използване: Пиролитично почистване.....	31
6.4	Бележки относно: Печене с влажност.....	18	11.4	Напомняне за почистване.....	32
7.	ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	18	11.5	Как да премахнете и монтирате: Вратичка.....	32
7.1	Описание на функциите на часовника.....	18	11.6	Как да подмените: Лампа.....	33
7.2	Как да настроите: Функции на часовника.....	19	12.	ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	34
8.	КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ.....	21	12.1	Как да постъпите, ако.....	34
8.1	Поставяне на аксесоари.....	21	12.2	Начин на управление: Кодове за грешка.....	35
8.2	Термосонда.....	22	12.3	Данни за сервизно обслужване.....	36
9.	ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	24	13.	ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	36
9.1	Как да запазите: Предпочитани.....	24	13.1	Информация за продукта и Информационен лист за продукта* ..	36
9.2	Заклучване на функция.....	24	13.2	Енергоспестяваща.....	37
9.3	Автоматично изключване.....	25	14.	СТРУКТУРА НА МЕНЮТО.....	38
9.4	Охлаждащ вентилатор.....	25	14.1	Меню.....	38
10.	ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	26	14.2	Подменю за: Почистване.....	39
10.1	Препоръки за готвене.....	26	14.3	Подменю за: Опции.....	39
10.2	Печене с влажност.....	26	14.4	Подменю за: Настройка.....	39
10.3	Печене с влажност - препоръчителни аксесоари.....	27	14.5	Подменю за: Сервиз.....	40
10.4	Таблицы за готвене за изпитващи институции.....	27	15.	ЛЕСНО Е!.....	40
11.	ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ.....	29	16.	ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!.....	41
11.1	Бележки относно почистването.....	30	17.	ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	42
11.2	Начин на отстраняване: Опори на скарата	30			

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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

1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

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

1.2 Обща безопасност

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

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

2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

2.1 Инсталация



ВНИМАНИЕ!

Само квалифициран човек може да извърши монтажа на уреда.

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

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

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

2.2 Електрическо свързване



ВНИМАНИЕ!

Риск от пожар или токов удар.

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

2.3 Използване



ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

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



ВНИМАНИЕ!

Опасност от повреда в уреда.

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

2.4 Грижа и почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

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

2.5 Пиролитично почистване



ВНИМАНИЕ!

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на функцията за пиролитично самопочистване или функцията за първа употреба, моля отстранете от вътрешността на фурната:
 - всички излишни хранителни остатъци, масло или разлети мазнини / отлагания.
 - всички подвижни предмети (включително скари, странични шини и т.н., доставени с продукта) и по-специални всички незалепващи тенджери, тигани, тави, посуда и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да до уреда, докато тече пиролитичното почистване. Уредът става много горещ и от предните отвори за охлаждане се изпуска горещ въздух.
- Пиролитичното почистване е операция с висока температура, която може да предизвика освобождаването на изпарения от остатъци от готвене и строителни материали, препоръчително е потребителите да:
 - осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитичното почистване.
 - осигурят добра вентилация по време и след първата употреба при работа на максимална температура.
- За разлика от хората, някои птици или влечуги са изключително чувствителни към потенциални изпарения, които се отделят по време на процеса на почистване на всички фурни с пиролиза.
 - Премахнат всички домашни животни (особено птици), които са в близост до уреда по време на и след пиролитичното почистване и първо използване при максимална температура на добре проветрено място.
- Малките домашни любимци също могат да бъдат много чувствителни към локалните промени в температурата около всички фурни с пиролиза, когато програмата за пиролитично самопочистване работи.
- Незалепващите покрития върху тенджери, тигани, тави, прибори и т.н., могат да бъдат повредени по време на пиролитично почистване при висока температура на всички фурни с пиролиза и също така могат да бъдат източник на ниски нива на вредни изпарения.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.

2.6 Вътрешно осветление



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

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

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

2.7 Обслужване

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

2.8 Изхвърляне



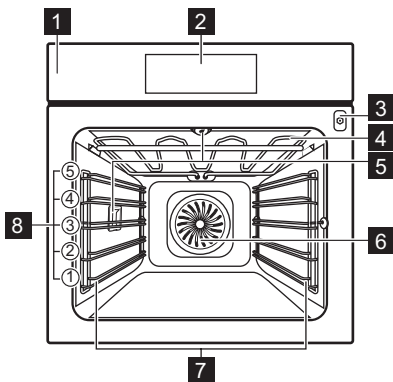
ВНИМАНИЕ!

Риск от нараняване или задушаване.

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

3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

3.1 Общ преглед

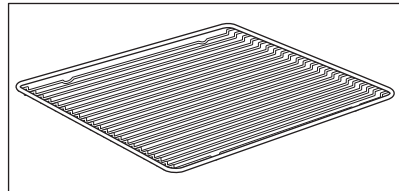


- 1 Контролен панел
- 2 Екран
- 3 Гнездо за включване на термосондата
- 4 Нагряващ елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Водачи за скара, отстраняеми
- 8 Позиция на скара

3.2 Аксесоари

Скара/рафт

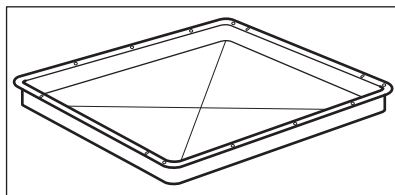
За съдове за готвене, тави за торти и печене.



КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

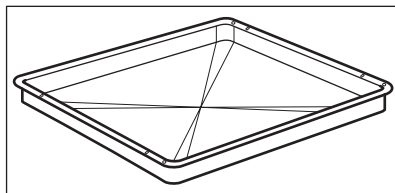
Тава за печене

За торти и бисквити.



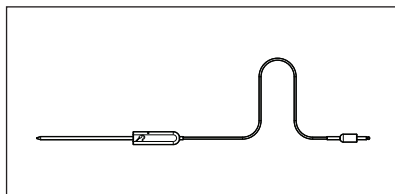
Съд за грил / печене

За печене или като съд за събиране на мазнина.



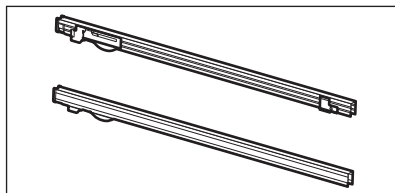
Термосонда

За измерване на температурата в храната.



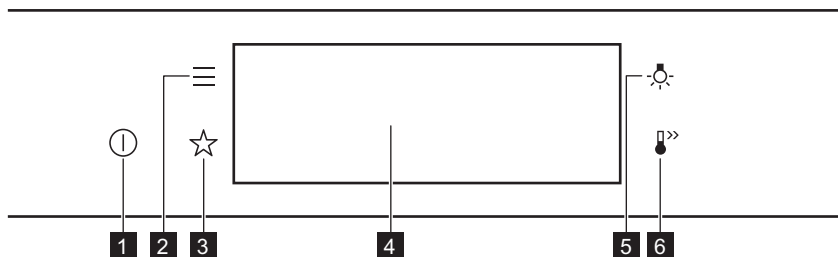
Телескопични водачи

За лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.



4. КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

4.1 Контролен панел

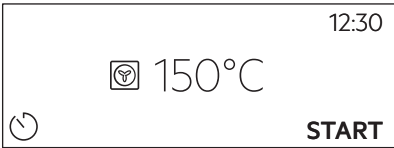
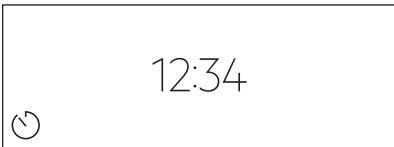
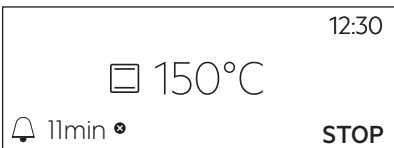


КАК ДА ВКЛЮЧВАТЕ И ИЗКЛЮЧВАТЕ ФУРНАТА

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

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

4.2 Екран

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

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

	<p>Екран със зададени функции на бутоните.</p> <p>A. Час от денонощието B. СТАРТ/СТОП C. Температура D. Функции нагряване E. Таймер F. Термосонда (само за избрани модели)</p>
--	---

Индикатори на екрана

Основни индикатори - за навигиране по екрана.

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

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

<p>🔔</p> <p>Функцията е включена.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функцията е включена. Готвенето спира автоматично.</p>	<p>🔕</p> <p>Звуковата аларма е изключена.</p>
---------------------------------------	---	---

Индикатори на таймера

<p>🕒</p> <p>За настройване на функцията: Забавен старт.</p>	<p>⊗</p> <p>За отмяна на настройката.</p>
---	---

5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

5.1 Първоначално почистване

--	--	--

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.	Почистете фурната и принадлежностите с мека кърпа, топла вода и лек препа-рат за почистване.	Поставете принадлежности-те и демонтируемите опори за скарата във фурната.

5.2 Първо свързване




Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

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

5.3 Начално предварително затопляне



Затоплете предварително празната фурна преди първата употреба.

Стъпка 1	Извадете от фурната всички принадлежности и подвижните опори на скарата.
Стъпка 2	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 1 час.
Стъпка 3	Задайте максималната температура за функцията:  . Оставете фурната да работи за 15 мин.
 От фурната може да излиза миризма и дим по време на предварителното затопляне. Уверете се, че стаята е проветрена.	

6. ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

6.1 Как да настроите: Функции нагряване

Стъпка 1	Включете фурната. Дисплеят показва функцията на затопляне по подразбиране.
Стъпка 2	Натиснете символа на функцията на затопляне, за да влезете в подменюто.
Стъпка 3	Изберете функцията на затопляне и натиснете: OK . Екранът показва: температура.

Стъпка 4	Задаване на температура. Натиснете: OK .
Стъпка 5	Натиснете: START . Термосонда – можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене.
STOP – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.	
Стъпка 6	Изключете фурната.

Изберете клавиш за бърз достъп!



6.2 Как да настроите: Помощ при готвене



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

За някои ястия може да готвите и със следното:

- Автоматично мерене
- Термосонда

Степента, при която ястието е приготвено:

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








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



Изберете клавиш за бърз достъп!









6.3 Функции за затопляне

СТАНДАРТНИ



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

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Печене на хляб</p>	Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или франзели с много добър професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.
 <p>Втасване на тесто</p>	За ускоряване набухването на тесто с мая. Предотвратява изсъхването на повърхността на тестото и го запазва еластично.

СПЕЦИАЛНИ

Функция за затопляне	Приложение
 <p>Консервиране</p>	За консервиране на зеленчуци (напр. туршия).
 <p>Сушене</p>	За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби.
 <p>Затопляне на чиния</p>	За подгряване на чинии преди сервиране.
 <p>Размразяване</p>	За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.
 <p>Огретен</p>	За ястия като лазаня или запечени картофи. За огретени и за кафява коричка.
 <p>Бавно готвене</p>	За приготвяне на крехко, сочно печено.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Функция за затопляне	Приложение
 Поддържане на топлина	За поддържане на храната топла.
 Печене с влажност	Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.

6.4 Бележки относно: Печене с влажност

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

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

7. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


7.1 Описание на функциите на часовника

Функция Часовник	Приложение
Време за готвене	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч. и 59 мин.
Прекратяване на действието	За настройване какво да се случи при края на отброяването на таймера.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За увеличаване на времето за готвене.
Напомняне	За настройка на обратно броене. Максимумът е 23 ч. и 59 мин. Тази функция не влияе върху работата на фурната.

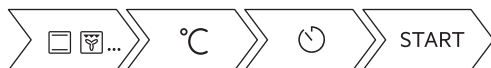
Функция Часовник	Приложение
Брояч	Седи колко време работи функцията. Брояч – можете да я включвате и изключвате.


7.2 Как да настроите: Функции на часовника

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

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

Изберете клавиш за бърз достъп!



Как да изберете опция за край	
Стъпка 1	Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
Стъпка 2	Натиснете:  .
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.

ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА

Как да изберете опция за край

Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Прекратяване на действието.
Стъпка 6	Изберете предпочитания: Прекратяване на действието.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да отложите началото на готвенето

Стъпка 1	Задайте функцията за затопляне и температурата.
Стъпка 2	Натиснете: ☹.
Стъпка 3	Задайте времето за готвене.
Стъпка 4	Натиснете: ● ● ● .
Стъпка 5	Натиснете: Забавен старт.
Стъпка 6	Изберете стойност.
Стъпка 7	Натиснете: OK. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Как да удължите времето за готвене

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

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

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Как да промените настройките на таймера

Стъпка 1 Натиснете: .

Стъпка 2 Настройте стойността на таймера.

Стъпка 3 Натиснете: **OK**.

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

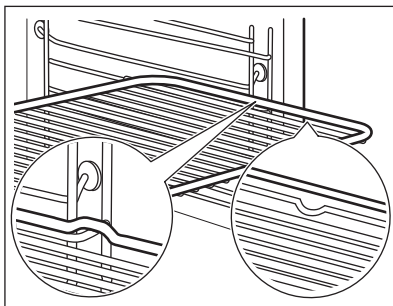
8. КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

8.1 Поставяне на аксесоари

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

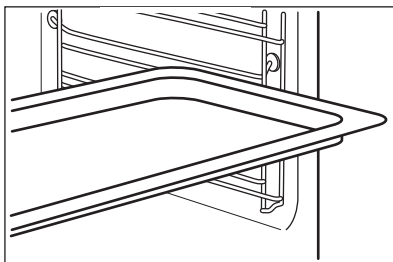
Скара/рафт:

Вкарайте рафта между водещите релси на опорите му.



Тава за печене / Дълбока тава:

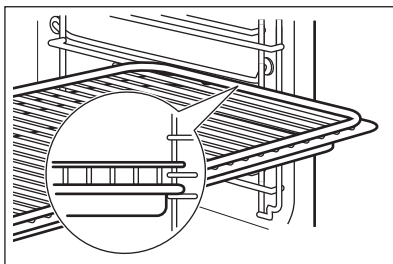
Вкарайте тавата между водачите на опорните релси.



КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Скара/рафт, Тава за печене / Дълбока тава:


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



8.2 Термосонда

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

Трябва да се настройт две температури:

°C	
Температурата на фурната минимум 120°C.	Температурата в сърцевината.

За максимално добри резултати при готвене:

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

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

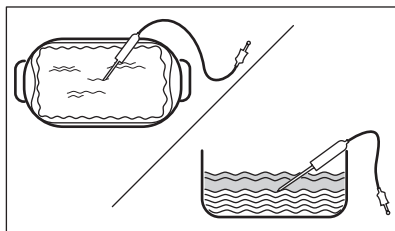
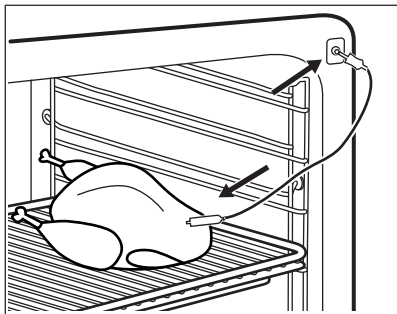
Начин на използване: Термосонда

Стъпка 1	Включете фурната.
Стъпка 2	Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
Стъпка 3	Въведете: Термосонда.
Месо, домашни птици и риба	Касерола

КАК ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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



Стъпка 4

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

Стъпка 5

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

Стъпка 6

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


Стъпка 7

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

Стъпка 8

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

ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

Стъпка 9	Извадете жака на Термосонда от гнездото и извадете ястието от фурната.  ВНИМАНИЕ! Съществува риск от изгаряния, ако Термосонда се нагорещи. Внимавайте, когато го изваждате от контакта и го премахвате от храната.
-----------------	---




Изберете клавиш за бърз достъп!



9. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

9.1 Как да запазите: Предпочитани



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

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

9.2 Заклучване на функция



Тази функция предотвратява случайна промяна на функцията за затопляне.

Стъпка 1	Включете фурната.
-----------------	-------------------

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

9.3 Автоматично изключване

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

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

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

9.4 Охлаждащ вентилатор

Когато фурната работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите на фурната хладни. Ако изключите фурната, вентилаторът за охлаждане може да продължи да работи, докато фурната се охлади.

10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ






10.1 Препоръки за готвене



Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки. Вашата фурна може да пече по-различно от досегашната Ви фурна. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на рафта за определени видове храни. Ако не можете да намерите настройките за специална рецепта, потърсете подобни рецепти. За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете подходящата книжка с рецепти, проверете PNC (номер на продукт) на фирмената табела от предната част на уреда.

10.2 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.

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

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

10.3 Печене с влажност - препоръчителни аксесоари

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

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

10.4 Таблицы за готвене за изпитващи институции.

Информация за изпитващи лаборатории






Изпитвания съгласно: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава				
		 (°C)	 (мин)	
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир	140 - 150	35 - 50	2

ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Печене в плитка тава





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



ПЕЧЕНЕ НА ЕДНО НИВО. Бисквити








Използвайте позицията на третия рафт.

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



ПЕЧЕНЕ НА НЯКОЛКО НИВА. Бисквити

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







ЕДИНИЧЕН ГРИЛ



Загрейте празната фурна предварително за 5 минути.



Гриловайте на максималната температура.

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


11. ГРИЖИ И ПОЧИСТВАНЕ





ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

11.1 Бележки относно почистването

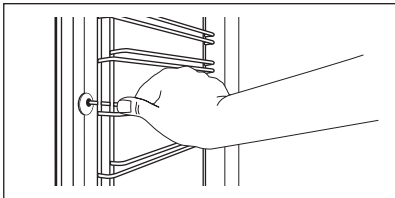
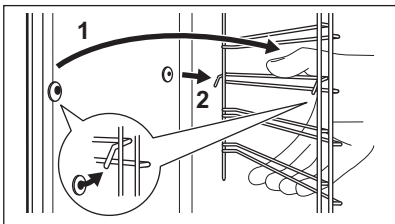
 <p>Препарати за почистване</p>	Почистете лицевата част на фурната с мека кърпа с топла вода и лек препарат за почистване.
	Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
	Почистете петната с лек почистващ препарат.

 <p>Всекидневна употреба</p>	Почиствайте вътрешността след всяка употреба. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
	Не съхранявайте храната във фурната за повече от 20 минути. Подсушавайте вътрешността на фурната с мека кърпа след всяка употреба.

 <p>Акcesoари</p>	Почиствайте принадлежностите на фурната след всяко ползване и ги оставяйте да изсъхнат. Използвайте мека кърпа с топла вода и лек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна.
	Не почиствайте незалепащите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

11.2 Начин на отстраняване: Опори на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите фурната.

Стъпка 1	Изключете фурната и изчакайте да изстине.	
Стъпка 2	Издърпайте предната част на опорите на скарата от страничната стена.	
Стъпка 3	Издърпайте задната част на носача на рафта на скарата от стената и я извадете.	
Стъпка 4	Поставете носачите на рафта в обратна последователност. Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.	

11.3 Начин на използване: Пиролитично почистване

Почистете фурната с Пиролитично почистване.



ВНИМАНИЕ!

Има риск от изгаряния.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Преди Пиролитично почистване:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Отстранете всички аксесоари и подвижни скари.	Почистете пода на фурната и вътрешното стъкло на вратата с топла вода, мека кърпа и умерен почистващ препарат.
---	---	--

Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Включете фурната.	Натиснете:  / Почистване.	Изберете режим на почистване.
Опция	Режим на почистване	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	Леко почистване	1 h
Пиролитично почистване, нормално	Нормално почистване	1 h 30 min
Пиролитично почистване, интензивно	Цялостно почистване	3 h

① Когато почистването започне, вратата на фурната се заключва и лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило. Не използвайте фурната, докато символът за заключена вратичка не излезне от дисплея.

Когато чистенето приключи:

Изключете фурната и изчакайте да изстине.	Изчистете вътрешността с мека кърпа.	Премахнете остатъка от дъното на вътрешността.
---	--------------------------------------	--

11.4 Напомняне за почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията: Пиролитично почистване.

11.5 Как да премахнете и монтирате: Вратичка

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



ВНИМАНИЕ!

Вратата е тежка.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

<p>Стъпка 1</p>	<p>Отворете вратата изцяло.</p>	
<p>Стъпка 2</p>	<p>Повдигнете и натиснете закрепващите лостчета (A) на двете панти на вратичката.</p>	
<p>Стъпка 3</p>	<p>Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (под ъгъл от около 70°). Задръжте вратичката от двете страни и я отстранете от фурната под ъгъл нагоре. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.</p>	
<p>Стъпка 4</p>	<p>Хванете рамката в горната част на вратата (B) от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езицето.</p>	
<p>Стъпка 5</p>	<p>Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.</p>	
<p>Стъпка 6</p>	<p>Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.</p>	

Стъпка 7	Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.	
Стъпка 8	След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.	
Стъпка 9	Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.	

11.6 Как да подмените: Лампа



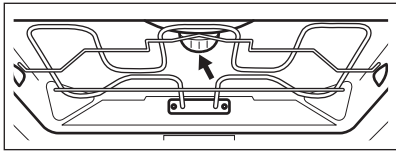
ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.
Лампата може да е гореща.

Преди да смените лампата:

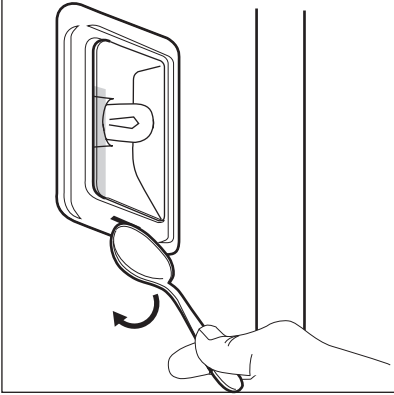
Стъпка 1	Стъпка 2	Стъпка 3
Изключете фурната. Изчакайте, докато фурната изстине.	Изключете фурната от електрическата мрежа.	Поставете парче плат върху дъното на фурната.

Горна лампа

Стъпка 1	Завъртете стъкления капак, за да го извадите.	
Стъпка 2	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 3	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 4	Поставете стъкления капак.	

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Странична лампа

Стъпка 1	Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.	
Стъпка 2	Използвайте тесен, тъп предмет (напр. чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.	
Стъпка 3	Почистете стъкления капак.	
Стъпка 4	Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.	
Стъпка 5	Поставете стъкления капак.	
Стъпка 6	Поставете лявата опора на скарата.	




12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

12.1 Как да постъпите, ако...

 Фурната не се включва или не загрева	
 Възможна причина	 Решение
Фурната не е свързана към електрозахранването или е свързана неправилно.	Проверете дали фурната е свързана правилно към електрозахранването.
Часовникът не е настроен.	Настройте часовника, за подробности вижте глава „Функции на часовника“; Как да направите настройката: Функции на часовника.
Вратата не е добре затворена.	Затворете плътно вратата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



Фурната не се включва или не загрева



Възможна причина



Решение

Предпазителят е изгорял.

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

Функцията „Защита за деца“ е включена.

Вижте глава „Меню“, подменю за: Опции.



Компоненти



Описание



Решение

Лампичката е изгоряла.

Сменете лампичката, за подробности вижте глава „Грижа и почистване“, Начин на подмяна: Лампа.

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

12.2 Начин на управление: Кодове за грешка

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



Код и описание



Отстраняване

C2 –Термосонда е във вътрешността на фурната по време на Пиролитично почистване.

Извадете Термосонда.



C3 – вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.

Затворете вратата.

F111 –Термосонда не е правилно поставена в гнездото.

Поставете Термосонда изцяло в гнездото.

ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

 Код и описание	 Отстраняване
F240, F439 – сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
F908 – системата на фурната не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Изключете и включете фурната.

12.3 Данни за сервизно обслужване

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

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Табелката с данни се намира на предната рамка на вътрешността на фурната. Не отстранявайте табелката с данни от вътрешността на фурната.

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

13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

13.1 Информация за продукта и Информационен лист за продукта*

Име на доставчик	Electrolux
Идентификация на модела	КОЕВР39Х 944032077 КОЕВР39Z 944032074
Индекс на енергийна ефективност	61.2
Клас на енергийна ефективност	A++
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл

Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухни	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	КОЕВР39Х	35.0 кг
	КОЕВР39Z	34.5 кг

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

Класът на енергийна ефективност не е приложим за Русия.

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

13.2 Енергоспестяваща



Фурната съдържа функции, които ви позволяват да спестявате енергия при ежедневното готвене.

Уверете се, че вратата на фурната е затворена, когато фурната работи. Не отваряйте вратата на фурната твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция. Използвайте метални готварски съдове, за да подобрите енергоспестяването. Когато е възможно, не загрявайте предварително фурната, преди готвене. Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

Готвене с вентилатор

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

Остатъчна топлина

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

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

СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

Когато продължителността на готвене е по-голяма от 30 минути, намалете температурата на фурната до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре във фурната ще продължи да готви. Използвайте остатъчната топлина, за да затопляте други храни.

Подгръване на храна

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

Готвене с изключена лампичка

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

Печене с влажност


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

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

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

14. СТРУКТУРА НА МЕНЮТО

14.1 Меню

Натиснете  , за да отворите Меню.

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

14.2 Подменю за: Почистване

Подменю	Приложение
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 3 h.

14.3 Подменю за: Опции

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

14.4 Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика за управление.

ЛЕСНО Е!

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

14.5 Подменю за: Сервиз

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




15. ЛЕСНО Е!



Преди първата употреба, трябва да настроите:




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

Запознайте се с основните икони на контролния панел и екрана:

 ВКЛ. / ИЗ-КЛ.	 Меню	 Предпочитани	 Таймер	 Термосонда	START / STOP
--	---	---	---	---	--------------

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

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

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

Използвайте бързите функции, за да зададете времето за готвене	
10% финален асистент Използвайте 10% финален асистент, за да добавите допълнително време, когато остане 10% от времето за готвене.	За да увеличите времето за готвене, натиснете +1min .

ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

16. ИЗБЕРЕТЕ КЛАВИШ ЗА БЪРЗ ДОСТЪП!

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

Как да настроите: Функции нагряване



Как да настроите: Помощ при готвене



Как да настроите: Време за готвене



Как да отложите: Началото и края на готвенето





Как да анулирате: Настройване на таймера



Начин на използване: Термосонда



17. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

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

MYSLÍME NA VÁS

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

Vítá vás Electrolux.

Navštivte naše webové stránky:



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

www.electrolux.com/support

Zaregistrujte svůj spotřebič a získajte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

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

Tyto informace naleznete na typovém štítku.

 Varování / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Informace o ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE.....44	2.8 Likvidace.....50
1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob.....44	3. POPIS SPOTŘEBIČE..... 50
1.2 Všeobecné bezpečnostní informace.....45	3.1 Celkový pohled..... 50
2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY 46	3.2 Příslušenství..... 50
2.1 Instalace.....46	4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU...51
2.2 Připojení k elektrické síti.....47	4.1 Ovládací panel.....51
2.3 Použití.....48	4.2 Displej.....52
2.4 Čištění a údržba.....48	5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM..... 53
2.5 Pyrolytické čištění.....49	5.1 První čištění53
2.6 Vnitřní osvětlení.....49	5.2 První připojení.....54
2.7 Servis.....50	5.3 První předeřhání.....54

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ.....	54	11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky	68
6.1 Jak nastavit: Pečící funkce.....	54	11.3 Pokyny k použití:	
6.2 Jak nastavit:		Pyrolytická čistící.....	69
Podporované Vaření.....	55	11.4 Připomínka čištění.....	70
6.3 Pečící funkce.....	55	11.5	
6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch.....	57	Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka.....	70
7. FUNKCE HODIN.....	58	11.6 Jak vyměnit: Osvětlení.....	71
7.1 Popis funkcí hodin.....	58	12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD.....	72
7.2 Jak nastavit: Funkce hodin.....	58	12.1 Co dělat, když.....	72
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	60	12.2 Jak spravovat: Chybové kódy.....	73
8.1 Vkládání příslušenství.....	60	12.3 Servisní údaje.....	73
8.2 Pečící sonda.....	61	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST.....	74
9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE.....	63	13.1 Informace o výrobku a list s údaji o	
9.1 Jak uložit: Oblíbené.....	63	výrobku*.....	74
9.2 Blokování tlačítek.....	63	13.2 Úspora energie.....	75
9.3 Automatické vypnutí.....	63	14. STRUKTURA NABÍDKY.....	75
9.4 Chladicí ventilátor.....	64	14.1 Nabídka.....	75
10. TIPY A RADY.....	64	14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění.....	76
10.1 Doporučení k pečení.....	64	14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce.....	76
10.2 Vlhký horkovzduch.....	64	14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení.....	77
10.3 Vlhký horkovzduch –		14.5 Podnabídka pro: Obsluha.....	77
doporučená příslušenství.....	65	15. JE TO SNADNÉ!.....	77
10.4 Tabulky vaření pro zkušební.....	65	16. VYUŽIJTE ZKRATKU!.....	78
11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	67	17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO	
11.1 Poznámky k čištění.....	68	PROSTŘEDÍ.....	79

1. BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

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

1.1 Bezpečnost dětí a zranitelných osob

- Tento spotřebič smí používat děti starší osmi let nebo osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez patřičných zkušeností a znalostí, pouze pokud tak činí pod dozorem nebo obdrželi instrukce týkající se bezpečného provozu spotřebiče, a

pokud rozumí rizikům spojeným s provozem spotřebiče. Děti mladší osmi let a osoby s rozsáhlým a komplexním postižením bez stálého dozoru udržujte z dosahu spotřebiče.

- Nenechte děti hrát si se spotřebičem.
- Všechny obaly uschovejte mimo dosah dětí a řádně je zlikvidujte.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Během používání a chladnutí udržujte spotřebič mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Je-li spotřebič vybaven dětskou bezpečnostní pojistkou, doporučuje se ji aktivovat.
- Čištění a uživatelskou údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.

1.2 Všeobecné bezpečnostní informace

- Spotřebič je určen výhradně pro přípravu jídel.
- Tento spotřebič je určen k použití v běžné nespolečné domácnosti ve vnitřních prostorách.
- Tento spotřebič lze používat v kancelářích, hotelových pokojích, motelech, agropenzionech a v podobných ubytovacích zařízeních, kde využití nepřesahuje (průměrnou) úroveň využití v domácnosti.
- Tento spotřebič smí instalovat a výměnu kabelu provádět jen kvalifikovaná osoba.
- Nepoužívejte spotřebič, dokud není nainstalován do vestavné konstrukce.
- Před prováděním jakékoli údržby vždy spotřebič odpojte od napájení.
- Je-li napájecí kabel poškozený, smí ho vyměnit pouze výrobce, autorizované servisní středisko nebo osoby s podobnou příslušnou kvalifikací. Jinak by mohlo dojít k úrazu elektrickým proudem.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste zabránili možnému úrazu elektrickým proudem.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se při použití zahřívají na vysokou teplotu. Nedotýkejte se topných článků.
- Při vkládání nebo vyjímání příslušenství či nádobí vždy používejte kuchyňské chňapky.
- Používejte pouze pečicí sondu doporučenou k tomuto spotřebiči.
- Chcete-li odstranit drážky na rošty, vytáhněte z bočních stěn nejdřív jejich přední část a poté zadní část. Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte čisticí zařízení na páru.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky. Mohly by poškrábat povrch, což by mohlo následně vést k rozbití skla.
- Před pyrolytickým čištěním vyjměte z vnitřku trouby veškeré příslušenství a nadměrné usazeniny/úniky.

2. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

2.1 Instalace



VAROVÁNÍ!

Tento spotřebič smí instalovat jen kvalifikovaná osoba.

- Odstraňte veškerý obalový materiál.
- Poškozený spotřebič neinstalujte ani nepoužívejte.
- Řiďte se pokyny k instalaci dodanými spolu s tímto spotřebičem.
- Při přemísťování spotřebiče buďte vždy opatrní, protože je těžký. Vždy používejte ochranné rukavice a uzavřenou obuv.
- Netahejte spotřebič za držadlo.
- Spotřebič nainstalujte na bezpečném a vhodném místě, které splňuje požadavky na instalaci.
- Dodržujte minimální vzdálenosti od ostatních spotřebičů a nábytku.
- Před instalací spotřebiče ověřte, zda se dvířka trouby otevírají bez omezení.
- Spotřebič je vybaven elektrickým chladicím systémem. Musí být zapojen do elektrické sítě.
- Vestavná jednotka musí splňovat požadavky na stabilitu dle normy DIN 68930.

Minimální výška skříňky (minimální výška skříňky pod pracovní deskou)	578 (600) mm
---	--------------

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

2.2 Připojení k elektrické síti



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí požáru nebo úrazu elektrickým proudem.

- Veškerá elektrická připojení by měla být provedena kvalifikovaným elektrikářem.
- Spotřebič musí být uzemněn.
- Zkontrolujte, zda údaje na typovém štítku souhlasí s parametry elektrické sítě.
- Vždy používejte správně instalovanou síťovou zásuvku s ochranou proti úrazu elektrickým proudem.
- Nepoužívejte rozbočovací zástrčky ani prodlužovací kabely.
- Dbejte na to, abyste nepoškodili napájecí kabel a síťovou zástrčku. Jestliže potřebujete přívodní kabel vyměnit, musí výměnu provést námi autorizované servisní středisko.
- Síťové kabely se nesmí dotýkat nebo se nacházet v blízkosti dvířek spotřebiče nebo výklenku pod spotřebičem, obzvláště je-li spotřebič v provozu nebo jsou-li dvířka horká.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem u živých či izolovaných částí musí být připravena tak, aby nešla odstranit bez použití nástrojů.
- Síťovou zástrčku zapojte do síťové zásuvky až na konci instalace spotřebiče. Po instalaci musí zůstat síťová zástrčka nadále dostupná.
- Pokud je síťová zásuvka uvolněná, nezapojte do ni síťovou zástrčku.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel. Vždy tahejte za zástrčku.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Používejte pouze správná izolační zařízení: ochranné vypínače vedení, pojistky (pojistky šroubového typu se musí odstranit z držáku), ochranné zemnicí jističe a stykače.
- Je nutné instalovat vhodný vypínač nebo izolační zařízení k řádnému odpojení všech napájecích vodičů spotřebiče. Toto izolační zařízení musí mít mezeru mezi kontakty alespoň 3 mm širokou.
- Před zapojením síťové zástrčky do síťové zásuvky zcela zavřete dvířka spotřebiče.
- Spotřebič se dodává se síťovou zástrčkou a napájecím kabelem.

2.3 Použití



VAROVÁNÍ!

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

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



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poškození spotřebiče.

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

2.4 Čištění a údržba



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí poranění, požáru nebo poškození spotřebiče.

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

2.5 Pyrolytické čištění



VAROVÁNÍ!

V pyrolytickém režimu hrozí riziko poranění / požáru / chemických emisí (výparů).

- Před použitím samočisticí pyrolytické funkce nebo funkce prvního použití z vnitřku trouby odstraňte následující:
 - jakékoliv zbytky či nánosy jídla, olejů či tuků.
 - jakékoliv vyjímatelné předměty (včetně roštů, bočních kolejniček, apod. dodaných spolu se spotřebičem), obzvláště pak hrnce, pánve a jiné náčiní s nepřilnavým povrchem.
- Pečlivě si přečtěte všechny pokyny ohledně pyrolytického čištění.
- Držte děti z dosahu spotřebiče během chodu pyrolytického čištění. V průběhu této funkce bude spotřebič velmi horký a z předních větracích otvorů bude vycházet horký vzduch.
- Pyrolytické čištění je proces, při kterém se díky vysokým teplotám mohou uvolňovat výpary ze zbytků potravin či konstrukčních materiálů, a zákazníkům se proto důrazně doporučuje následující:
 - během každého pyrolytického čištění a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
 - během prvního použití při maximální teplotě a po jeho dokončení zajistit dobré větrání.
- Na rozdíl od lidí mohou být někteří plazi či ptáci velmi citliví na výpary, k jejichž tvorbě může docházet během čistícího procesu u všech pyrolytických trub.
 - Během chodu pyrolytického čištění odstraňte z blízkosti trouby všechna domácí zvířata (obzvláště ptactvo) a maximální teplotu čištění poprvé použijte v dobře větraném prostoru.
- Malá domácí zvířata mohou být také velmi citlivá na místní změny teploty, ke kterým dochází během samočisticího pyrolytického programu v blízkosti všech pyrolytických trub.
- Při vysokoteplotním pyrolytickém čištění může u všech pyrolytických trub dojít k poškození nepřilnavého povrchu hrnců, pánví, plechů, náčiní apod. a může také vést ke tvorbě méně škodlivých výparů.
- Výpary uvolňované z pyrolytických trub / zbytky jídel nejsou dle jejich popisu škodlivé pro člověka, děti nebo osoby se zdravotními problémy.

2.6 Vnitřní osvětlení



VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Pokud jde o žárovku (žárovky) v tomto spotřebiči a samostatně prodávané náhradní žárovky: Tyto žárovky jsou navrženy tak, aby odolaly extrémním fyzickým podmínkám v domácích spotřebičích, ať už jde o teplotu, vibrace či vlhkost, nebo jsou určeny k signalizaci

POPIS SPOTŘEBIČE

informací o provozním stavu spotřebiče. Nejsou určeny k použití v jiných spotřebičích a nejsou vhodné k osvětlení místností v domácnosti.

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

2.7 Servis

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

2.8 Likvidace



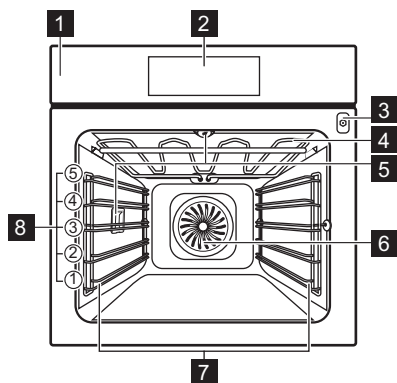
VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí úrazu či udušení.

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

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Celkový pohled

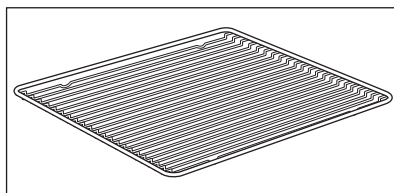


- 1 Ovládací panel
- 2 Displej
- 3 Zásuvka pro pečicí sondu
- 4 Topné těleso
- 5 Osvětlení
- 6 Ventilátor
- 7 Zasouvací mřížka, vyjímatelné
- 8 Polohy mřížky

3.2 Příslušenství

Tvarovaný rošt

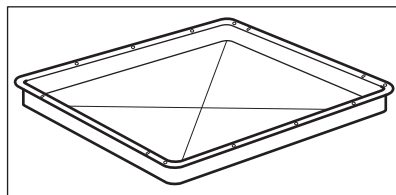
Pro nádoby na pečení, koláčové formy, pečeně.



JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

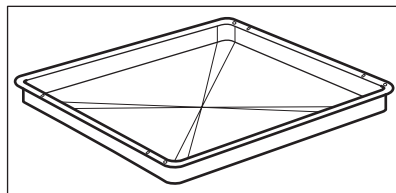
Plech na pečení

Pro koláče a sušenky.



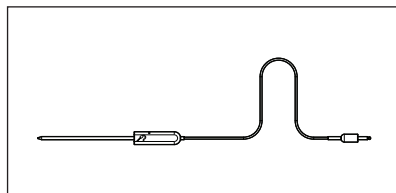
Hluboký pekáč/plech

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



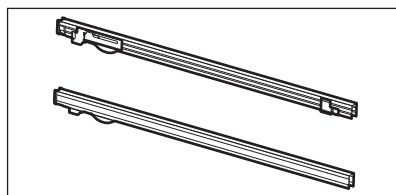
Pečicí sonda

Slouží k měření teploty uvnitř pokrmu.



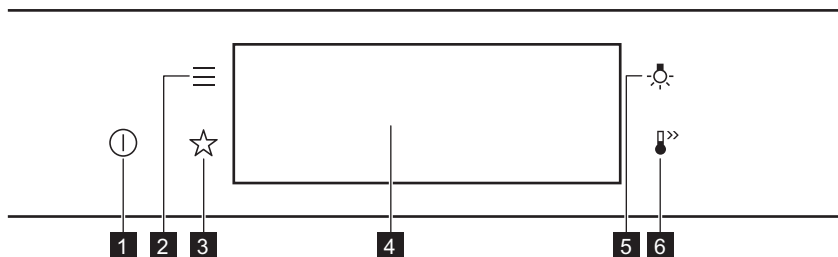
Teleskopické výsuvy

Pro snazší vkládání a vyjímání plechů a tvarovaného roštu.






4. JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

4.1 Ovládací panel



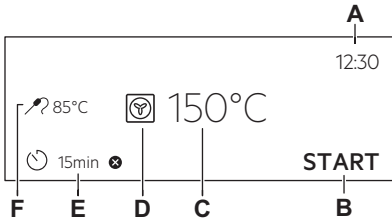
JAK ZAPNOUT A VYPNOUT TROUBU

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

 <p>Mačkejte tlačítko</p>	 <p>Posuňte</p>	 <p>Stiskněte a podržte</p>
Dotkněte se povrchu konečkem prstu.	Posuňte konečkem prstu po povrchu.	Dotkněte se povrchu na tři sekundy.





4.2 Displej

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

 <p>The diagram shows a control panel display with the following elements and labels:</p> <ul style="list-style-type: none"> A: 12:30 (Time) B: START (Power button) C: 150°C (Temperature) D: [Bake icon] E: 15min (Timer) F: 85°C (Preheat temperature) 	<p>Displej s nastavenými klíčovými funkcemi.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Denní čas B. ZAPNOUT/VYPNOUT C. Teplota D. Pečicí funkce E. Časovač F. Pečicí sonda (pouze u vybraných modelů)
--	---

Ukazatele na displeji


Základní ukazatele – slouží k navigaci na displeji.

<p> K potvrzení volby/nastavení.</p>	<p> K návratu o jednu úroveň v nabídce.</p>	<p> K vrácení posledního úkolu.</p>	<p> K zapnutí a vypnutí funkcí.</p>
---	--	--	--

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

<p> Funkce je zapnutá.</p>	<p> Funkce je zapnutá. Pečení se automaticky vypne.</p>	<p> Zvukový signál je vypnutý.</p>
---	--	---

Ukazatele časovače

<p> Pro nastavení funkce: Odložený start.</p>	<p> Ke zrušení nastavení.</p>
--	--

5. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM



VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

5.1 První čištění

		
---	---	---

DENNÍ POUŽÍVÁNÍ





Krok 1	Krok 2	Krok 3
Odstraňte z trouby veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Troubu a příslušenství otřete měkkým hadříkem, teplou vodou a šetrným mycím prostředkem.	Příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty vložte do trouby.

5.2 První připojení

Po prvním připojení se na displeji zobrazí uvítací zpráva.

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

5.3 První přehřátí

	Před prvním použitím prázdnou troubu přehřejte.
Krok 1	Z trouby odstraňte veškeré příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.
Krok 2	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat jednu hodinu.
Krok 3	Nastavte maximální teplotu pro funkci  . Nechte troubu pracovat 15 minut.
	Během přehřívání může z trouby vycházet zápach a kouř. Místnost musí být větraná.

6. DENNÍ POUŽÍVÁNÍ

 **VAROVÁNÍ!**
Viz kapitoly o bezpečnosti.

6.1 Jak nastavit: Pečicí funkce

Krok 1	Zapněte troubu. Na displeji se zobrazí výchozí pečicí funkce.
Krok 2	Stisknutím symbolu pečicí funkce přejděte do dílčí nabídky.
Krok 3	Zvolte pečicí funkci a stiskněte: OK. Na displeji se zobrazí: teplota.
Krok 4	Nastavte teplotu. Stiskněte: OK.

Krok 5	Stiskněte: START . Pečicí sonda – sondu lze připojit kdykoliv před nebo během procesu přípravy.
STOP – stisknutím vypnete pečicí funkci.	
Krok 6	troubu vypněte.

Využijte zkratku!





6.2 Jak nastavit: Podporované Vaření

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

- Automatická váha
- Pečicí sonda

Úroveň, na kterou je pokrm připraven:

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










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

Využijte zkratku!











6.3 Pečicí funkce

STANDARDNÍ

Pečicí funkce	Použití
 Gril	Ke grilování tenkých kusů potravin a opékání chleba.
 Turbo gril	K pečení velkých kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni. K zapékání a pečení dozlatova.
 Pravý horký vzduch	K pečení jídel na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu o 20–40 °C nižší než pro Horní/spodní ohřev.
 Mražené potraviny	K přípravě polotovarů do křupava (např. hranolek, amerických brambor nebo jarních závitků).
 Horní/spodní ohřev	K pečení a opékání jídel na jedné úrovni trouby.
 Pizza	K pečení pizzy. K intenzivnějšímu opečení dozlatova a dosažení křupavého korpusu.
 Spodní ohřev	K pečení koláčů s křupavým korpusem a zavařování potravin.
 Pečení chleba	Pomocí této funkce můžete připravovat chléb a housky s velmi dobrými profesionálními výsledky co do křupavosti, barvy a kůrky.
 Kynutí těsta	K urychlení kynutí těsta. Brání vysychání povrchu těsta a udržuje jeho pružnost.

SPECIALITY

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

6.4 Poznámky: Vlhký horkovzduch

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

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

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

FUNKCE HODIN

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


7. FUNKCE HODIN

7.1 Popis funkcí hodin

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


7.2 Jak nastavit: Funkce hodin


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

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

Využijte zkratku!



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

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

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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

Jak prodloužit dobu přípravy

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

Jak změnit nastavení časovače

Krok 1

Stiskněte: 

Krok 2

Nastavte hodnotu časovače.

Krok 3

Stiskněte: **OK**.

Nastavený čas lze změnit kdykoliv během přípravy jídla.

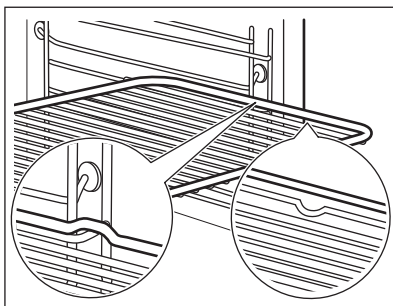
8. POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ

8.1 Vkládání příslušenství

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

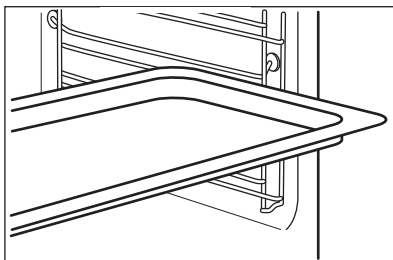
Tvarovaný rošt:

Rošt zasuněte mezi vodící lišty drážek roštů.



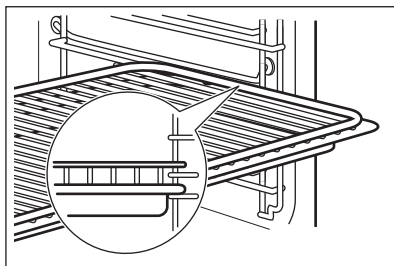
Plech na pečení / Hluboký pekáč:

Zasuňte plech mezi drážky zvolené úrovně roštu.



Tvarovaný rošt, Plech na pečení / Hluboký pekáč:


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



8.2 Pečicí sonda

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

Lze nastavit dvě teploty:

$^{\circ}\text{C}$ Teplota trouby: minimálně 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Teplota ve středu pokrmu.
--	--

Pro dosažení nejlepších výsledků:

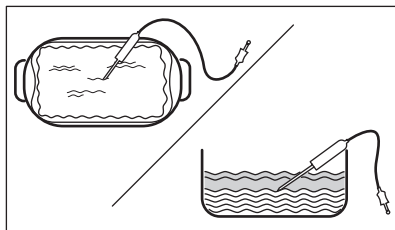
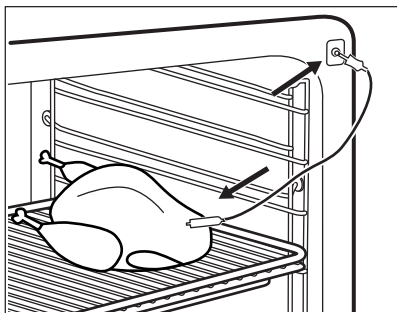
Přísady by měly mít pokojovou teplotu.	Nepoužívejte pro tekuté pokrmy.	V průběhu přípravy musí zůstat v pokrmu.
--	---------------------------------	--



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

Pokyny k použití: Pečicí sonda

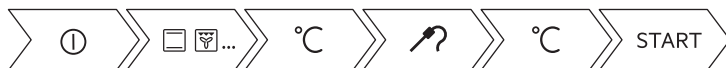
Krok 1	Zapněte troubu.
Krok 2	Nastavte pečicí funkci a v případě potřeby teplotu trouby.
Krok 3	Vložte: Pečicí sonda.
Maso, drůbež a ryby	Dušená/zapékaná jídla
Zasuňte špičku Pečicí sonda do středu masa nebo ryby, pokud možno do nejsilnější části. Ujistěte se, že alespoň 3/4 Pečicí sonda jsou vsunuty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

POUŽITÍ: PŘÍSLUŠENSTVÍ



<p>Krok 4</p>	<p>Zapojte Pečicí sonda do zásuvky na přední straně trouby. Displej zobrazí aktuální teplotu: Pečicí sonda.</p>
<p>Krok 5</p>	<p> – stisknutím nastavíte teplotu pečicí sondy ve středu pokrmu.</p>
<p>Krok 6</p>	<p>● ● ● – stisknutím nastavte upřednostňovanou volbu:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zvukový signál – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. • Zvukový signál a ukončení pečení – jakmile střed pokrmu dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál a trouba se vypne.
<p>Krok 7</p>	<p>Zvolte funkci a opakovaným stisknutím: OK přejděte na hlavní obrazovku.</p>
<p>Krok 8</p>	<p>Stiskněte: START . Jakmile pokrm dosáhne nastavené teploty, zazní zvukový signál. Můžete se rozhodnout skončit nebo pokračovat v přípravě jídla, abyste zajistili, že je pokrm dobře propečený.</p>
<p>Krok 9</p>	<p>Zástrčku Pečicí sonda vytáhněte ze zásuvky a pokrm vyjměte z trouby.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> VAROVÁNÍ! Pečicí sonda může být velmi horký a hrozí nebezpečí popálenin. Při vytažování zástrčky a vyjmutí sondy z pokrmu buďte opatrní.</p> </div>




Využijte zkratku!



9. DOPLŇKOVÉ FUNKCE



9.1 Jak uložit: Oblíbené

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

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



9.2 Blokování tlačítek

Tato funkce brání náhodné změně pečicí funkce.



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

9.3 Automatické vypnutí

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

TIPY A RADY

 (°C)	 (h)
250 – maximální	3


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

9.4 Chladicí ventilátor

Když je trouba v provozu, chladicí ventilátor se automaticky zapne, aby udržoval povrch trouby chladný. Jestliže troubu vypnete, bude chladicí ventilátor pokračovat v chlazení až do úplného ochlazení trouby.






10. TIPY A RADY






10.1 Doporučení k pečení


<p>Teploty a časy přípravy v tabulkách jsou pouze orientační. Závisí na receptu, kvalitě a množství použitých přísad.</p> <p>Vaše trouba může péct jinak, než jak jste byli zvyklí u staré trouby. Nižší uvedené rady představují doporučená nastavení teploty, délky přípravy a polohy roštu pro specifické druhy pokrmů. Jestliže nemůžete najít nastavení pro konkrétní recept, snažte se vybrat podobný.</p> <p>Více doporučení ohledně vaření naleznete v tabulkách vaření na naší webové stránce. Tipy pro vaření naleznete pomocí výrobního čísla PNC, které je uvedeno na typovém štítku na předním rámu vnitřku trouby.</p>

10.2 Vlhký horkovzduch





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

		 (°C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusů	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	25 - 35
Piškotová roláda	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečení nebo pe- káč na zachycení tuku	180	3	15 - 25

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

10.3 Vlhký horkovzduch – doporučená příslušenství

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

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






10.4 Tabulky vaření pro zkušebny

Informace pro zkušebny

Testy podle normy: EN 60350, IEC 60350.



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Pečení ve formě





		 (°C)	 (min)	
Piškotový koláč bez tuku	Pravý horký vzduch	140 - 150	35 - 50	2
Piškotový koláč bez tuku	Horní/spodní ohřev	160	35 - 50	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Pravý horký vzduch	160	60 - 90	2
Jablečný koláč, 2 formy na pečení, Ø 20 cm	Horní/spodní ohřev	180	70 - 90	1



PEČENÍ NA JEDNÉ ÚROVNI. Sušenky








Použijte třetí polohu roštu.

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



PEČENÍ NA VÍCE ÚROVNÍCH. Sušenky

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







GRIL



Předehřejte prázdnou troubu po dobu pěti minut.



Gril s maximálním nastavením teploty.

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




11. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ!

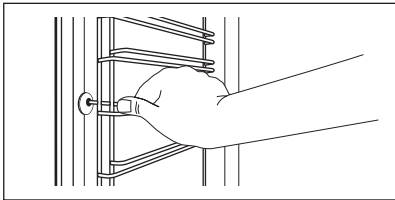
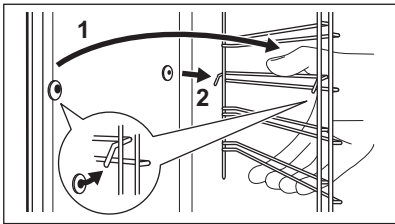
Viz kapitoly o bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čištění

 <p>Čistící prostředky</p>	Přední stranu trouby otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
	Kovové plochy očistěte pomocí čistícího roztoku.
	Skvrny vyčistěte pomocí šetrného čistícího prostředku.
 <p>Každodenní použití</p>	Vnitřek trouby očistěte po každém použití. Hromadění mastnoty či zbytků jídel může způsobit požár.
	Neuchovávejte potraviny v troubě déle než 20 minut. Osušte vnitřek měkkým hadrem po každém použití.
 <p>Příslušenství</p>	Vyčistěte všechno příslušenství po každém použití a nechte jej vysušit. Použijte měkký hadr a vlažnou vodu s šetrným mycím prostředkem. Nečistěte příslušenství v myčce nádobí
	Nepřilnavé příslušenství nečistěte pomocí abrazivních čistících prostředků nebo ostrých předmětů.

11.2 Jak vyjmout: Roštové drážky

K vyčištění trouby vyjměte drážky na rošty.

Krok 1	Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	
Krok 2	Odtáhněte přední část konstrukce roštových drážek od postranní stěny.	
Krok 3	Odtáhněte zadní konec konstrukce roštových drážek od postranní stěny a vyjměte ji.	
Krok 4	Drážky na rošty nainstalujte stejným postupem v opačném pořadí. Patky výsuvných kolejniček musí směřovat dopředu.	

11.3 Pokyny k použití: Pyrolytická čističí

Vyčistěte troubu pomocí Pyrolytická čističí.



VAROVÁNÍ!

Hrozí nebezpečí popálení.





POZOR!

Jsou-li ve stejné skříni instalovány další spotřebiče, nepoužívejte je současně s touto funkcí. Trouba by se mohla poškodit.

Před Pyrolytická čističí:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vyjměte všechno příslušenství a vyjímatelné drážky na rošty.	Dno trouby a vnitřní sklo dvířek otřete měkkým hadříkem namočeným v roztoku teplé vody a šetrného mycího prostředku.
---	--	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Zapněte troubu.	Stiskněte:  / Čištění.	Vyberte režim čištění.
Funkce	Režim čištění	Délka
Pyrolytická čističí, krátký	Lehké čištění	1 h
Pyrolytická čističí, normální	Normální čištění	1 h 30 min
Pyrolytická čističí, intenzivní	Důkladné čištění	3 h

 Když se spustí čištění, dvířka trouby se zablokují a osvětlení je vypnuté. Chladicí ventilátor pracuje při vyšších otáčkách.

STOP – stisknutím zastavíte čištění před dokončením.
Troubu nepoužívejte, dokud nezhasne symbol zamčených dvířek na displeji.

Po ukončení čištění:

Vypněte troubu a vyčkejte, dokud nevychladne.	Vnitřek trouby vyotřete měkkým hadříkem.	Ze dna trouby odstraňte veškeré zbytky.
---	--	---

11.4 Připomínka čištění

Zobrazí-li se připomínka, je doporučeno provést čištění.

Použijte funkci: Pyrolytická čističí.

11.5 Jak odstranit a nainstalovat: Dvířka

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



VAROVÁNÍ!

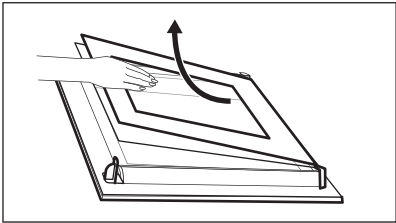
Dvířka jsou těžká.



POZOR!

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

Krok 1	Zcela otevřete dvířka.	
Krok 2	Nadzdvihněte a stiskněte upínací páčky (A) na obou dveřních závěsech až na doraz.	
Krok 3	Přivěte dvířka trouby do první polohy otevření (přibližně do úhlu 70°). Podržte dvířka na obou stranách a vytáhněte je směrem šikmo vzhůru od trouby. Dvířka položte vnější stranou dolů na měkkou látku na rovné podložce.	
Krok 4	Uchopte okrajovou lištu (B) na horní straně dvířek na obou stranách a zatlačením směrem dovnitř uvolněte svorku těsnění.	
Krok 5	Vytáhněte okrajovou lištu dopředu a vyjměte ji.	
Krok 6	Uchopte skleněné panely jednu po druhé na jejich horní straně a vytáhněte je z drážek směrem nahoru.	

Krok 7	Skleněný panel omyjte vodou s mycím prostředkem. Skleněný panel pečlivě osušte. Skleněné panely nemyjte v myčce nádobí.	
Krok 8	Po čištění proveďte výše uvedené kroky v opačném pořadí.	
Krok 9	Nejprve nainstalujte menší a potom větší panel a dvířka.	

11.6 Jak vyměnit: Osvětlení



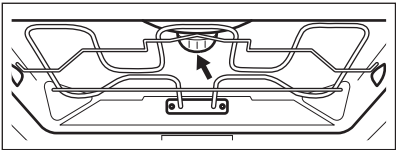
VAROVÁNÍ!

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
Žárovka může být horká.

Před výměnou osvětlení:

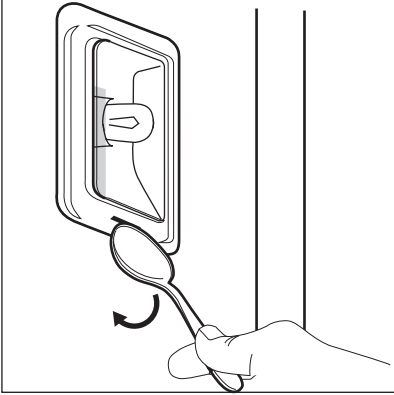
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Vypněte troubu. Počkejte, dokud trouba nevychladne.	Odpojte troubu od elektrické sítě.	Na dno vnitřku trouby položte utěrku.

Horní žárovka

Krok 1	Skleněným krytem otočte a sejměte jej.	
Krok 2	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 3	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 4	Nasadte skleněný kryt.	

ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD

Boční žárovku

Krok 1	Odstraněním levé drážky na rošt získáte přístup k žárovce.	
Krok 2	Pomocí úzkého tupého předmětu (např. čajové lžičky) sejměte skleněný kryt.	
Krok 3	Skleněný kryt vyčistěte.	
Krok 4	K výměně použijte vhodnou žárovku odolnou proti teplotě 300 °C.	
Krok 5	Nasadte skleněný kryt.	
Krok 6	Namontujte levou drážku na rošt.	




12. ODSTRAŇOVÁNÍ ZÁVAD






VAROVÁNÍ!

Viz kapitoly o bezpečnosti.

12.1 Co dělat, když...

 Trouba se nezapne nebo se neohřívá	
 Možná příčina	 Řešení
Trouba není zapojená do elektrické sítě nebo je zapojená nesprávně.	Zkontrolujte, zda je trouba správně zapojena do elektrické sítě.
Hodiny nejsou nastaveny.	Nastavte hodiny. Instrukce naleznete v kapitole „Funkce hodin“ v části Jak nastavit: Funkce hodin.
Dvířka nejsou správně zavřená.	Zcela zavřete dvířka.
Je spálená pojistka.	Zkontrolujte, zda není příčinou závady pojistka. Pokud problém přetrvává, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře.
Dětská bezpečnostní pojistka trouby je zapnutá.	Viz kapitola „Nabídka“, podnabídka pro: Funkce.



 Součásti	
 Popis	 Řešení
Spálená žárovka.	Vyměňte žárovku. Podrobnosti naleznete v kapitole „Čištění a údržba“ v části Jak vyměnit: Osvětlení.

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

12.2 Jak spravovat: Chybové kódy

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

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

 Kód a popis	 Řešení
C2 - Pečicí sonda se nachází uvnitř trouby během Pyrolytická čisticí.	Vyjměte Pečicí sonda.
C3 - dvířka nejsou plně zavřena během Pyrolytická čisticí.	Zavřete dvířka.
F111 - Pečicí sonda není správně zastrčená do zásuvky.	Plně zastrčte Pečicí sonda do zásuvky.
F240, F439 - dotyková tlačítka na displeji nefungují správně.	Vyčistěte povrch displeje. Ujistěte se, že na dotykových políčkách nejsou nečistoty.
F908 - systém trouby se nemohl připojit k ovládacímu panelu.	Troubu vypněte a zapněte.

12.3 Servisní údaje

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

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

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:	
Model (Mod.)

ENERGETICKÁ ÚČINNOST

Doporučujeme vám zapsat si údaje sem:

Výrobní číslo (PNC)

.....

Sériové číslo (S.N.)

.....

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOST

13.1 Informace o výrobku a list s údaji o výrobku*

Jméno dodavatele	Electrolux	
Označení modelu	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074	
Index energetické účinnosti	61.2	
Třída energetické účinnosti	A++	
Spotřeba energie při standardním zatížení, konvenční ohřev	1.09 kWh/cyklus	
Spotřeba energie při standardním zatížení, režim nuceného větráku	0.52 kWh/cyklus	
Počet dutin	1	
Zdroj tepla	Elektrická energie	
Hlasitost	71 l	
Typ trouby	Vestavná trouba	
Hmotnost	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

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

Třída energetické účinnosti neplatí pro Rusko.

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

13.2 Úspora energie



Trouba je vybavena funkcemi, které vám pomohou ušetřit energii při každodenním pečení.

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

Pro účinnější úsporu energie používejte kovové nádoby.

Je-li to možné, troubu před pečením nepředehřívejte.

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

Horkovzdušné pečení

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

Zbytkové teplo

Je-li spuštěn program s volbou času Trvání nebo Ukončení a doba pečení je delší než 30 minut, topné články se u některých funkcích trouby automaticky vypnou dříve.

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

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

Zbytkové teplo můžete využít k ohřevu jiného jídla.

Uchování teploty jídla

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

Pečení s vypnutým osvětlením

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

Vlhký horkovzduch

Tato funkce slouží k úspoře energie při pečení.

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

14. STRUKTURA NABÍDKY

14.1 Nabídka

Stisknutím otevřete Nabídka.

Položka nabídky	Použití
Podporované Vaření	Zobrazí automatické programy.
Čištění	Zobrazí čisticí programy.
Oblíbené	Zobrazí oblíbená nastavení.

STRUKTURA NABÍDKY

Položka nabídky		Použití
Funkce		K nastavení konfigurace trouby.
Nastavení	Nastavení	K nastavení konfigurace trouby.
	Obsluha	Zobrazuje verzi software a konfiguraci.

14.2 Dílčí nabídka pro: Čištění

Dílčí nabídka	Použití
Pyrolytická čisticí, krátký	Délka: 1 h.
Pyrolytická čisticí, normální	Délka: 1 h 30 min.
Pyrolytická čisticí, intenzivní	Délka: 3 h.

14.3 Dílčí nabídka pro: Funkce

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

14.4 Dílčí nabídka pro: Nastavení

Dílčí nabídka	Popis
Jazyk	K nastavení jazyka trouby.
Displej jas	K nastavení jasu displeje.
Tóny tlačítek	K zapnutí a vypnutí tónů dotykových políček. Ozvučení nelze vypnout u: ①.
Hlasitost zv. signalizace	K nastavení hlasitosti tónů tlačítek a signalizace.
Denní čas	K nastavení aktuálního času a data.

14.5 Podnabídka pro: Obsluha






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

15. JE TO SNADNÉ!


Před prvním použitím musíte nastavit:


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



Seznamte se se základními symboly na ovládacím panelu a displeji:

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

JE TO SNADNÉ!

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

Zahájení vaření				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5
① – stisknutím zapněte troubu.	 ... – zvolte pečící funkci.	°C – nastavte teplotu.	OK – potvrďte stisknutím.	START – stisknutím spustíte vaření.

Zjistěte, jak vařit rychle				
K rychlé přípravě pokrmů s výchozími nastaveními používejte automatické programy:				
Podporované Vaření	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Stiskněte: ①.	Stiskněte:  .	Stiskněte:  Podporované Vaření.	Zvolte pokrm.

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

16. VYUŽIJTE ZKRATKU!

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

Jak nastavit: Pečící funkce



Jak nastavit: Podporované Vaření



Jak nastavit: Cas pečení



Jak odložit: Začátek a konec přípravy





Jak zrušit: Nastavení časovače



Pokyny k použití: Pečící sonda



17. POZNÁMKY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

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

MISLIMO NA VAS

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

Dobro došli u Electrolux.

Posjetite naše internetske stranice:



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

www.electrolux.com/support



Registrirajte svoj proizvod za bolju uslugu:

www.registerelectrolux.com




Kupite dodatnu opremu, potrošni materijal i originalne rezervne dijelove za svoj uređaj:
www.electrolux.com/shop

KORISNIČKA SLUŽBA I SERVIS


Uvijek koristite originalne zamjenske dijelove.

Kada kontaktirate naš ovlašteni servis trebate imati sljedeće podatke: Model, PNC, serijski broj.

Podaci se mogu naći na nazivnoj pločici.

 Upozorenje / oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Ekološke informacije

Zadržava se pravo na izmjene.

SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....81	3.2 Dodatna oprema..... 87
1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba..... 81	4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI
1.2 Opća sigurnost..... 82	PEĆNICU..... 88
2. SIGURNOSNE UPUTE..... 83	4.1 Upravljačka ploča..... 88
2.1 Instalacija..... 83	4.2 Zaslون..... 89
2.2 Električni priključak..... 84	5. PRIJE PRVE UPORABE..... 90
2.3 Primjena..... 85	5.1 Početno čišćenje 91
2.4 Održavanje i čišćenje..... 85	5.2 Prvo spajanje..... 91
2.5 Potrebno je čišćenje..... 86	5.3 Početno predgrijavanje..... 91
2.6 Unutarnje osvjetljenje..... 86	6. SVAKODNEVNA UPORABA..... 91
2.7 Servis..... 86	6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice... 91
2.8 Zbrinjavanje..... 87	6.2 Kako postaviti: Pomoć
3. OPIS PROIZVODA..... 87	pri kuhanju..... 92
3.1 Opći pregled..... 87	

6.3	Funkcije pećnice.....	93	11.3	Način upotrebe:	
6.4	Napomene o: Vlažno pečenje.....	95		Pirolitičko čišćenje.....	107
7.	FUNKCIJE SATA.....	95	11.4	Podsjetnik Za Čišćenje.....	108
	7.1 Opis funkcija sata.....	95	11.5	Kako ukloniti i postaviti: Vrata....	108
	7.2 Kako postaviti: Funkcije sata.....	95	11.6	Kako zamijeniti: Žarulju.....	109
8.	NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR.....	97	12.	RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	110
	8.1 Umetanje dodatne opreme.....	97		12.1 Što učiniti ako	110
	8.2 Senzor za hranu.....	98		12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški.....	111
9.	DODATNE FUNKCIJE.....	100		12.3 Podaci o servisu.....	111
	9.1 Kako uštedjeti: Favoriti.....	100	13.	ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	112
	9.2 Blokiranje tipki.....	101		13.1 Informacije o proizvodu i obrazac s informacijama o proizvodu*.....	112
	9.3 Automatsko isključivanje.....	101		13.2 Ušteda energije.....	113
	9.4 Ventilator za hlađenje.....	101	14.	STRUKTURA IZBORNIKA.....	113
10.	SAVJETI.....	102		14.1 Izbornik.....	113
	10.1 Preporuke za kuhanje.....	102		14.2 Podizbornik za: Čišćenje.....	114
	10.2 Vlažno pečenje.....	102		14.3 Podizbornik za: Opcije.....	114
	10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci.....	103		14.4 Podizbornik za: Postavljanje.....	115
	10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove.....	103		14.5 Podizbornik za: Servis.....	115
11.	ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE.....	105	15.	LAKO JE!.....	115
	11.1 Napomene o čišćenju.....	106	16.	PREČAC!.....	117
	11.2 Kako ukloniti: Nosači police	106	17.	BRIGA ZA OKOLIŠ.....	118

1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

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

1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca

mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za pojedinačnu uporabu u domaćinstvu u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je mrežni kabel za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- **UPOZORENJE:** Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače.
- 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.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti pećnice.

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 pećnice 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

SIGURNOSNE UPUTE

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.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

2.3 Primjena



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede, opeklina, strujnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.
- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od oštećenja uređaja.

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

2.4 Održavanje i čišćenje



UPOZORENJE!

Postoji opasnost od ozljede, vatre ili oštećenja uređaja.

- Prije održavanja uređaj isključite a utikač izvucite iz utičnice mrežnog napajanja.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od puknuća staklenih ploča.
- Staklene ploče vrata odmah zamijenite kada su oštećene. Obratite se ovlaštenom servisnom centru.

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

2.5 Potrebno je čišćenje



UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije uključjenja funkcije Pirolitičko samočišćenje ili Prva Uporaba, iz unutrašnjosti pećnice izvadite:
 - sve prekomjerne ostatke hrane, ostatke/naslage ulja ili masti.
 - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd. isporučene s uređajem) te posebno sve neprijanjajuće posude, plitice, pladnjeve, pribor itd.
- Pažljivo pročitajte sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Zadržite djecu daleko od uređaja dok pirolitičko čišćenje djeluje. Uređaj postane vruć, a kroz prednje ventilacijske otvore izlazi vrući zrak.
- Pirolitičko čišćenje je operacija s visokom temperaturom koja može uzrokovati otpuštanje dima od ostataka jela i konstrukcijskih materijala, te se strogo preporučuje:
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
 - omogućiti dobru ventilaciju tijekom i nakon prve upotrebe na maksimalnoj temperaturi.
- Za razliku od ljudi, neke ptice i gmazovi mogu biti iznimno osjetljivi na moguće dimove koji se javljaju tijekom postupka čišćenja svih pirolitičkih pećnica.
 - Kućni ljubimci (osobito ptice) ne smiju biti u blizini pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenje i prvog korištenja na maksimalnoj temperaturi u dobro prozračenom području.
- Mali kućni ljubimci također mogu biti vrlo osjetljivi na lokalne promjene u temperaturi u blizini pirolitičkih pećnica kada je program pirolitičkog samočišćenja u radu.
- Neprijanjajuće površine na posudama, tavama, pliticama, priboru, itd., može oštetiti visoka temperatura pirolitičkog čišćenja u pirolitičkim pećnicama, a može biti i izvor štetnih plinova niske razine.
- Opisani dimovi koji se ispuštaju iz pirolitičkih pećnica / od ostataka kuhanja nisu štetni za ljude djecu, ili osobe s kroničnim oboljenjima.

2.6 Unutarnje osvjetljenje



UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

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

2.7 Servis

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

2.8 Zbrinjavanje



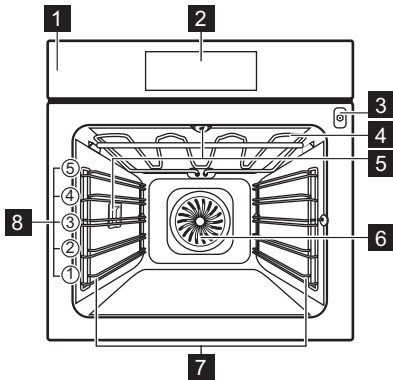
UPOZORENJE!

Opasnost od ozljede ili gušenja.

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

3. OPIS PROIZVODA

3.1 Opći pregled

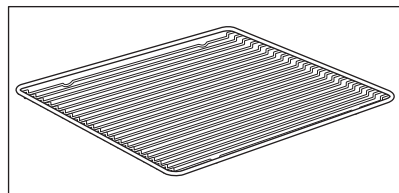


- 1** Upravljačka ploča
- 2** Zaslona
- 3** Utičnica za senzor za hranu
- 4** Toplinski element
- 5** Žarulja
- 6** Ventilator
- 7** Nosač polica, uklonjiv
- 8** Položaji polica

3.2 Dodatna oprema

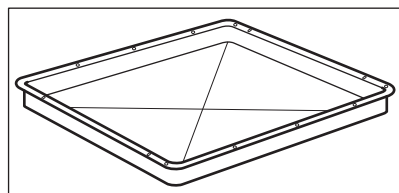
Mreža za pečenje

Za posuđe, kalupe za torte, pečenje.



Pekač za pecivo

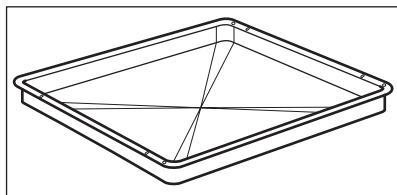
Za torte i biskvite.



KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

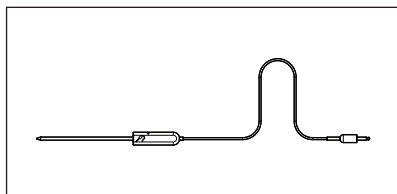
Duboka plitica za roštilj/prženje

Za prženje i pečenje ili kao tava za skupljanje masnoće.



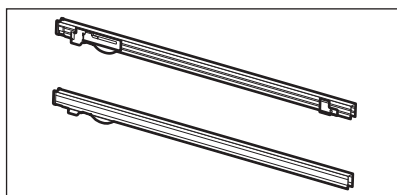
Senzor za hranu

Za mjerenje temperature unutar hrane.



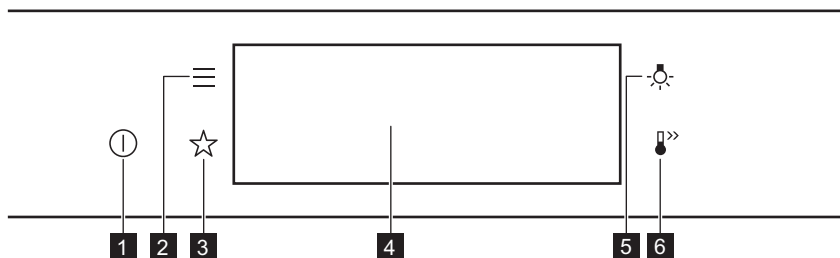
Teleskopske vodilice

Za lakše umetanje i uklanjanje plitica i mreže za pečenje.



4. KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU



4.1 Upravljačka ploča



1	Uključeno / Isključeno	Pritisnite i zadržite za uključivanje i isključivanje pećnice.
2	Izbornik	Navodi funkcije pećnice.
3	Favoriti	Navodi omiljene postavke.

KAKO UKLJUČITI I ISKLJUČITI PEĆNICU

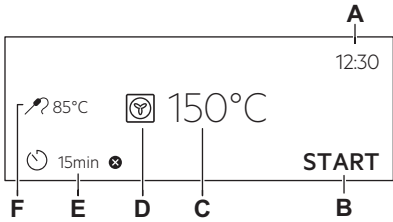
4	Zaslon	Prikazuje trenutne postavke pećnice.
5	Prekidač za svjetlo	Za uključivanje i isključivanje svjetla.
6	Brzo zagrijavanje	Za uključivanje i isključivanje funkcije: Brzo zagrijavanje.

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

4.2 Zaslon





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

PRIJE PRVE UPORABE



 <p>A</p> <p>12:30</p> <p>85°C</p> <p>15min</p> <p>150°C</p> <p>START</p> <p>F E D C B</p>	<p>Zaslon s postavljenim ključnim funkcijama.</p> <ul style="list-style-type: none">A. SatB. POČETAK/ZAUSTAVIC. TemperaturaD. Funkcije pećniceE. TajmerF. Senzor za hranu (samo odabrani modeli)
---	---

Indikatori zaslona



Osnovni indikatori - za kretanje po zaslonu.

 <p>OK</p> <p>Za potvrdu odabira / postavke.</p>	 <p>Za povratak za jednu razinu nazad u izborniku.</p>	 <p>Za poništavanje posljednje radnje.</p>	 <p>Za uključivanje i isključivanje opcija.</p>
---	---	---	--

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

 <p>Funkcija je uključena.</p>	 <p>Funkcija je uključena. Kuhanje se automatski zaustavlja.</p>	 <p>Zvučni alarm je isključen.</p>
---	---	---

Indikatori tajmera

 <p>Za postavljanje funkcije: Odgođeno pokretanje.</p>	 <p>Za poništavanje postavke.</p>
---	--




5. PRIJE PRVE UPORABE



UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.





5.1 Početno čišćenje

		
1. korak	2. korak	3. korak
Uklonite sav pribor i sve uklonjive nosače polica iz pećnice.	Pećnicu i pribor očistite mekom krpom, mlakom vodom i blagim deterdžentom.	Vratite pribor i uklonjive nosače polica u pećnicu.


5.2 Prvo spajanje

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

5.3 Početno predgrijavanje

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

6. SVAKODNEVNA UPORABA

	UPOZORENJE! Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.
--	--

6.1 Kako postaviti: Funkcije pećnice

1. korak	Uključite pećnicu. Na zaslonu se prikazuje zadana funkcija pećnice.
2. korak	Za ulazak u podizbornik, pritisnite simbol funkcije pećnice.

SVAKODNEVNA UPORABA

3. korak	Odaberite funkciju pećnice i pritisnite: OK . Na zaslonu se prikazuje: temperatura.
4. korak	Podešavanje temperature. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Senzor za hranu - senzor možete uključiti u bilo koje vrijeme prije ili tijekom kuhanja.
STOP - pritisnite za isključivanje funkcije pećnice.	
6. korak	Isključite pećnicu.

Prečac!



6.2 Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



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

Za neka jela možete također kuhati s:

- Automatska težina
- Senzor za hranu

Stupanj na kojem se jelo kuha:

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








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

Prečac!





6.3 Funkcije pećnice








STANDARD


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

SVAKODNEVNA UPORABA

Funkcija pećnice	Aplikacija
 Pečenje kruha	Tu funkciju koristite za pripremu kruha i peciva s jako dobrim rezultatima poput profesionalnih u pogledu hrskavosti, boje i sjaja korice.
 Dizanje tijesta	Za ubrzanje dizanja dizanog tijesta. Sprječava površinu tijesta od sušenja i održava tijesto elastičnim.

POSEBNO

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

Funkcija pećnice	Aplikacija
 <p>Vlažno pečenje</p>	<p>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.</p>

6.4 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014. Ispitivanja u skladu s EN 60350-1. Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetsom učinkovitošću.

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

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

7. FUNKCIJE SATA

7.1 Opis funkcija sata

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

7.2 Kako postaviti: Funkcije sata

Kako postaviti sat	
1. korak	Pritisnite: Sat

FUNKCIJE SATA

Kako postaviti sat

2. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

Kako postaviti vrijeme kuhanja

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

3. korak Postavite vrijeme. Pritisnite: OK

Prečac!



Kako odabrati opciju završetka

1. korak Odaberite funkciju pećnice i postavite temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

3. korak Postavite vrijeme kuhanja.

4. korak Pritisnite: ● ● ●

5. korak Pritisnite: Završetak postupka

6. korak Odaberite preferirani: Završetak postupka

7. korak Pritisnite: OK. Ponavljajte radnju dok se na zaslonu ne prikaže glavni zaslon.


Kako odgoditi početak kuhanja

1. korak Postavite funkciju pećnice i temperaturu.

2. korak Pritisnite: 

Kako odgoditi početak kuhanja	
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

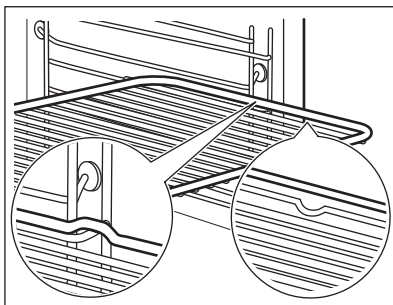
8.1 Umetanje dodatne opreme

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

NAČIN KORIŠTENJA: PRIBOR

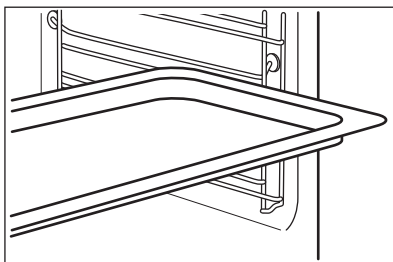
Mreža za pečenje:

Gurnite mrežu između vodilica nosača police.



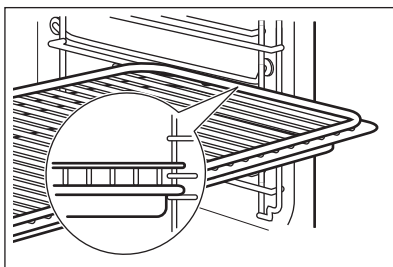
Pekač za pecivo / Duboka plitica:

Gurnite pladanj za pečenje između vodilica police.



Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Duboka plitica:

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



8.2 Senzor za hranu

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

Potrebno je podesiti dvije temperature:

°C

Temperaturu pećnice minimum 120 °C.



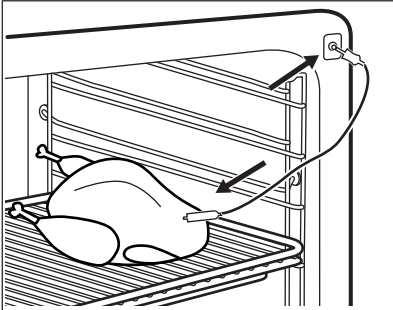
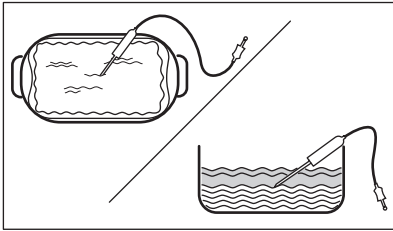

Temperaturu jezgre.

Za najbolje rezultate kuhanja:


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

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

Način upotrebe: Senzor za hranu

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

DODATNE FUNKCIJE

6. korak	<ul style="list-style-type: none">● ● ● - pritisnite za postavljanje preferirane opcije:• Zvučni alarm - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal.• Zvučni alarm i zaustavljanje kuhanja - kad hrana dosegne temperaturu jezgre, začut će se signal a pećnica se zaustavlja.
7. korak	Odaberite opciju i nekoliko puta pritisnite: OK za prijelaz na glavni zaslon.
8. korak	Pritisnite: START . Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Možete odlučiti zaustaviti ili nastaviti kuhati kako biste bili sigurni da je dobro pečena.
9. korak	Uklonite utikač Senzor za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz pećnice. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> UPOZORENJE! Postoji opasnost od opekline jer Senzor za hranu postaje vruć. Budite pažljivi kad iskopčavate senzor za hranu iz utičnice i kad ga vadite iz hrane.</div>




Prečac!



9. DODATNE FUNKCIJE



9.1 Kako uštedjeti: Favoriti

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

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Odaberite željenu postavku.
3. korak	Pritisnite:  . Odaberite: Favoriti.
4. korak	Odaberite: Spremi trenutne postavke.
5. korak	Pritisnite + da biste postavku dodali na popis: Favoriti. Pritisnite OK .
	 - pritisnite da biste resetirali postavku.  - pritisnite da biste poništili postavku.



9.2 Blokiranje tipki

Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije pećnice.

1. korak	Uključite pećnicu.
2. korak	Postavite funkciju pećnice.
3. korak	 ,  - pritisnite istovremeno za uključenje funkcije.
Za isključivanje funkcije ponovite korak 3.	

9.3 Automatsko isključivanje

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3


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

9.4 Ventilator za hlađenje

Kad pećnica radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje da ohladi površine pećnice. Ako isključite pećnicu, ventilator za hlađenje može nastaviti s radom dok se pećnica 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.






Vaša pećnica može peći ili pržiti drugačije od pećnice koju ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj policu za određene vrste hrane.






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

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

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

		 (°C)		 (min)
Sitni prhki biskviti, 20 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	140	2	15 - 25
Tartlete, 8 komada	pekač za pecivo ili plitica s cjedilom	180	2	15 - 25

10.3 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci







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

			
Tava za pizzu	Posuda za pečenje	Ramekin posude	Kalup za flan
Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 26 cm	Keramika Promjer 8 cm, visina 5 cm	Tamni, nereflektirajući Promjer 28 cm

10.4 Tablice pečenja za ispitne ustanove

Informacije za ustanove za testiranje






Testovi prema: EN 60350, IEC 60350.

 PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima				
		 (°C)	 (min)	
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	140 - 150	35 - 50	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	160	35 - 50	2

SAVJETI



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Pečenje u kalupima





		 (°C)	 (min)	
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Vrući zrak	160	60 - 90	2
Pita od jabuka, 2 kalupa Ø20 cm	Tradicionalno pečenje	180	70 - 90	1



PEČENJE NA JEDNOJ RAZINI. Keksi








Koristite treći položaj police u pećnici.

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



PEČENJE NA VIŠE RAZINA. Keksi

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







ROŠTILJ



Praznu pećnicu prethodno zagrijte 5 minuta.



Roštilj na maksimalnoj postavci temperature.

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




11. ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE



UPOZORENJE!

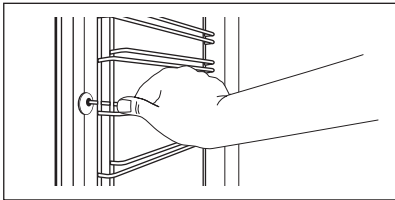
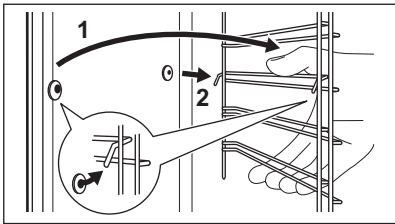
Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

11.1 Napomene o čišćenju

 <p>Sredstva za čišćenje</p>	<p>Prednju stranu pećnice očistite mekom krpom namočenom u mlaku vodu i blagim deterdžentom.</p>
	<p>Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.</p>
	<p>Mrlje očistite blagim deterdžentom.</p>
 <p>Svakodnevna uporaba</p>	<p>Unutrašnjost pećnice očistite nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.</p>
	<p>Ne čuvajte hranu u pećnici dulje od 20 minuta. Nakon svake uporabe osušite unutrašnjost mekanom krpom.</p>
 <p>Dodatna oprema</p>	<p>Nakon svake upotrebe očistite svu dodatnu opremu i pustite da se osuši. Koristite meku krpu namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Pribor ne perite u perilici posuđa.</p>
	<p>Ne čistite pribor s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.</p>

11.2 Kako ukloniti: Nosači police

Kako biste očistili pećnicu, skinite nosače police.

<p>1. korak</p>	<p>Isključite pećnicu i pričekajte da se ohladi.</p>	
<p>2. korak</p>	<p>Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.</p>	
<p>3. korak</p>	<p>Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.</p>	
<p>4. korak</p>	<p>Nosače policica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom. Zatike za držanje na sklopivim vodilicama morate usmjeriti prema naprijed.</p>	

11.3 Način upotrebe: Pirolitičko čišćenje

Očistite pećnicu opcije Pirolitičko čišćenje.



UPOZORENJE!

Postoji rizik od opekline.





OPREZ!

Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Prije Pirolitičko čišćenje:

Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Izvadite sav pribor iz pećnice i uklonjive nosače polica.	Očistite dno pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, me- kom krpom i blagim deterdžen- tom.
--	--	--

1. korak	2. korak	3. korak
Uključite pećnicu.	Pritisnite:  / Čišćenje.	Odaberite način za čišćenje.
Opcija	Način čišćenja	Trajanje
Pirolitičko čišćenje, brzo	Lagano čišćenje	1 h
Pirolitičko čišćenje, nor- malno	Normalno čišćenje	1 h 30 min
Pirolitičko čišćenje, inten- zivno	Temeljito čišćenje	3 h

 Kad čišćenje započne, vrata pećnice su zaključana i svjetiljka je isključena. Ventilator za hla-
đenje radi najvećom brzinom.

STOP – pritisnite za zaustavljanje čišćenja prije završetka.
Ne upotrebljavajte pećnicu dok simbol za zaključana vrata ne nestane sa zaslona.

Kada čišćenje završi:

Isključite pećnicu i pričeka- kajte da se ohladi.	Unutrašnjost očistite mekanom krpom.	S dna unutrašnjosti uklonite ostatke.
--	---	--

11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Čišćenje se preporučuje kad se pojavi podsjetnik.

Koristite funkciju: Pirolitičko čišćenje.

11.5 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 kopču.	
5. korak	Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.	
6. korak	Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.	

7. korak	Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.	
8. korak	Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom.	
9. korak	Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.	

11.6 Kako zamijeniti: Žarulju



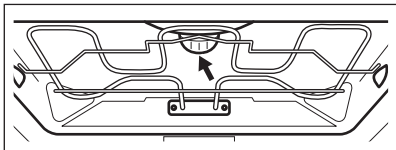
UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.
Žarulja može biti vruća.

Prije zamjene žarulje:

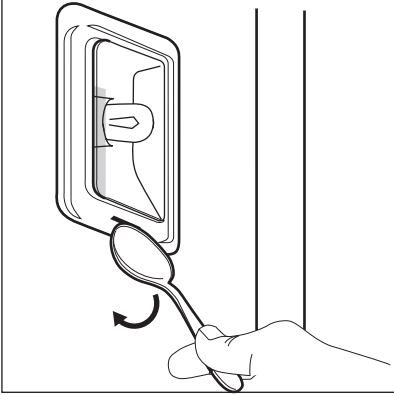
1. korak	2. korak	3. korak
Isključite pećnicu. Pričekajte dok se pećnica ne ohladi.	Isključite pećnicu iz električnog napajanja.	Na dno unutrašnjosti pećnice stavite krpu.

Gornja žarulja

1. korak	Okrenite stakleni poklopac žarulje i skinite ga.	
2. korak	Očistite stakleni poklopac.	
3. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
4. korak	Postavite stakleni poklopac.	

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Bočno svjetlo

1. korak	Skinite lijevi nosač polica kako biste omogućili pristup žarulji.	
2. korak	Za skidanje staklenog poklopca koristite mali, tupi predmet (npr. čajnu žličicu).	
3. korak	Očistite stakleni poklopac.	
4. korak	Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.	
5. korak	Postavite stakleni poklopac.	
6. korak	Vratite lijevu vodilicu za police.	




12. RJEŠAVANJE PROBLEMA






UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

12.1 Što učiniti ako ...



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

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

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

12.2 Kako upravljati: Šiframa pogreški

Kada se dogodi softverska greška, na zaslonu se pojavi poruka o pogrešci. U ovom ćete odjeljku pronaći popis problema koje možete sami riješiti.

 Kodovima i opisima	 Rješenje
C2 - Senzor za hranu je u unutrašnjosti pećnice tijekom Piroli tičko čišćenje.	Izvadite Senzor za hranu.
C3 - vrata nisu potpuno zatvorena tijekom Piroli tičko čišćenje.	Zatvorite vrata.
F111 - Senzor za hranu nije pravilno utaknut u utičnicu.	Potpuno utaknite Senzor za hranu u utičnicu.
F240, F439 - dodirna polja na zaslonu ne rade ispravno.	Očistite površinu zaslona. Provjerite da na do dirnim poljima nema prljavštine.
F908 - sustav pećnice ne može se povezati s upravljačkom pločom.	Isključite i uključite pećnicu.

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 pećnice. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti pećnice.

ENERGETSKA UČINKOVITOST

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	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074	
Indeks energetske učinkovitosti	61.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A++	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.52 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Za Europsku uniju u skladu s uredbama EU-a 65/2014 i 66/2014.
Za Republiku Bjelorusiju prema STB 2478-2017, Dodatak G; STB 2477-2017, Dodaci A i B.
Za Ukrajinu prema 568/32020.

Razred energetske učinkovitosti nije primjenjiv za Rusiju.

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

13.2 Ušteda energije



Pećnica sadrži značajke koje vam pomažu uštedjeti energiju tijekom svakodnevnog kuhanja.

Uvjerite se da su vrata pećnice zatvorena dok pećnica radi. Tijekom kuhanja ne otvarajte vrata pećnice prečesto. 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 pećnicu prije pečenja.

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

Kuhanje s ventilatorom

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

Preostala toplina

Ako se uključi program s odabirom trajanja ili završetka, a vrijeme kuhanja je dulje od 30 min, kod nekih se funkcija pećnice grijači automatski ranije isključuju.

Ventilator i svjetlo nastavljaju raditi. Kada isključite pećnicu, 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 pećnice na minimum. Preostala toplina unutar pećnice nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za zagrijavanje ostalih jela.

Održavajte jela toplim

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

Kuhanje s isključenim svjetlom

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

Vlažno pečenje

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

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

14. STRUKTURA IZBORNIKA

14.1 Izbornik

Pritisnite da otvorite Izbornik.

Stavka izbornika	Aplikacija
Pomoć pri kuhanju	Navodi automatske programe.
Čišćenje	Navodi programe čišćenja.

Stavka izbornika		Aplikacija
Favoriti		Navodi omiljene postavke.
Opcije		Za postavljanje konfiguracije pećnice.
Postavke	Postavljanje	Za postavljanje konfiguracije pećnice.
	Servis	Prikazuje verziju softvera i konfiguraciju.

14.2 Podizbornik za: Čišćenje

Podizbornik	Aplikacija
Pirolitičko čišćenje, brzo	Trajanje: 1 h.
Pirolitičko čišćenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitičko čišćenje, intenzivno	Trajanje: 3 h.

14.3 Podizbornik za: Opcije

Podizbornik	Aplikacija
Osvjetljenje unutrašnjosti	Uključuje i isključuje svjetlo.
Roditeljska zaštita	Sprječava slučajno uključivanje pećnice. Kad je opcija uključena, na zaslonu se pojavljuje tekst "Roditeljska zaštita" kad uključite pećnicu. Da biste omogućili uporabu pećnice, odaberite kodna slova abecednim redom. Kad je roditeljska zaštita uključena i pećnica isključena, vrata pećnice su blokirana. Pristup tajmeru, daljinskom radu i svjetlu je dostupan kad je uključena opcija roditeljska zaštita.
Brzo zagrijavanje	Skraćuje vrijeme zagrijavanja. Dostupno samo za neke funkcije pećnice.
Podsjetnik Za Čišćenje	Uključuje i isključuje podsjetnik.

Podizbornik	Aplikacija
Prikaz vremena	Uključuje i isključuje sat.
Digitalni sat	Mijenja format prikazanog prikaza vremena.

14.4 Podizbornik za: Postavljanje

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






14.5 Podizbornik za: Servis

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




15. LAKO JE!

Prije prve upotrebe morate postaviti:				
Jezik	Svjetlina zaslona	Tonovi tipki	Glasnoća zujalice	Sat




Upoznajte se s osnovnim ikonama na upravljačkoj ploči i zaslonu:

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

Počnite koristiti pećnicu




Brzi početak	Uključite pećnicu i počnite kuhati sa zadanom temperaturom i vremenom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite i držite: 	 ... - odaberite preferiranu funkciju.	Pritisnite: START .
Brzo isključivanje	Isključite pećnicu, bilo koji zaslon ili poruku u bilo kojem trenutku.	 - pritisnite i držite dok se pećnica ne isključi.		

Početak kuhanja

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

Naučite kako brzo kuhati

Upotrijebite automatske programe da brzo pripremite jelo sa zadanim postavkama:

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

Koristite brze funkcije za postavljanje vremena kuhanja

10% pomoći pri završetku

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

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

16. PREČAC!

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

Kako postaviti: Funkcije pećnice



Kako postaviti: Pomoć pri kuhanju



Kako postaviti: Vrijeme kuhanja



Kako odgoditi: Početak i završetak kuhanja





Kako poništiti: Postavi tajmer



Način upotrebe: Senzor za hranu



17. BRIGA ZA OKOLIŠ

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

PENSAMOS EN USTED

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

Le damos la bienvenida a Electrolux.

Visite nuestro sitio web para:



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

www.electrolux.com/support



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:

www.registerelectrolux.com




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

www.electrolux.com/shop

ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

 Advertencia / Precaución - Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información relativa al medioambiente

Salvo modificaciones.

CONTENIDO

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD... 120	2.8 Eliminación..... 126
1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables..... 120	3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... 127
1.2 Instrucciones generales de seguridad..... 121	3.1 Resumen general..... 127
2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD..... 122	3.2 Accesorios..... 127
2.1 Instalación..... 122	4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO..... 128
2.2 Conexión eléctrica..... 123	4.1 Panel de mandos..... 128
2.3 Uso..... 124	4.2 Pantalla..... 129
2.4 Mantenimiento y limpieza..... 125	5. ANTES DEL PRIMER USO..... 130
2.5 Limpieza Piroclítica..... 125	5.1 Limpieza inicial 130
2.6 Iluminación interna..... 126	5.2 Primera conexión..... 130
2.7 Asistencia técnica..... 126	5.3 Pre calentamiento inicial..... 131

6. USO DIARIO.....	131	11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA.....	145
6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción.....	131	11.1 Notas sobre la limpieza.....	145
6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida...	132	11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo	146
6.3 Funciones de cocción.....	132	11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica.....	146
6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador.....	134	11.4 Aviso de limpieza.....	147
7. FUNCIONES DEL RELOJ.....	135	11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta...	147
7.1 Descripción de funciones de reloj	135	11.6 Cómo cambiar: Bombilla.....	148
7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj	135	12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	149
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS.....	137	12.1 Qué hacer si.....	150
8.1 Inserción de accesorios.....	137	12.2 Cómo administrar: Códigos de error.....	150
8.2 Sonda térmica.....	138	12.3 Datos de servicio.....	151
9. FUNCIONES ADICIONALES.....	140	13. EFICACIA ENERGÉTICA.....	151
9.1 Cómo guardar: Favoritos.....	140	13.1 Información del producto y hoja de información del producto*.....	151
9.2 Bloqueo función.....	140	13.2 Ahorro energético.....	152
9.3 Desconexión automática.....	140	14. ESTRUCTURA DEL MENÚ.....	153
9.4 Ventilador de enfriamiento.....	141	14.1 Menú.....	153
10. CONSEJOS.....	141	14.2 Submenú de: Limpieza.....	154
10.1 Recomendaciones de cocción...	141	14.3 Submenú de: Opciones.....	154
10.2 Horneado húmedo + ventilador.	141	14.4 Submenú de: Configuración.....	154
10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados.....	142	14.5 Submenú para: Asistencia.....	155
10.4 Tablas de cocción para organismos de control.....	143	15. ¡ES FÁCIL!.....	155
		16. ¡TOME UN ATAJO!.....	156
		17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES.....	157

1. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

1.1 Seguridad de niños y personas vulnerables

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la

experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con las instrucciones o la supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos. Es necesario mantener alejados del aparato a los niños de menos de 8 años, así como a las personas con minusvalías importantes y complejas, salvo que estén bajo supervisión continua.

- Es necesario vigilar a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Mantenga todo el material de embalaje fuera del alcance de los niños y deséchelo de forma adecuada.
- **ADVERTENCIA:** El horno y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Mantenga a los niños y las mascotas alejados del aparato cuando esté en uso y cuando se enfríe.
- Si este aparato tiene un bloqueo de seguridad para niños, debe activarlo.
- La limpieza y mantenimiento de usuario del producto no podrán ser realizados por niños sin supervisión.

1.2 Instrucciones generales de seguridad

- Este aparato está diseñado exclusivamente para cocinar.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico en interiores.
- Este aparato se puede utilizar en oficinas, habitaciones de hotel, habitaciones de Bed&Breakfast, casas de campo y otros alojamientos similares donde dicho uso no exceda (en promedio) los niveles de uso doméstico.
- Solo un electricista cualificado puede instalar este aparato y sustituir el cable.
- No utilice el aparato antes de instalarlo en la estructura empotrada.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de realizar tareas de mantenimiento.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

2. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

2.1 Instalación

**ADVERTENCIA!**

Sólo un técnico cualificado puede instalar el aparato.

- Retire todo el embalaje.
- No instale ni utilice un aparato dañado.
- Siga las instrucciones de instalación suministradas con el aparato.
- Tenga cuidado al mover el aparato, porque es pesado. Utilice siempre guantes de protección y calzado cerrado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No tire nunca del aparato sujetando el asa.
- Instale el aparato en un lugar seguro y adecuado que cumpla los requisitos de instalación.
- Respete siempre la distancia mínima entre el aparato y los demás electrodomésticos y mobiliario.
- Antes de montar el aparato, compruebe si la puerta del horno se abre sin limitaciones.
- El aparato está equipado con un sistema de refrigeración eléctrica. Debe utilizarse con la fuente de alimentación eléctrica.
- La unidad empotrada debe cumplir los requisitos de estabilidad de la norma DIN 68930.

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

2.2 Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!

Riesgo de incendios y descargas eléctricas.

- Todas las conexiones eléctricas deben realizarlas electricistas cualificados.
- El aparato debe conectarse a tierra.
- Asegúrese de que los parámetros de la placa de características son compatibles con los valores eléctricos del suministro eléctrico.
- Utilice siempre una toma con aislamiento de conexión a tierra correctamente instalada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

2.3 Uso



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones, quemaduras y descargas eléctricas o explosiones.

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



ADVERTENCIA!

Podría dañar el aparato.

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

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

2.4 Mantenimiento y limpieza



ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones, incendios o daños al aparato.

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

2.5 Limpieza Piroclítica



ADVERTENCIA!

Riesgo de lesiones / Incendios / Emisiones químicas (humos) en el modo piroclítico.

- Antes de realizar una autolimpieza piroclítica o la función de Primer uso, elimine de la cavidad del horno:
 - cualquier resto de comida, aceite o grasa.
 - todos los objetos desmontables (incluidos estantes, carriles laterales, etc. suministrados con el producto), en especial todos los recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc. antiadherentes.
- Lea atentamente todas las instrucciones de la limpieza piroclítica.
- Mantenga a los niños alejados del aparato cuando se realiza la limpieza piroclítica. El aparato alcanza altas temperaturas y se libera aire caliente de las salidas de ventilación delanteras.
- La limpieza piroclítica es una operación a alta temperatura que puede liberar humos de los residuos de cocción y de los materiales de fabricación, por lo que recomendamos encarecidamente a los consumidores:
 - asegurar una correcta ventilación durante y después de cada limpieza piroclítica.
 - asegurar una correcta ventilación durante y después del primer uso a máxima temperatura.
- A diferencia de los seres humanos, algunas aves y algunos reptiles pueden ser muy sensibles a los posibles humos emitidos durante la limpieza de todos los hornos piroclíticos.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Retire cualquier mascota (especialmente pájaros) de las proximidades del aparato durante y después de la limpieza pirolítica y use primero la temperatura máxima para una zona bien ventilada.
- Las mascotas de pequeño tamaño también pueden ser muy sensibles a los cambios de temperatura localizados cerca de los hornos mientras se realiza el programa de autolimpieza pirolítica.
- Las superficies antiadherentes de recipientes, sartenes, bandejas, utensilios, etc., pueden dañarse por las altas temperaturas de la limpieza pirolítica y también pueden ser fuente de humos dañinos de baja intensidad.
- Los humos emitidos por todos los hornos pirolíticos y residuos de cocción descritos no son dañinos para las personas, incluidos los niños, o personas con problemas médicos.

2.6 Iluminación interna



ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

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

2.7 Asistencia técnica

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

2.8 Eliminación



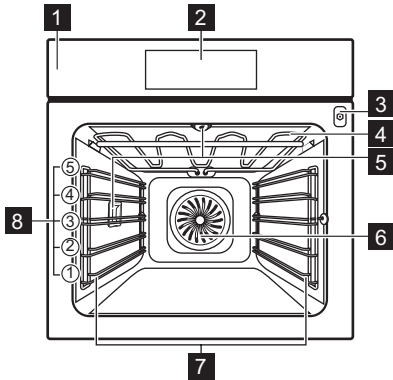
ADVERTENCIA!

Existe riesgo de lesiones o asfixia.

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

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 Resumen general

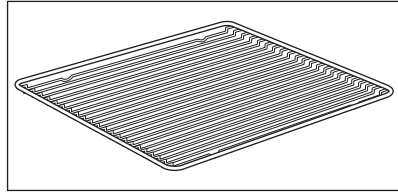


- 1 Panel de mandos
- 2 Pantalla
- 3 Toma de la sonda térmica
- 4 Resistencia
- 5 Bombilla
- 6 Ventilador
- 7 Soporte de parrilla extraíble
- 8 Posiciones de las parrillas

3.2 Accesorios

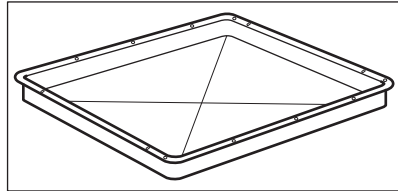
Parrilla

Para utensilios de cocina, moldes de pastelería, asados.



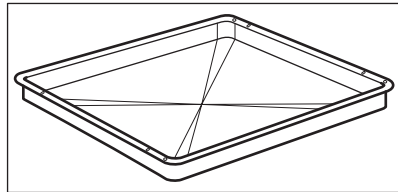
Bandeja

Para bizcochos y galletas.



Parrilla/sartén para asar

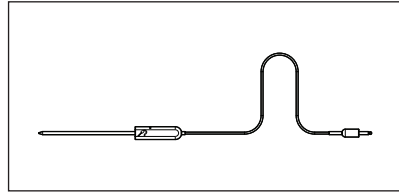
Para hornear y asar o como bandeja para grasa.



CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

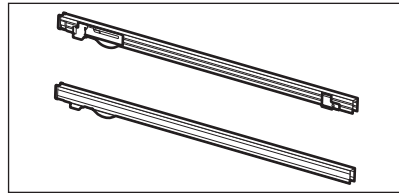
Sonda térmica

Para medir la temperatura interior de los alimentos.



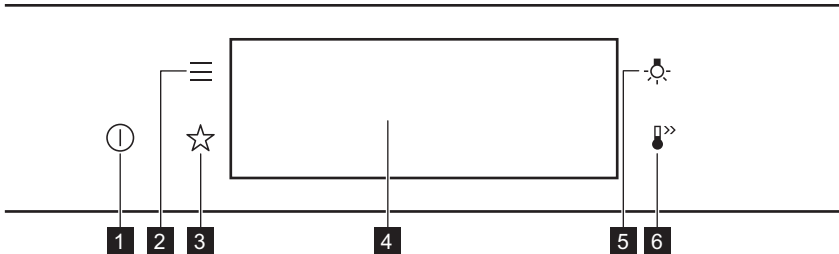
Carriles telescópicos

Para insertar y retirar bandejas y alambres más fácilmente.





4. CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

4.1 Panel de mandos


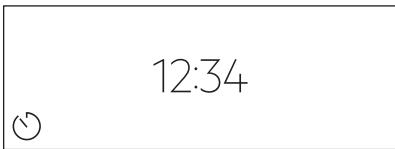
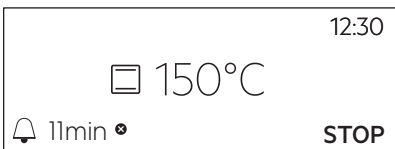
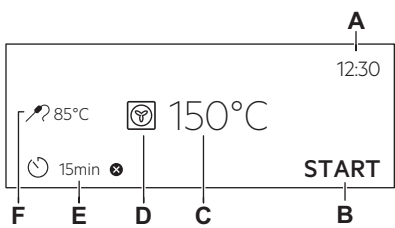


1	Encendido/ON / Apagado/OFF	Mantenga pulsado para encender y apagar el horno.
2	Menú	Enumera las funciones del horno.
3	Favoritos	Muestra los ajustes favoritos.
4	Pantalla	Muestra los ajustes actuales del horno.
5	Interruptor de la lámpara	Enciende y apaga la luz.
6	Calentamiento rápido	Para activar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

CÓMO ENCENDER Y APAGAR EL HORNO

 <p>Pulse el botón</p>	 <p>Mover</p>	 <p>Mantener pulsado</p>
<p>Tocar la superficie con la punta de los dedos.</p>	<p>Deslizar la punta del dedo sobre la superficie.</p>	<p>Tocar la superficie durante 3 segundos.</p>









4.2 Pantalla

	<p>Tras encenderse, muestra la pantalla principal con la función de cocción y la temperatura por defecto.</p>
	<p>Si no usa el horno durante 2 minutos, la pantalla pasa al modo de espera.</p>
	<p>Durante el cocinado, la pantalla muestra las funciones seleccionadas y otras opciones disponibles.</p>
	<p>Pantalla con conjunto de funciones clave.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIO/PARAR C. Temperatura D. Funciones de cocción E. Temporizador F. Sonda térmica (solo en modelos seleccionados)

Indicadores de pantalla

Indicadores básicos - para navegar por la pantalla.

ANTES DEL PRIMER USO

<p align="center">OK</p> <p>Para confirmar la selección o el ajuste.</p>	<p align="center"></p> <p>Para retroceder un nivel en el menú.</p>	<p align="center"></p> <p>Para deshacer la última acción.</p>	<p align="center"></p> <p>Para activar y desactivar las opciones.</p>
<p>Sonar la alarma indicadores de función - cuando finaliza el tiempo de cocción seleccionado, suena una señal acústica.</p>			
<p align="center"></p> <p>La función está activada.</p>	<p align="center"></p> <p>La función está activada. La cocción se detiene automáticamente.</p>	<p align="center"></p> <p>El sonido de la alarma está apagado.</p>	
<p>Indicadores de temporizador</p>			
<p align="center"></p> <p>Para ajustar la función: Inicio retardado.</p>	<p align="center"></p> <p>Para cancelar el ajuste.</p>		




5. ANTES DEL PRIMER USO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

5.1 Limpieza inicial

<p align="center"></p>	<p align="center"></p>	<p align="center"></p>
<p align="center">Paso 1</p>	<p align="center">Paso 2</p>	<p align="center">Paso 3</p>
<p>Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles del horno.</p>	<p>Limpié el horno y los accesorios con un paño suave humedecido en agua templada y jabón neutro.</p>	<p>Coloque los accesorios y carriles de apoyo extraíbles en el horno.</p>




5.2 Primera conexión

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

5.3 Pre calentamiento inicial



Pre caliente el horno vacío antes de utilizarlo por primera vez.

Paso 1	Retire todos los accesorios y carriles de apoyo extraíbles del horno.
Paso 2	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 1 hora.
Paso 3	Seleccione la temperatura máxima para la función:  Deje funcionar el horno 15 minutos.
<p> El horno puede emitir olores y humos durante el pre calentamiento. Asegúrese de que la sala esté ventilada.</p>	




6. USO DIARIO



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

6.1 Cómo ajustar: Funciones de cocción

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

¡Tome un atajo!



6.2 Cómo ajustar: Cocción asistida



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

Para algunos de los platos, también puede cocinar con:

- Peso automático
- Sonda térmica

El grado de cocinado de un plato:

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










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

¡Tome un atajo!











6.3 Funciones de cocción

ESTÁNDAR

Función de cocción	Aplicación
 <p>Grill</p>	<p>Para asar al grill alimentos de poco espesor y tostar pan.</p>
 <p>Grill turbo</p>	<p>Asado con aire caliente para piezas de carne más grandes o aves con hueso en un nivel. Para gratinar y dorar.</p>
 <p>Aire caliente</p>	<p>Para hornear en hasta tres posiciones de parrilla a la vez y para secar alimentos. Ajuste la temperatura entre 20 y 40°C menos que para Cocción convencional.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para productos precocinados (por ejemplo, patatas fritas, porciones de patata o rollitos de primavera) crujientes.</p>
 <p>Cocción convencional</p>	<p>Para hornear y asar alimentos en una posición de parrilla.</p>
 <p>Función Pizza</p>	<p>Para hornear pizza. Para obtener un dorado más intenso y una base más crujiente.</p>
 <p>Calor inferior</p>	<p>Para hornear pasteles con base crujiente y conservar alimentos.</p>
 <p>Horneado de pan</p>	<p>Use esta función para preparar pan y rollitos con resultados profesionales y conseguir alimentos crujientes y dorados.</p>
 <p>Leudar masas</p>	<p>Para acelerar el levado de la masa de levadura. Evita que la superficie de la masa se reseque y mantiene su elasticidad.</p>

PLATOS ESPECIALES

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

6.4 Notas sobre: Horneado húmedo + ventilador

Esta función se utilizaba para cumplir con los requisitos de eficiencia energética y diseño ecológico según EU 65/2014 y EU 66/2014. Pruebas conforme a EN 60350-1.

La puerta del horno debe estar cerrada durante la cocción para que no se interrumpa la función y el horno funcione con la máxima eficiencia energética posible.

Cuando se utiliza esta función, la lámpara se apaga automáticamente después de 30 s.

Consulte las instrucciones de cocción en el capítulo “Consejos”, Horneado húmedo + ventilador. Para recomendaciones generales sobre ahorro energético, consulte el capítulo “Eficiencia energética”, ahorro energético.


7. FUNCIONES DEL RELOJ

7.1 Descripción de funciones de reloj

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

7.2 Cómo ajustar: Funciones de reloj

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

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

FUNCIONES DEL RELOJ

¡Tome un atajo!



Cómo elegir la opción de final

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

Cómo retrasar el inicio de la cocción

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

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Cuando queda el 10% del tiempo de cocción y parece que la comida no está lista, puede extender el tiempo de cocción. También puede cambiar la función de cocción.

INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Cómo prolongar el tiempo de cocción

Para prolongar el tiempo de cocción, pulse **+1min.**

Cómo cambiar los ajustes del temporizador

Paso 1 Pulse: .

Paso 2 Ajuste el valor del temporizador.

Paso 3 Pulse: **OK**.

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

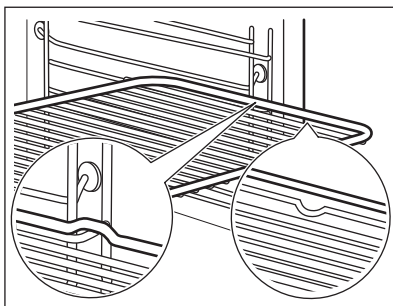
8. INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

8.1 Inserción de accesorios

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

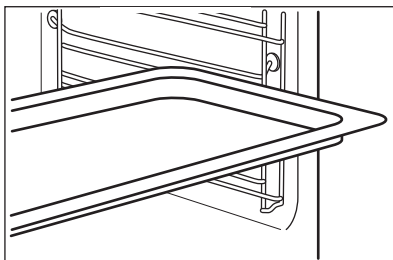
Parrilla:

Inserte la parrilla entre las guías del carril.



Bandeja / Bandeja honda:

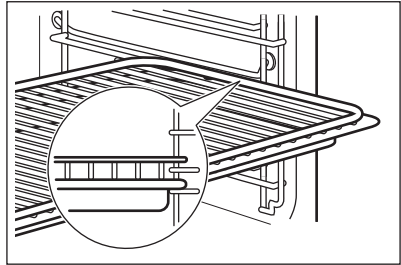
Introduzca la bandeja entre las guías del carril de apoyo.



INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

Parrilla, Bandeja / Bandeja honda:


Posicione la bandeja entre las guías del carril de apoyo y la parrilla en las guías de encima.



8.2 Sonda térmica

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

Debe ajustar dos temperaturas:

$^{\circ}\text{C}$ La temperatura del horno: mínimo 120°C.	 La temperatura interna.
---	--

Para obtener un resultado de cocción óptimo:

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.	No debe utilizarse para platos líquidos.	Durante la cocción debe permanecer en el plato.
--	--	---

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

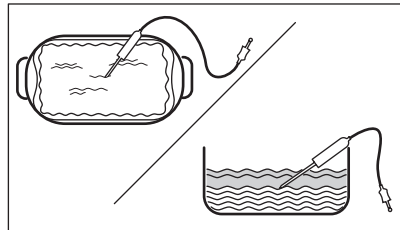
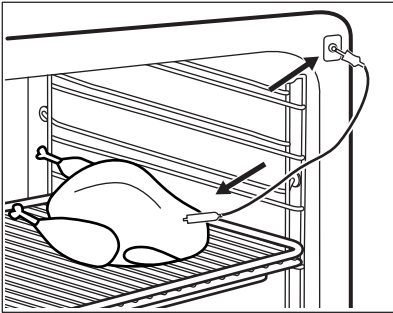
Instrucciones de uso: Sonda térmica

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


INSTRUCCIONES DE USO: ACCESORIOS

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

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



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

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

Paso 6

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

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

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

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



ADVERTENCIA!

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

¡Tome un atajo!



9. FUNCIONES ADICIONALES

9.1 Cómo guardar: Favoritos

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

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione los ajustes preferidos.
Paso 3	Pulse: ☰. Seleccione: Favoritos.
Paso 4	Seleccione: Guardar los ajustes actuales.
Paso 5	Pulse + para añadir el ajuste a la lista de: Favoritos. Pulse OK.
<p>↶ - pulse para restablecer el ajuste. ⊗ - pulse para cancelar el ajuste.</p>	



9.2 Bloqueo función

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

Paso 1	Encienda el horno.
Paso 2	Seleccione una función de cocción.
Paso 3	☆, 🔑 - pulse al mismo tiempo para activar la función.
Para desactivar la función, repita el paso 3.	

9.3 Desconexión automática

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3


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

9.4 Ventilador de enfriamiento

Cuando el horno funciona, el ventilador de enfriamiento se pone en marcha automáticamente para mantener frías las superficies del horno. Una vez apagado el horno, el ventilador sigue funcionando hasta enfriarlo totalmente.

10. CONSEJOS

10.1 Recomendaciones de cocción



La temperatura y los tiempos de cocción de las tablas son meramente orientativos. Dependen de las recetas y de la calidad y cantidad de los ingredientes utilizados.

El comportamiento de su horno puede ser diferente al del que tenía anteriormente. Las siguientes sugerencias muestran los ajustes recomendados para la temperatura, el tiempo de cocción y la posición de los estantes para tipos de alimentos concretos.






Si no encuentra los ajustes para una receta especial, busque otra similar.

Para más recomendaciones de cocina, consulte las tablas de cocción en nuestro sitio web. Para encontrar los consejos de cocción, compruebe el número de PNC de la placa de datos del marco frontal del interior del horno.

10.2 Horneado húmedo + ventilador

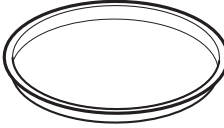
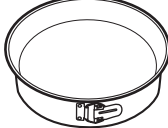


Para obtener el mejor resultado, siga las recomendaciones de la tabla siguiente.

CONSEJOS

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

10.3 Horneado húmedo + ventilador - accesorios recomendados

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







			
Bandeja para pizza	Bandeja para hornear	Ramequines	Molde para base







Oscuro, mate 28 cm de diámetro	Oscuro, mate 26 cm de diámetro	Cerámica 8 cm de diámetro, 5 cm de altura	Oscuro, mate 28 cm de diámetro
-----------------------------------	-----------------------------------	---	-----------------------------------

10.4 Tablas de cocción para organismos de control

Información para los institutos de pruebas

Pruebas según: EN 60350, IEC 60350.

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

 HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas				
 Use el tercer nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Mantecados / Pastel de hojaldre	Aire caliente	140	25 - 40	





CONSEJOS



HORNEADO EN UN NIVEL. Galletas








Use el tercer nivel.

		 (°C)	 (min)
Mantecados / Pastel de hojalde, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	160	20 - 30
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Aire caliente	150	20 - 35
Pastelillos, 20 unidades por bandeja, precaliente el horno vacío	Cocción convencional	170	20 - 30



HORNEADO EN VARIOS NIVELES. Galletas

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



Precaliente el horno vacío 5 minutos.



Grill con la temperatura ajustada al máximo.



(min)



Tostadas

Grill

1 - 3

5

Bistec de vacuno, dar la vuelta a media cocción

Grill

24 - 30

4

11. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA



ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

11.1 Notas sobre la limpieza



Agentes limpiadores

Limpie la parte delantera del horno con un paño suave humedecido en agua templada y jabón suave.

Utilice un producto de limpieza para limpiar las superficies metálicas.


Limpie las manchas con un detergente suave.



Uso diario

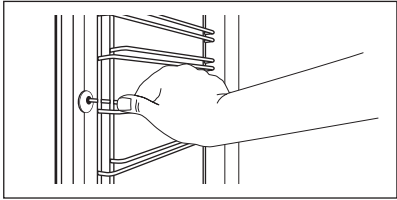
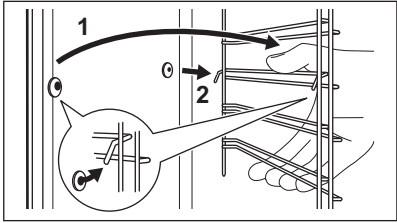
Limpie el interior después de cada uso. La acumulación de grasa u otros residuos puede provocar un incendio.

No guarde la comida en el horno más de 20 minutos. Seque el interior con un paño suave después de cada uso.

 <p>Accesorios</p>	<p>Limpie todos los accesorios después de cada uso y déjelos secar. Use un paño suave humedecido en agua caliente y detergente suave. No lave los accesorios en el lavavajillas</p>
	<p>No limpie los accesorios no adherentes utilizando un limpiador abrasivo ni objetos afilados.</p>

11.2 Cómo quitar: Carriles de apoyo


Para limpiar el horno, retire los carriles de apoyo.

Paso 1	Apague el horno y espere a que esté frío.	
Paso 2	Tire de la parte delantera del carril de apoyo para separarlo de la pared lateral.	
Paso 3	Tire del extremo trasero del carril de apoyo para separarlo de la pared y extráigalo.	
Paso 4	Instale los carriles de apoyo en el orden inverso. Los pasadores de retención de los carriles telescópicos deben apuntar hacia delante.	



11.3 Instrucciones de uso: Limpieza pirolítica

Limpie el horno con Limpieza pirolítica.

 <p>ADVERTENCIA! Existe riesgo de quemaduras.</p>
--

 <p>PRECAUCIÓN! Si hay otros aparatos instalados en el mismo armario, no los utilice al mismo tiempo que esta función. El horno podría dañarse.</p>
--

Antes de Limpieza pirolítica:		
<p>Apague el horno y espere a que esté frío.</p>	<p>Retire todos los accesorios del horno y carriles laterales extraíbles.</p>	<p>Limpie el suelo del horno y la puerta interior de cristal con agua templada, un paño suave y detergente suave.</p>

Paso 1	Paso 2	Paso 3
Encienda el horno.	Pulse:  / Limpieza.	Seleccione el modo de limpieza.
Opción	Modo de limpieza	Duración
Limpieza pirolítica, rápida	Limpieza ligera	1 h
Limpieza pirolítica, normal	Limpieza normal	1 h 30 min
Limpieza pirolítica, intensa	Limpieza a fondo	3 h
<p> Cuando comienza la limpieza, se bloquea la puerta del horno y se apaga la bombilla. El ventilador de refrigeración funciona a mayor velocidad.</p>		
<p>STOP - pulse para parar la limpieza antes de que termine. No utilice el horno hasta que el símbolo de bloqueo de puerta desaparezca de la pantalla.</p>		

Cuando termina la limpieza:

Apague el horno y espere a que esté frío.	Seque el interior con un paño suave.	Retire los residuos de la parte inferior del interior.
---	--------------------------------------	--

11.4 Aviso de limpieza

Se recomienda limpiar cuando aparece el aviso.

Use la función: Limpieza pirolítica.

11.5 Cómo quitar e instalar: Puerta

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



ADVERTENCIA!

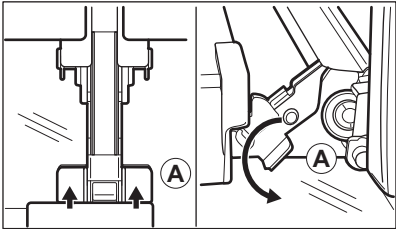
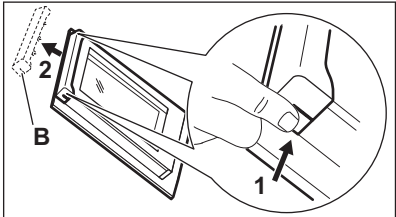
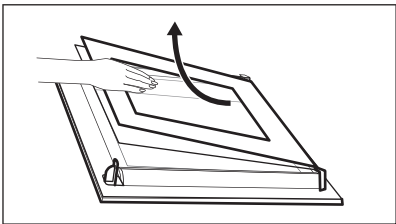
La puerta es pesada.



PRECAUCIÓN!

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

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Paso 1	Abra la puerta por completo.	
Paso 2	Levante y presione al máximo las palancas de bloqueo (A) de ambas bisagras de la puerta.	
Paso 3	Cierre la puerta del horno hasta la primera posición de apertura (aproximadamente a un ángulo de 70°). Sostenga la puerta con una mano a cada lado y tire de ella hacia arriba y hacia afuera. Ponga la puerta con el lado exterior hacia abajo sobre un paño suave en una superficie nivelada.	
Paso 4	Sujete el marco de la puerta (B) por el borde superior de la puerta por ambos lados y empuje hacia dentro para soltar el cierre.	
Paso 5	Tire del borde del acabado de la puerta hacia delante para desengancharla.	
Paso 6	Sujete uno tras otro los paneles de cristal de la puerta por su borde superior y extráigalos de la guía.	
Paso 7	Limpie el panel de cristal con agua y jabón. Seque el panel de cristal con cuidado. No limpie los paneles de cristal en el lavavajillas.	
Paso 8	Tras la limpieza, lleve a cabo los pasos anteriores en orden inverso.	
Paso 9	Introduzca primero el panel más pequeño y luego el de mayor tamaño y la puerta.	

11.6 Cómo cambiar: Bombilla



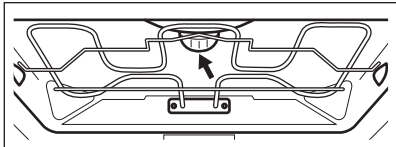
ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.
La lámpara puede estar caliente.

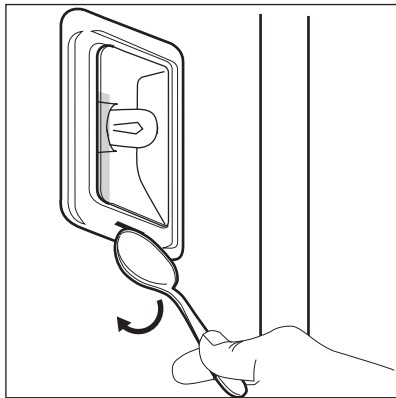
Antes de reemplazar la bombilla:

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

Bombilla superior

Paso 1	Gire la tapa de cristal para extraerla.	
Paso 2	Limpié la tapa de cristal.	
Paso 3	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 4	Instale la tapa de cristal.	

Luz lateral

Paso 1	Retira el carril de apoyo izquierdo para acceder a la bombilla.	
Paso 2	Utiliza un objeto estrecho y romo (p. ej., una cucharadita) para retirar la tapa de vidrio.	
Paso 3	Limpié la tapa de cristal.	
Paso 4	Cambie la bombilla por otra apropiada termorresistente hasta 300 °C.	
Paso 5	Instale la tapa de cristal.	
Paso 6	Instala los carriles izquierdos de apoyo.	




12. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS






ADVERTENCIA!

Consulte los capítulos sobre seguridad.

12.1 Qué hacer si...



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

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

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

12.2 Cómo administrar: Códigos de error

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

 Código y descripción	 Solución
C2 - la Sonda térmica está en la cavidad del horno durante la Limpieza pirolítica.	Saque la Sonda térmica.
C3: la puerta no está completamente cerrada durante la Limpieza pirolítica.	Cierre la puerta
F111 - la Sonda térmica no está introducida correctamente en la toma.	Conecte completamente la Sonda térmica en la toma.
F240, F439: los campos táctiles de la pantalla no funcionan correctamente.	Limpie la superficie de la pantalla. Asegúrese de que no haya suciedad en los campos táctiles.
F908: el sistema del horno no puede conectarse con el panel de mandos.	Apague y vuelva a encender el horno.

12.3 Datos de servicio

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

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

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

13. EFICACIA ENERGÉTICA

13.1 Información del producto y hoja de información del producto*

Nombre del proveedor	Electrolux
Identificación del modelo	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074

EFICACIA ENERGÉTICA

Índice de eficiencia energética	61.2	
Clase de eficiencia energética	A++	
Consumo de energía con una carga estándar, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energía con una carga estándar, modo de ventilador forzado	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fuente de energía	Electricidad	
Volumen	71 L	
Tipo de horno	Horno empotrable	
Masa	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Para la Unión Europea según los Reglamentos de la UE 65/2014 y 66/2014.
Para la República de Bielorrusia según STB 2478-2017, apéndice G; STB 2477-2017, anexos A y B.
Para Ucrania según 568/32020.

La clase de eficiencia energética no es aplicable a Rusia.

EN 60350-1 - Aparatos electrodomésticos de cocción - Parte 1: Gamas, hornos, hornos de vapor y grills - Métodos de medida del rendimiento.

13.2 Ahorro energético



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

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

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

En la medida de lo posible, no precaliente el horno antes de cocinar.

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

Cocción con ventilador

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

Calor residual

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

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

Para una duración de la cocción superior a 30 minutos, reduzca la temperatura del horno un mínimo de 3 - 10 minutos antes de que transcurra el tiempo de cocción. El calor residual dentro del horno seguirá cocinando.

Utilice el calor residual para calentar otros platos.

Mantener calientes los alimentos

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

Cocción con la bombilla apagada

Apague la luz mientras cocina. Enciéndala únicamente cuando la necesite.

Horneado húmedo + ventilador

Función diseñada para ahorrar energía durante la cocción.

Cuando utilice esta función, la lámpara se apagará automáticamente después de 30 segundos.

Puede volver a encender la luz, pero de este modo reducirá el ahorro energético esperado.

14. ESTRUCTURA DEL MENÚ

14.1 Menú

Pulse  para abrir el Menú.

Elemento del menú		Aplicación
Cocción asistida		Muestra los programas automáticos.
Limpieza		Muestra los programas de limpieza.
Favoritos		Muestra los ajustes favoritos.
Opciones		Para programar la configuración del horno.
Ajustes	Configuración	Para programar la configuración del horno.
	Asistencia	Muestra la configuración y la versión del software.

14.2 Submenú de: Limpieza

Submenú	Aplicación
Limpieza pirolítica, rápida	Duración: 1 h.
Limpieza pirolítica, normal	Duración: 1 h 30 min.
Limpieza pirolítica, intensa	Duración: 3 h.

14.3 Submenú de: Opciones

Submenú	Aplicación
Luz	Enciende y apaga la luz.
Bloqueo de seguridad	Evita la activación accidental del horno. Con esta opción activada, en la pantalla aparece "Bloqueo de seguridad" cuando se enciende el horno. Para activar el uso del horno, seleccione las letras del código en orden alfabético. Cuando el Bloqueo seguridad está activado y el horno está apagado, la puerta del horno está bloqueada. Acceda al temporizador, el funcionamiento remoto y la lámpara está disponible con el bloqueo de seguridad para niños activado.
Calentamiento rápido	Reduce el tiempo de calentamiento. Solo está disponible para algunas de las funciones del horno.
Aviso de limpieza	Activa y desactiva el recordatorio.
Indicación tiempo	Enciende y apaga el reloj.
Opción de hora digital	Cambia el formato de la indicación de tiempo mostrada.

14.4 Submenú de: Configuración

Submenú	Descripción
Idioma	Ajusta el idioma del horno.
Brillo de la pantalla	Ajusta el brillo de la pantalla.

Submenú	Descripción
Tono de teclas	Activa y desactiva el tono de los campos táctiles. No es posible silenciar el tono de: ①.
Volumen del timbre	Ajusta el volumen de los tonos y señales de las teclas.
Hora	Ajusta la hora y la fecha actuales.


14.5 Submenú para: Asistencia


Submenú	Descripción
Modo demostración	Código de activación/desactivación: 2468
Versión del software	Información sobre versión de software.
Restaurar todos los ajustes	Restaura los ajustes de fábrica.



15. ¡ES FÁCIL!

Antes del primer uso, debe ajustar:				
Idioma	Brillo de la pantalla	Tono de teclas	Volumen del timbre	Hora

Familiarícese con los iconos básicos del panel de control y la pantalla:					
 Encendido/O N / Apagado/OF F	 Menú	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP

Empiece a usar el horno				
Inicio rápido	Encienda el horno y comience a cocinar con la temperatura y el tiempo por defecto de la función.	Paso 1	Paso 2	Paso 3
		Mantenga pulsado: ①.	 ... - seleccione la función preferida.	Pulse: START .
Apagado rápido	Apague el horno en cualquier pantalla, mensaje o momento.	① - mantenga pulsado hasta que el horno se apague.		

Empezar a cocinar				
Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4	Paso 5
① - pulse para encender el horno.	 ... - seleccione la función de cocción.	°C - ajuste la temperatura .	OK - pulse para confirmar.	START - pulse para iniciar la cocción.

Aprenda a cocinar rápidamente				
Use los programas automáticos para preparar rápidamente un plato con los ajustes por defecto:				
Cocción asistida	Paso 1	Paso 2	Paso 3	Paso 4
	Pulse: ①.	Pulse:  .	Pulse:  Cocción asistida.	Elija el plato.

Use las funciones rápidas para ajustar el tiempo de cocción	
Asistente de acabado 10 % Use el Asistente de acabado 10 % para añadir tiempo extra cuando quede un 10 % del tiempo de cocción.	Para prolongar el tiempo de cocción, pulse +1min.

16. ¡TOME UN ATAJO!

Aquí puede ver todos los atajos útiles. También puede encontrarlos en los capítulos específicos del manual del usuario.

Cómo ajustar: Funciones de cocción



Cómo ajustar: Cocción asistida



Cómo ajustar: Tiempo de cocción



Instrucciones para retrasar: Inicio y fin de la cocción





Instrucciones para cancelar: Ajuste de temporizador



Instrucciones de uso: Sonda térmica



17. ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos. No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiате



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

www.electrolux.com/support



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

www.registerelectrolux.com



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS JA HOOLDUS

Alati tuleb kasutada originaalvaruosi.

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

Teave on toodud andmeplaadil.

 Hoiatused / Ettevaatusabinõud – ohutusteave

 Üldine teave ja vihjed

 Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO.....	159	3. TOOTE KIRJELDUS.....	165
1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus.....	159	3.1 Üldine ülevaade.....	165
1.2 Üldine ohutus.....	160	3.2 Lisatarvikud.....	166
2. OHUTUSJUHISED.....	161	4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE... 166	
2.1 Paigaldamine.....	161	4.1 Juhtpaneel.....	166
2.2 Elektriühendus.....	162	4.2 Ekraan.....	167
2.3 Kasutamine.....	163	5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....	169
2.4 Puhastus ja hooldus.....	164	5.1 Esmane puhastamine	169
2.5 Pürolüüspuhastamine.....	164	5.2 Esmakordne ühendamine.....	169
2.6 Sisevalgustus.....	164	5.3 Algne eelkuumutamine.....	169
2.7 Hooldus.....	165	6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....	169
2.8 Kõrvaldamine.....	165	6.1	
		Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid 170	

6.2 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine.....	170	11.2 Kuidas eemaldada: restitoid	185
6.3 Küpsetusrežiimid.....	171	11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine.....	185
6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.....	173	11.4 Puhastamise meeldetuletus.....	186
7. KELLA FUNKTSIOONID.....	173	11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk s.....	186
7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....	173	11.6 Kuidas asendada: lamp.....	187
7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.....	174	12. VEAOTSING.....	189
8. KUIDAS KASUTADA: TARIKUD.....	176	12.1 Mida teha, kui.....	189
8.1 Tarvikute sisestamine.....	176	12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....	189
8.2 Toidusensor.....	177	12.3 Hooldusandmed.....	190
9. LISAFUNKTSIOONID.....	179	13. ENERGIATÕHUSUS.....	190
9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....	179	13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....	190
9.2 Nuppude lukustus.....	179	13.2 Energia kokkuhoid.....	191
9.3 Automaatne väljalülitus.....	180	14. MENÜÜ STRUKTUUR.....	192
9.4 Jahutusventilaator.....	180	14.1 Menüü.....	192
10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....	180	14.2 Alammenüü: Puhastamine.....	192
10.1 Soovitused söögivalmistamiseks.....	180	14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....	193
10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....	180	14.4 Alammenüü: Seadistamine.....	193
10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitavad lisatarvikud.....	181	14.5 Alammenüü: Hooldus.....	194
10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele.....	182	15. SEE ON LIHTNE!.....	194
11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....	184	16. KASUTAGE OTSETEED!.....	195
11.1 Juhised puhastamiseks.....	184	17. JÄÄTMEKÄITLUS.....	196

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, sensorsete või vaimsete võimete või väheste

kogemuste ja teadmistega isikud tohivad seda seadet kasutada järelevalve all või kui neid on õpetatud seadet ohutul viisil kasutama ja mõistma kaasnevaid ohte. Lapsed vanuses kuni 8 aastat ning raske või väga keerulise puudega isikud tuleks hoida seadmest eemal, kui neil ei saa pidevalt silma peal hoida.

- Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega ega.
- Hoidke pakendimaterjal lastele kättesaamatus kohas ja kõrvaldage see nõuetekohaselt.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Hoidke lapsed ning lemmikloomad töötavast ja jahtuvast seadmest eemal.
- Kui seadmel on olemas laste ohutusseade, tuleks see sisse lülitada.
- Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldustoiminguid läbi viia.

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud

hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.

- **HOIATUS:** Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- **HOIATUS:** Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Olge ettevaatlik, et te kütteelemente ei puutuks.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riulitoe esiots ja seejärel tagumine ots külgseina küljest lahti. Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.
- Ärge kasutage seadme puhastamiseks aurupuhastit.
- Ärge kasutage klaasukse puhastamiseks abrasiivpuhastusvahendid või teravad metallkaabitsad, sest need võivad klaasi pinda kriimustada, mille tagajärjel võib see puruneda.
- Enne pürolüütilist puhastamist eemaldage ahjust kõik tarvikud ja üleliigsed setted/väljavalgunud vedelik.

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

2.2 Elektriühendus



HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

- Ühendage toitepistik seinakontakti alles pärast paigalduse lõpuleviimist. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge pange sinna toitepistikut.
- Seadet vooluvõrgust eemaldades ärge tõmmake toitekaablist. Võtke alati kinni pistikust.
- Kasutage ainult õigeid isolatsiooniseadiseid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), maalekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Seadme ühendus vooluvõrguga tuleb varustada mitmepooluselise isolatsiooniseadisega. Isolatsiooniseadise lahutatud kontaktide vahemik peab olema vähemalt 3 mm.
- Enne toitejuhtme pistikusse sisestamist sulgege korralikult seadme uks.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine



HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

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



HOIATUS!

Seadme vigastamise või kahjustamise oht!

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

2.4 Puhastus ja hooldus



HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

2.5 Pürolüüspuhastamine



HOIATUS!

Pürolüütilise režiimiga kaasneb vigastusoht / tuleoht / keemiliste heitmete (aurud) eraldumine.

- Enne pürolüütilise isepuhastus- või esimese kasutamise läbiviimist eemaldage ahjuõõnsusest:
 - kõik toidujäätmed, õli ja rasvapritsmed või -jäädid.
 - kõik lahtivõetavad osad (sealhulgas ahjuresid, külgsiinid jm ahju juurde kuuluvad esemed), eriti aga teflonpannid, potid, plaadid, söögiriistad jne.
- Lugege hoolikalt pürolüüspuhastamise kohta käivaid juhiseid.
- Hoidke väikesed pürolüütilise puhastamise ajal seadmest eemal. Seade läheb väga kuumaks ja kuum õhk väljub eesmistest jahutusavadest.
- Pürolüütiline puhastus on kõrge temperatuuri juures läbiviidav toiming, mille puhul võivad küpsetusjääkidest ja ahju materjalidest eralduda aurud. Seetõttu on soovitatav teha järgmist:
 - pürolüütilise puhastamise ajal ja pärast seda tuulutage ruumi hoolikalt.
 - esmakordsel maksimaalse temperatuuri kasutamisel ja pärast seda tuleb ruumi korralikult tuulutada.
- Erinevalt inimestest võivad mõned linnud ja roomajad pürolüütilise puhastuse ajal ahjust eralduvate aurude suhtes väga tundlikud olla.
 - Viige kõik lemmikloomad (eriti linnud) pürolüüspuhastamise ajaks ning esmakordse maksimumtemperatuuriga kasutamise ajal ja pärast seda seadme lähedusest eemale hästi tuulutatud kohta.
- Ka väikesed lemmikloomad võivad pürolüütilise puhastuse ajal ahjude läheduses tekkivate temperatuurikõikumiste suhtes üsna tundlikud olla.
- Teflonkattega potid, pannid, küpsetusplaadid või muud köögiriistad võivad pürolüütilise puhastuse ajal kasutatava kõrge temperatuuri tõttu kahjustuda; samuti võib neist selle käigus eralduda kahjulikke aineid.
- Ülal kirjeldatud aurud, mis pürolüütilistest ahjudest või küpsetusjääkidest eralduvad, ei ole inimestele, sealhulgas väikestele ega haigusi põdevatele inimestele ohtlikud.

2.6 Sisevalgustus



HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine



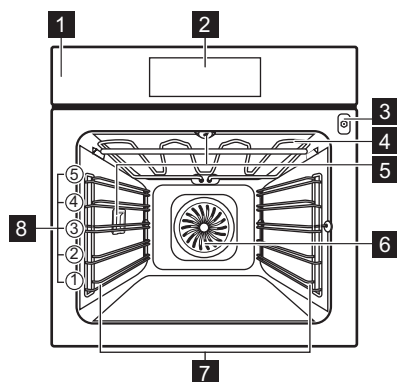
HOIATUS!

Lämbumis- või vigastusoh!

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikest 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



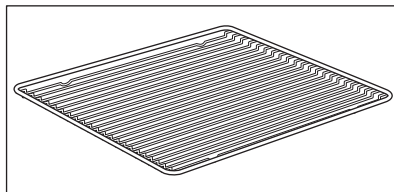
- 1 Juhtpaneel
- 2 Ekraan
- 3 Toidutermomeetri pesa
- 4 Kuumutuselement
- 5 Lamp
- 6 Ventilaator
- 7 Riililitugi, eemaldatav
- 8 Riili asendid

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

3.2 Lisatarvikud

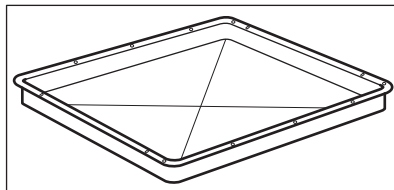
Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



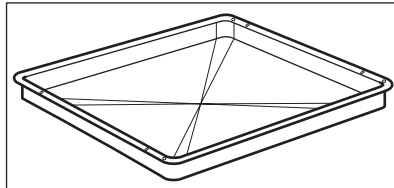
Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



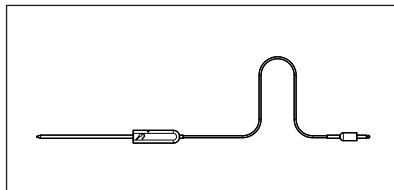
Grill-/küpsetuspann

Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



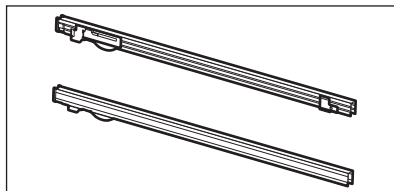
Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



Teleskoopsiinid

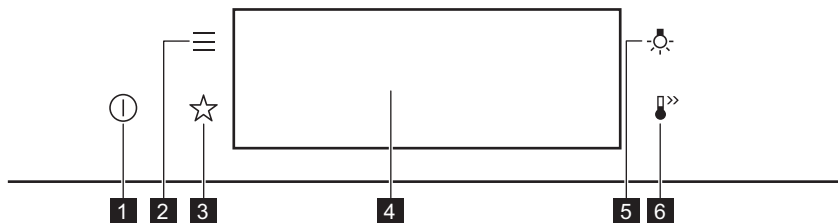
Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.






4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

4.1 Juhtpaneel

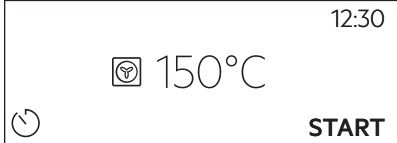
AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE



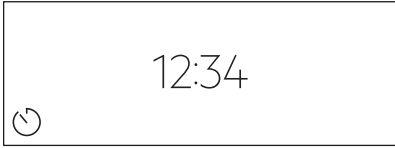

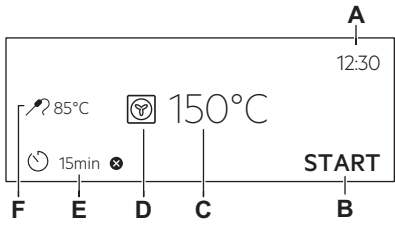
1	SEES / VÄLJAS	Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks.
2	Menüü	Kuvab ahjufunktsioonid.
3	Lemmikud	Kuvab lemmikseaded.
4	Ekraan	Näitab ahju praegusi sätteid.
5	Lambi lülit	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
6	Kiirkuumutus	Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus.

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

4.2 Ekraan

	Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhivaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega.
---	---

AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

	<p>Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.</p>
	<p>Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.</p>
	<p>Ekraan koos peamiste funktsioonidega.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Kellaaeg B. START/STOPP C. Temperatuur D. Küpsetusrežiimid E. Taimer F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

Ekraani indikaatorid

Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.

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

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

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

Taimeri indikaatorid

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




5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmane puhastamine

		
1. samm	2. samm	3. samm
Eemaldage ahjust kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoided.	Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.	Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoided ahju.

5.2 Esmakordne ühendamine




Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

Peate seadma järgmised funktsioonid: Keel, Ekraani heledus, Nuputoonid, Helitugevus, Kellaaeeg.

5.3 Algne eelkuumutamine



Eelkuumutage ahju enne esimest kasutamist.

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

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

Kasutage otseteed!



6.2 Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine

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

Mõningate roogade puhul võite valmistamiseks kasutada ka järgmisi funktsioone.

- Kaaluautomaatika
- Toidusensor

Toidu küpsetamiskraad:

- Väheküps või Vähem
- Keskmine
- Täisküps või Rohkem

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Vajutage: ☰.
3. samm	Vajutage: 🍴. Sisestage: Juhendatud küpsetamine.






4. samm	Valige toit või toidu tüüp.
5. samm	Vajutage: START .

Kasutage otseteed!







6.3 Küpsetusrežiimid






TAVALINE




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

IGAPÄEVANE KASUTAMINE

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Pitsa funktsioon	Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks.
 Alumine kuumutus	Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.
 Leib	Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
 Taina kergitamine	Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.

MUU

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 Hoidistamine	Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).
 Kuivatamine	Viiulatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.
 Nõude soojendamine	Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.
 Sulatamine	Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suurusest.
 Gratineerimine	Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.

Küpsetusrežiim	Kasutamine
 <p>Küpsetamine madalal t°</p>	Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.
 <p>Soojashoidmine</p>	Toidu soojashoidmiseks.
 <p>Niiske küpsetus pöördõhuga</p>	Funktsioon küpsetamise ajal energia säästmiseks. Selle funktsiooni kasutamisel võib ahju sisemine temperatuur erineda valitud temperatuurist. Kasutatakse jääkkuumust. Kuumutusvõimsus võib väheneda. Lisateavet leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga.

6.4 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

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

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

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

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


7. KELLA FUNKTSIOONID

7.1 Kella funktsioonide kirjeldus

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


7.2 Kuidas seadistada: Kella funktsioonid

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


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

Kasutage otseteid!





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

Kuidas valida funktsiooni Lõpp

6. samm	Valige eelistatud: Tegevuse lõpp
7. samm	Vajutage:  . 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:  . 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: 
---------	---

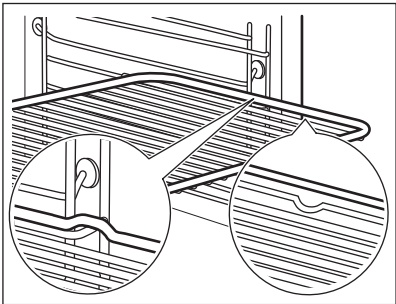
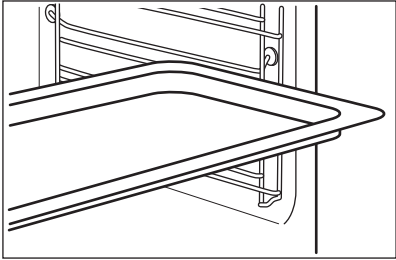
KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

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

8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

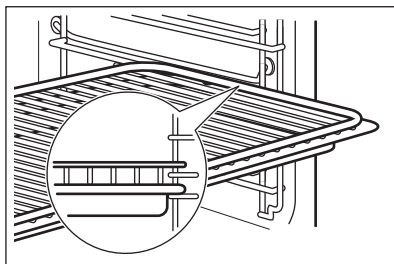
8.1 Tarvikute sisestamine

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

Traatrest: Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.	
Küpsetusplaat / Sügav pann: Lükake ahjuresist riiuliraami juhtsoonte vahele.	

Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:


Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



8.2 Toidusensor

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

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

$^{\circ}\text{C}$ 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.

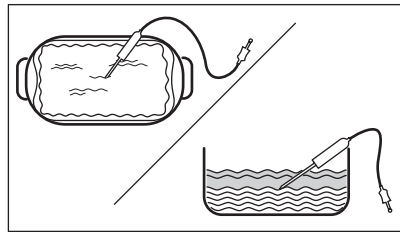
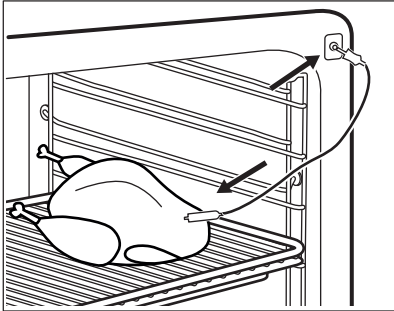
Kuidas kasutada: Toidusensor

1. samm	Lülitage ahi sisse.
2. samm	Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik.
3. samm	Sisestamine: Toidusensor.
Liha, linnuliha ja kala	Vormiroog

KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

Suruge Toidusensor ots liha või kala keskos- sa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toi- dusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.


Sisestage. Toidusensor ots täpselt vormiroa kes- kossa. Toidusensor peaks üpsemise ajal püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tah- kemat koostisainet. Kasutage küpsetusnõu äärist Toidusensorsilikonist käepideme kinnitamiseks. Toidusensor ots ei tohiks puudutada küpsetus- nõu põhja.



**4. sam
m**

Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pesa.
Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.

**5. sam
m**

 – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.

**6. sam
m**

● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:

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

**7. sam
m**

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

**8. sam
m**

Vajutage: START.
Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaali. Võite toiduvalmistamise lõ- petada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.

**9. sam
m**

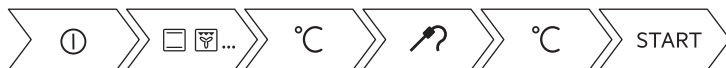
Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja.



HOIATUS!

Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.

Kasutage otseteed!



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

9.3 Automaatne väljalülitus

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maksimum	3


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

9.4 Jahutusventilaator

Ahju töö ajal lülitub jahutusventilaator automaatselt sisse, et hoida seadme pinnad jahedana. Ahju välja lülitades võib jahutusventilaator jätkata tööd seni, kuni ahi on maha jahtunud.

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 ahi 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 ahjuõõnsuse esiküljel.


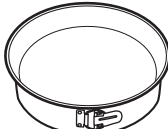


10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

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

10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga – soovitatavad lisatarvikud

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

			
Pitsapann	Küpsetusnõu	Portsjoninõu	Pirukavorm







VIHJEID JA NÄPUNÄITEID







Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga	Tume, mittepeegelduv 26 cm läbimõõduga	Keraamiline 8 cm läbi- mõõduga, 5 cm kõrged	Tume, mittepeegelduv 28 cm läbimõõduga
---	---	--	---

10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides				
		 (°C)	 (min)	
Rasvatu keeks	Pöördõhk	140 - 150	35 - 50	2
Rasvatu keeks	Ülemine + alumine kuumutus	160	35 - 50	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Pöördõhk	160	60 - 90	2
Õunakook, 2 vormis Ø 20 cm	Ülemine + alumine kuumutus	180	70 - 90	1





 KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised				
 Kasutage kolmandat tasandit.				
		 (°C)	 (min)	
Liivaküpsised / Taignaribad	Pöördõhk	140	25 - 40	
Liivaküpsised / Taignaribad, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	160	20 - 30	



KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsised








Kasutage kolmandat tasandit.

		 (°C)	 (min)
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Pöördõhk	150	20 - 35
Väikesed koogid, 20 tk plaadil, tühja ahju eelkuumutamine	Ülemine + alumine kuumutus	170	20 - 30



KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

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

PUHASTUS JA HOOLDUS



GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

11. PUHASTUS JA HOOLDUS



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Juhised puhastamiseks



Puhastusvahendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



Igapäevane kasutamine

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

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasutamist ahju sisemust pehme lapiga.



Tarvikud

Pärast iga kasutuskorda puhastage kõik ahjutarvikud ja laske neil kuivada. Kasutage pehmet lappi sooja vee ja õrna puhastusvahendiga. Ärge peske tarvikuid nõudepesumasinas.

Ärge puhastage mittenakkuva pinnaga tarvikuid abrasiivse puhastusvahendi või teravate esemetega.

11.2 Kuidas eemaldada: restitoed

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

<p>1. samm</p>	<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	
<p>2. samm</p>	<p>Tõmmake ahjuriili tugede esiosa külgešina küljest lahti.</p>	
<p>3. samm</p>	<p>Tõmmake ahjuresti toe tagaosa külgešina küljest lahti ja eemaldage.</p>	
<p>4. samm</p>	<p>Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras. Teleskoopsiinidel olevad kinnitustihvtid peavad olema suunatud ettepoole.</p>	

11.3 Kuidas kasutada: Pürolüüspuhastamine

Puhastage ahi, kasutades Pürolüüspuhastamine.



HOIATUS!

Eksisteerib põletusoh.





ETTEVAATUST!

Kui samasse kapiossa on paigaldatud ka teisi seadmeid, ärge kasutage neid selle funktsiooniga samal ajal. See võib ahju kahjustada.

Enne Pürolüüspuhastamine:

<p>Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.</p>	<p>Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.</p>	<p>Puhastage ahjupõhja ja sisemist ukseklaasi sooja vee, pehmetoimelise nõudepesuvahendi ja pehme lapiga.</p>
--	---	---

PUHASTUS JA HOOLDUS

1. samm	2. samm	3. samm
Lülitage ahi sisse.	Vajutage nuppu:  / Puhastamine.	Valige puhastusrežiim.
Funktsioon	Puhastusrežiim	Kestus
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kerge puhastamine	1 h
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Tavaline puhastamine	1 h 30 min
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Põhjalik puhastamine	3 h
 Kui puhastamine algab, on ahjuuks lukustatud ja tuli on kustunud. Jahutusventilaator töötab suuremal kiirusel.		
STOP – vajutage puhastamise peatamiseks, enne kui see on lõpule viidud. Ärge kasutage ahju seni, kuni ukseleku sümbol kaob ekraanilt.		

Kui puhastamine lõpeb:

Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud.	Puhastage ahju sisemust pehme lapiga.	Eemaldage jäägid ahju põhjast.
---	---------------------------------------	--------------------------------

11.4 Puhastamise meeldetuletus

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Pürolüüspuhastamine.

11.5 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

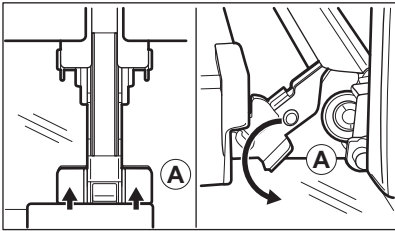
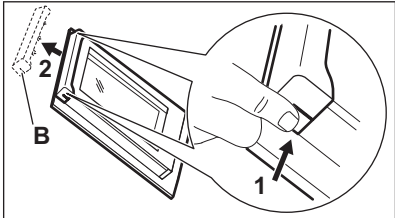
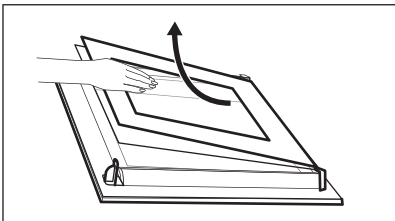
Puhastamiseks saate ukse ja sisemised klaaspaneelid eemaldada. Klaaspaneelide arv on erinev konkreetsest mudelist.



HOIATUS!
Uks on raske.



ETTEVAATUST!
Olge klaasi ja esipaneeli servade 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 ukseelisu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.	
5. samm	Eemaldamiseks tõmmake ukseelisu ettepoole.	
6. samm	Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.	
7. samm	Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.	
8. samm	Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjekorras.	
9. samm	Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.	

11.6 Kuidas asendada: lamp



HOIATUS!

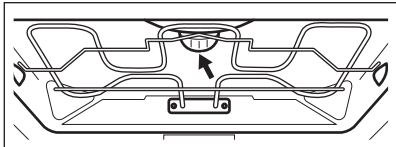
Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.

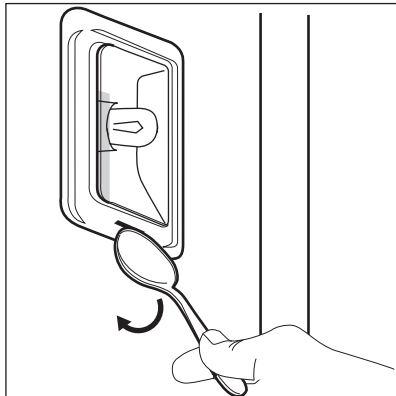
PUHASTUS JA HOOLDUS

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

Ülemine lamp

1. samm	Klaaskatte eemaldamiseks keerake seda.	
2. samm	Puhastage klaaskate.	
3. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
4. samm	Paigaldage klaaskate.	

Küljelamp

1. samm	Lambile ligipääsemiseks eemalda-ge vasak riilutugi.	
2. samm	Klaaskatte eemaldamiseks kasuta-ge kitsast, nööri otsaga eset (nt tee-lusikat).	
3. samm	Puhastage klaaskate.	
4. samm	Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.	
5. samm	Paigaldage klaaskate.	
6. samm	Paigaldage vasakpoolne riilutugi.	







12. VEAOTSING



HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

 Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene	
 Võimalik põhjus	 Kõrvaldamise abinõu
Ahi ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.	Kontrollige, kas ahi on õigesti elektrivõrku ühendatud.
Kella ei ole seadistatud.	Seadistage kell; üksikasjalikumat teavet leiate jaotisest "Kella funktsioonid", Kuidas seadistada: Kella funktsioonid.
Seadme uks ei ole korralikult kinni.	sulgege uks täielikult.
Kaitse on vallandunud.	tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriiku poole.
Ahju lapselukk on sisse lülitatud.	Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.
 Komponendid	
 Kirjeldus	 Kõrvaldamise abinõu
Lamp on läbi põlenud.	Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.



Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingu.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood.

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

ENERGIATÕHUSUS

 Kood ja kirjeldus	 Lahendus
C2 – Toidusensor on ahjus, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Võtke Toidusensor välja.
C3 – uks ei ole korralikult kinni, kui toimub Pürolüüspuhastamine.	Sulge uks.
F111 – Toidusensor ei ole korralikult pessa sisestatud.	Sisestage Toidusensor korralikult pessa.
F240, F439 – ekraani puuteväljad ei tööta õigesti.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 – ahjusüsteem ei loo ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage ahi välja ja sisse.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate ahju sisepinna esiraamilt. Ärge andmesilti ahju 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	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Energiatõhususe indeks	61.2

Energiatõhususe klass	A++	
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	1.09 kWh/tsükkel	
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.52 kWh/tsükkel	
Kambrite arv	1	
Soojusallikas	Elekter	
Helitugevus	71 l	
Ahju tüüp	Integreeritud ahi	
Mass	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

13.2 Energia kokkuhoid



Seadmel on funktsioonid, mis aitavad säästa energiat igapäevasel toiduvalmistamisel.

Veenduge, et ahjuuks on ahju töötamise ajal suletud. Ärge küpsetamise ajal ahjuust liiga tihti avage. Jälgige, et uksetihend oleks puhas ja korralikult omal kohal.

Energia kokkuhoiu tagamiseks kasutage metallnõusid.

Kui võimalik, ärge eelkuumutage ahju 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 või Lõppaeg ja kui küpsetusaeg ei ületa 30 minutit, lülituvad kuumutuselemendid mõne ahjufunktsiooni 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 ahju temperatuuri. Ahju sees oleva jääkkuumuse abil küpsemine jätkub.

MENÜÜ STRUKTUUR

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

Vajutage,  et avada Menüü.

Menüü-üksus		Kasutamine
Juhendatud küpsetamine		Kuvab automaatprogrammid.
Puhastamine		Kuvab puhastusprogrammid.
Lemmikud		Kuvab lemmikseaded.
Funktsioonid		Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
Seaded	Seadistamine	Ahju konfiguratsiooni seadmiseks.
	Hooldus	Kuvab tarkvara versiooni ja konfiguratsiooni.

14.2 Alammenüü: Puhastamine

Alammenüü	Kasutamine
Pürolüüspuhastamine, kiire	Kestus: 1 h.
Pürolüüspuhastamine, tavaline	Kestus: 1 h 30 min.
Pürolüüspuhastamine, intensiivne	Kestus: 3 h.

14.3 Alammenüü: Funktsioonid

Alammenüü	Kasutamine
Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Ennetab ahju juhuslikku sisselülitamist. Kui see valik on aktiivne, kuvatakse ekraanile tekst „Lapselukk“ siis, kui ahi lülitatakse sisse. Võimaldamaks ahju kasutamist, valige koodi tähed tähestikulises järjekorras. Kui lapselukk on sisse lülitatud ja ahi on välja lülitatud, siis on ahjuuks lukustatud. Sisselülitatud lapseluku korral on saadaval juurdepääs taimerile, kaugjuhtimisele ja lambile.
Kiirkuumutus	Lühendab soojendusaega. See on saadaval ainult mõne ahjufunktsiooniga.
Puhastamise meeldetuletus	Lülitab meenutuse sisse ja välja.
Aja näitamine	Lülitab kella sisse ja välja.
Kellanaät	Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.

14.4 Alammenüü: Seadistamine

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

SEE ON LIHTNE!

14.5 Alammenüü: Hooldus






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

15. SEE ON LIHTNE!




Enne esimest kasutamist tuleb seada:

Keel	Ekraani heledus	Nuputoonid	Helitugevus	Kellaaeg
------	-----------------	------------	-------------	----------

Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid:

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

Alustage ahju kasutamist

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

Alustage küpsetamist

1. samm	2. samm	3. samm	4. samm	5. samm
---------	---------	---------	---------	---------

Alustage küpsetamist				
① - vajutage ahju sisselülitamiseks.	☐ ... - valige küpsetusrežiim.	°C - Seadke temperatuur.	OK - vajutage kinnitamiseks.	START - vajutage küpsetamise alustamiseks.

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

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

16. KASUTAGE OTSETEED!

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

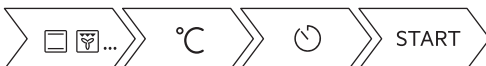
Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



Kuidas seadistada: Küpsetusaeg



KASUTAGE OTSETEED!

Kuidas edasi lükata: küpsetamise algus- ja lõpuaeg





Kuidas tühistada: taimeri seadistus



Kuidas kasutada: Toidusensor



17. JÄÄTMEKÄITLUS

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

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux
Consultez notre site pour :



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

www.electrolux.com/support



Enregistrer votre produit pour un meilleur service :

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

SERVICE ET ASSISTANCE À LA CLIENTÈLE


N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter notre centre de service agréé, assurez-vous de disposer des informations suivantes : Modèle, PNC, numéro de série.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique.

 Avertissement/Consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations environnementales

Sous réserve de modifications.

TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	198	3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	205
1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables.....	199	3.1 Vue d'ensemble.....	205
1.2 Sécurité générale.....	199	3.2 Accessoires.....	205
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	200	4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR.....	206
2.1 Installation.....	200	4.1 Bandeau de commande.....	206
2.2 Branchement électrique.....	201	4.2 Affichage.....	207
2.3 Utilisation.....	202	5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION... 208	
2.4 Entretien et Nettoyage.....	203	5.1 Nettoyage initial	208
2.5 Nettoyage par pyrolyse.....	203	5.2 Première connexion.....	208
2.6 Éclairage interne.....	204	5.3 Préchauffage initial.....	209
2.7 Service.....	204		
2.8 Mise au rebut.....	204		

INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	209	11.2 Comment retirer : Supports de grille	224
6.1 Comment régler : Modes de cuisson.....	209	11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse.....	224
6.2 Comment régler : Cuisson assistée.....	210	11.4 Nettoyage conseillé.....	225
6.3 Modes de cuisson.....	210	11.5 Comment démonter et installer : Porte.....	225
6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide.....	212	11.6 Comment remplacer : Éclairage.....	226
7. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	213	12. DÉPANNAGE.....	228
7.1 Description des fonctions de l'horloge.....	213	12.1 Que faire si.....	228
7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge.....	213	12.2 Comment gérer : Codes d'erreur.....	228
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES.....	215	12.3 Données de maintenance.....	229
8.1 Insertion des accessoires.....	215	13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	229
8.2 Sonde de cuisson.....	216	13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*.....	229
9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	218	13.2 Économie d'énergie.....	230
9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes.....	218	14. STRUCTURE DES MENUS.....	231
9.2 Verrouillage des touches.....	218	14.1 Menu	231
9.3 Arrêt automatique.....	219	14.2 Sous-menu pour : Nettoyage.....	231
9.4 Ventilateur de refroidissement.....	219	14.3 Sous-menu pour : Options.....	232
10. CONSEILS.....	219	14.4 Sous-menu pour : Configuration.....	232
10.1 Recommandations de cuisson.....	219	14.5 Sous-menu pour : Service.....	233
10.2 Circulation d'air humide.....	219	15. C'EST SIMPLE !.....	233
10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés.....	220	16. PRENEZ UN RACCOURCI !.....	234
10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests.....	221	17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	235
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	223		
11.1 Remarques concernant l'entretien.....	223		

1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

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

1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

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

1.2 Sécurité générale

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique unique, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les maisons d'hôtes de ferme et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le câble d'alimentation secteur est endommagé, son remplacement doit être confié exclusivement au fabricant, à son service après-vente ou à toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger électrique.
- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou mettre des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité du four.

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

2.1 Installation

**AVERTISSEMENT!**

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

- Retirez l'intégralité de l'emballage.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Hauteur minimale du meuble (Hauteur minimale du meuble sous le plan de travail)	578 (600) mm
Largeur du meuble	560 mm
Profondeur du meuble	550 (550) mm
Hauteur de l'avant de l'appareil	594 mm
Hauteur de l'arrière de l'appareil	576 mm
Largeur de l'avant de l'appareil	595 mm
Largeur de l'arrière de l'appareil	559 mm
Profondeur de l'appareil	567 mm
Profondeur d'encastrement de l'appareil	546 mm
Profondeur avec porte ouverte	1027 mm
Dimensions minimales de l'ouverture de ventilation. Ouverture placée sur la partie inférieure de la face arrière	560x20 mm
Longueur du câble d'alimentation secteur. Le câble est placé dans le coin droit de la face arrière	1500 mm
Vis de montage	4x25 mm

2.2 Branchement électrique



AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

2.3 Utilisation



AVERTISSEMENT!

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

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.



AVERTISSEMENT!

Risque d'endommagement de l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :

- ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
- ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
- ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.
- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

2.4 Entretien et Nettoyage



AVERTISSEMENT!

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

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

2.5 Nettoyage par pyrolyse



AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'utiliser la fonction de nettoyage par pyrolyse ou la fonction Première utilisation, retirez de la cavité du four :
 - tout résidu excessif de nourriture, tout dépôt ou toute éclaboussure de graisse ou d'huile.
 - tout objet amovible (y compris les grilles, les rails, etc., fournis avec le produit), en particulier les récipients, plateaux, plaques, ustensiles, etc. anti-adhésifs.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

L'appareil devient très chaud et de l'air chaud s'échappe des fentes d'aération avant.

- Le nettoyage par pyrolyse est un processus à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus alimentaires et des matériaux dont est fait le four. Par conséquent, nous recommandons à nos clients de suivre les conseils ci-dessous :
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après chaque phase de nettoyage par pyrolyse.
 - assurez-vous que la ventilation de l'appareil est adéquate pendant et après la première utilisation à température maximale.
- Contrairement aux humains, certains oiseaux et reptiles sont extrêmement sensibles aux fumées pouvant se dégager lors du processus de nettoyage des fours à pyrolyse.
 - Ne laissez aucun animal, en particulier aucun oiseau, à proximité de l'appareil pendant et après un nettoyage par pyrolyse ; la première fois, utilisez la température de fonctionnement maximale dans une pièce bien ventilée.
- Les animaux de petite taille peuvent également être très sensibles aux changements de température survenant à proximité d'un four à pyrolyse lorsque le processus de nettoyage est en cours.
- Les surfaces antiadhésives des ustensiles de cuisine (poêles, casseroles, plaques de cuisson, etc.) peuvent être endommagées par la très haute température nécessaire au nettoyage par pyrolyse et peuvent également dégager, dans une moindre mesure, des fumées nocives.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les enfants et les personnes à la santé fragile.

2.6 Éclairage interne



AVERTISSEMENT!
Risque d'électrocution !

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

2.7 Service

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

2.8 Mise au rebut



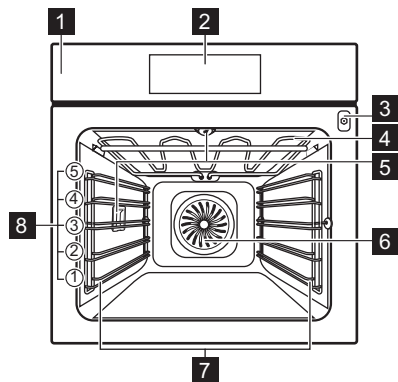
AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

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

- Retirez le dispositif de verrouillage du hublot pour empêcher les jeunes et les animaux de s'enfermer dans l'appareil.

3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

3.1 Vue d'ensemble

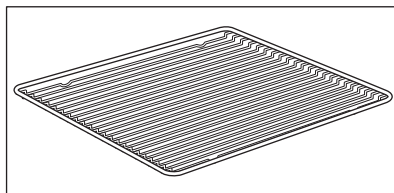


- 1 Bandeau de commande
- 2 Affichage
- 3 Prise pour la sonde à viande
- 4 Résistance
- 5 Éclairage
- 6 Chaleur tournante
- 7 Support de grille, amovible
- 8 Niveaux de la grille

3.2 Accessoires

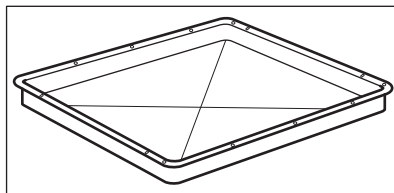
Grille métallique

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



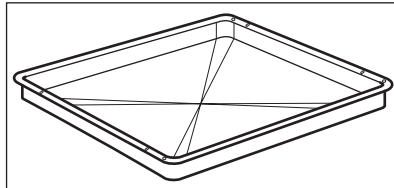
Plateau de cuisson

Pour les gâteaux et biscuits.



Plat à rôtir

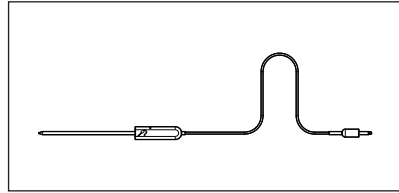
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.



COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

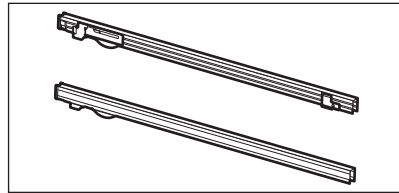
Sonde de cuisson

Pour mesurer la température à l'intérieur des aliments.



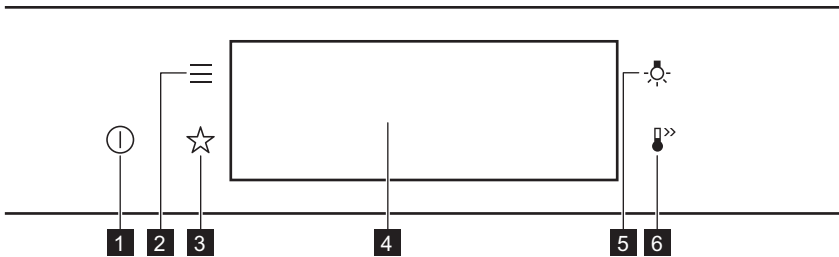
Rails télescopiques

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






4. COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

4.1 Bandeau de commande


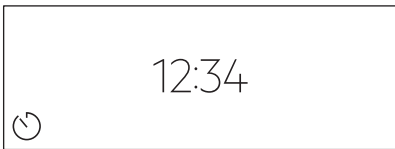
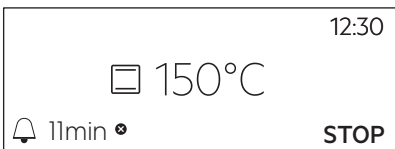
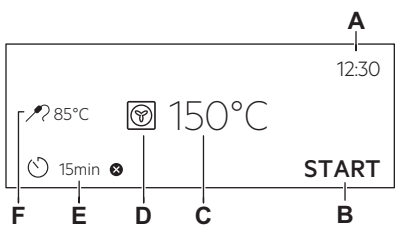


1	Activez / Désactivez	Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre le four.
2	Menu	Indique les fonctions du four.
3	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
4	Affichage	Affiche les réglages actuels du four.
5	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
6	Préchauffage rapide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

COMMENT ALLUMER ET ÉTEINDRE LE FOUR

 <p>Appuyez sur la touche</p>	 <p>Déplacez</p>	 <p>Maintenez la touche</p>
<p>Appuyez sur la surface du bout du doigt.</p>	<p>Faites glisser le bout de votre doigt sur la surface.</p>	<p>Appuyez sur la surface pendant 3 secondes.</p>










4.2 Affichage

	<p>Après avoir allumé l'appareil, l'écran principal s'affiche avec le mode de cuisson et la température par défaut.</p>
	<p>Si vous n'utilisez pas le four dans les 2 minutes qui suivent, l'affichage se met en veille.</p>
	<p>Lorsque vous cuisinez, l'affichage indique les fonctions définies et d'autres options disponibles.</p>
	<p>Affichage avec les principales fonctions réglées</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Heure actuelle B. DEMARRER/ARRETER C. Température D. Modes de cuisson E. Minuteur F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

Voyants de l'affichage

Indicateurs de base - pour naviguer dans l'affichage.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

 Pour confirmer la sélection/le réglage.	 Pour remonter d'un niveau dans le menu.	 Pour annuler la dernière action.	 Pour activer et désactiver les options.
Son alarme indicateurs de fonction - lorsque la durée de cuisson programmée est écoulée, le signal sonore retentit.			
 La fonction est activée.	 La fonction est activée. La cuisson s'arrête automatiquement.	 Le son alarme est désactivé.	
Voyants du minuteur			
 Pour régler la fonction : Démarrage retardé.	 Pour annuler le réglage.		




5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

5.1 Nettoyage initial

		
Étape 1	Étape 2	Étape 3
Retirez du four les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez le four et les accessoires avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.	Placez les accessoires et les supports de grille amovibles dans le four.

5.2 Première connexion




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

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume alarme, Heure actuelle.

5.3 Préchauffage initial



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

Étape 1	Retirez les supports de grille amovibles et tous les accessoires du four.
Étape 2	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 1 heure.
Étape 3	Réglez la température maximale pour la fonction :  Laissez le four fonctionner pendant 15 minutes.
<p> Une odeur et de la fumée peuvent s'échapper du four durant le préchauffage. Assurez-vous que la pièce est ventilée.</p>	

6. UTILISATION QUOTIDIENNE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

6.1 Comment régler : Modes de cuisson

Étape 1	Allumez le four. Le mode de cuisson par défaut s'affiche.
Étape 2	Appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
Étape 3	Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur : OK . L'écran affiche : température.
Étape 4	Réglage : température. Appuyez sur OK .
Étape 5	Appuyez sur START . Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson.
STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.	
Étape 6	Éteignez le four.

Prenez un raccourci !



6.2 Comment régler : Cuisson assistée



Chaque plat apparaissant dans ce sous-menu a une fonction et une température recommandées. Vous pouvez régler le temps et la température.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec :

- Poids automatique
- Sonde de cuisson

Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant ou Moins
- À point
- Bien cuit ou Plus


Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Appuyez sur  . Saisissez : Cuisson assistée.
Étape 4	Choisissez un plat ou un type d'aliment.
Étape 5	Appuyez sur START .









Prenez un raccourci !




6.3 Modes de cuisson








FONCTIONS STANDARD

Mode de cuisson	Application
 Gril	Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.

Mode de cuisson	Application
 Turbo gril	Pour rôti de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour gratiner et faire dorer.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire sur 3 niveaux en même temps et pour sécher des aliments. Diminuez les températures de 20 à 40 °C par rapport à la Chauffage Haut/Bas.
 Plats Surgelés	Pour rendre croustillants vos plats préparés, tels que frites, pommes quartiers et nems.
 Chauffage Haut/Bas	Pour cuire et rôti des aliments sur un seul niveau.
 Fonction Pizza	Pour cuire des pizzas. Pour faire dorer de façon intensive et obtenir un dessous croustillant.
 Cuisson de sole	Pour cuire des gâteaux à fond crouillant et pour stériliser des aliments.
 Cuisson du pain	Utilisez cette fonction pour préparer de très bons pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de crouillant, de couleur et de brillance de la croûte.
 Levée de pâte/pain	Pour accélérer la levée de la pâte. Elle empêche la surface de la pâte de sécher et lui permet de garder toute son élasticité.

PROGRAMMES SPÉCIAUX

Mode de cuisson	Application
 Stérilisation	Pour faire des conserves de légumes (au vinaigre, etc.).

Mode de cuisson	Application
 Déshydratation	Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches.
 Chauffe-plats	Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.
 Décongélation	Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.
 Gratiner	Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour gratiner et faire dorer.
 Cuisson basse température	Pour préparer des rôtis tendres et juteux.
 Maintien au chaud	Pour maintenir les aliments au chaud.
 Circulation d'air humide	Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de la cavité peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Circulation d'air humide.

6.4 Remarques sur : Circulation d'air humide

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

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

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Circulation d'air humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique », « Économie d'énergie ».


7. FONCTIONS DE L'HORLOGE

7.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonctions de l'horloge	Application
Heure de cuisson	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min.
Fin de l'action	Pour programmer l'action à la fin du décompte du minuteur.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour prolonger le temps de cuisson.
Rappel	Pour régler un décompte. Le maximum est de 23 h 59 min. Cette fonction n'a aucun effet sur le fonctionnement du four.
Compteur	Surveille la durée de fonctionnement de la fonction. Compteur - vous pouvez l'activer et la désactiver.

7.2 Comment régler : Fonctions de l'horloge


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


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

FONCTIONS DE L'HORLOGE

Prenez un raccourci !



Comment choisir une option de fin	
Étape 1	Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Fin de l'action.
Étape 6	Choisissez la valeur souhaitée : Fin de l'action.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

Comment différer le début de la cuisson	
Étape 1	Réglez le mode de cuisson et la température.
Étape 2	Appuyez sur  .
Étape 3	Réglez le temps de cuisson.
Étape 4	Appuyez sur : ● ● ● .
Étape 5	Appuyez sur Démarrage retardé.
Étape 6	Choisissez la valeur.
Étape 7	Appuyez sur : OK. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Comment prolonger le temps de cuisson

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson.

Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

Comment modifier les réglages du minuteur

Étape 1 Appuyez sur : .

Étape 2 Réglez la valeur du minuteur.

Étape 3 Appuyez sur : .

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

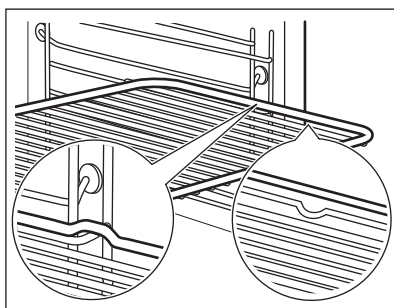
8. CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

8.1 Insertion des accessoires

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

Grille métallique:

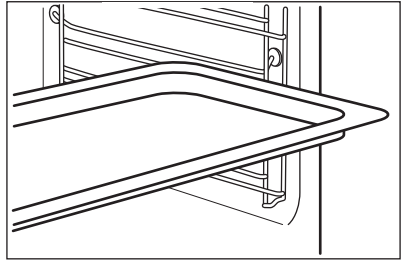
Poussez la grille entre les barres de guidage des supports de grille.



CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

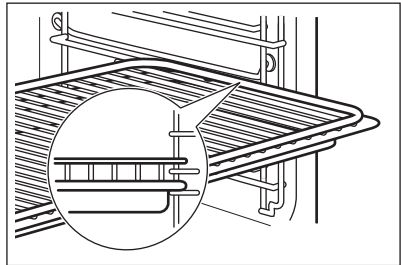
Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

Poussez la plaque entre les rails du support de grille.



Grille métallique, Plateau de cuisson / Plat à rôtir:

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



8.2 Sonde de cuisson

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

Il y a deux températures à régler :



Température du four : 120 °C minimum.



La température au cœur.

Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson :

Les ingrédients doivent être à température ambiante.

Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.

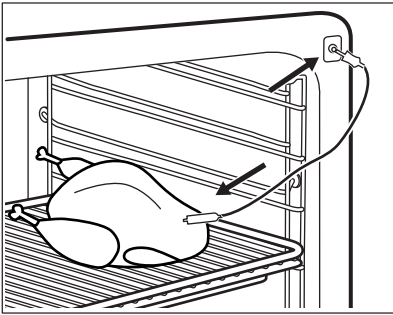
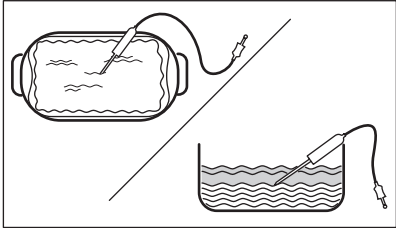

Pendant la cuisson, l'aliment doit rester dans le plat.

Le four calcule la durée jusqu'à la fin de cuisson approximative. Elle dépend de la quantité d'aliments, de la fonction du four et de la température sélectionnées.


Comment utiliser : Sonde de cuisson

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.

CONSEILS D'UTILISATION : ACCESSOIRES

Étape 3	Insérez : Sonde de cuisson.	
Viande, volaille et poisson	Ragoût	
<p>Insérez la pointe de la Sonde de cuisson au centre de la viande ou du poisson, dans la partie la plus épaisse si possible. Assurez-vous qu'au moins les 3/4 de la Sonde de cuisson se trouve à l'intérieur du plat.</p>	<p>Introduisez la pointe de la Sonde de cuisson exactement au centre du ragoût. La Sonde de cuisson doit être stabilisée en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le bord du plat de cuisson pour soutenir la poignée en silicone de la Sonde de cuisson. La pointe de la Sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.</p>	
		
Étape 4	Branchez-la Sonde de cuisson dans la prise à l'avant du four. L'affichage indique la température actuelle de : Sonde de cuisson.	
Étape 5	 - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.	
Étape 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée : • Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit. • Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit et le four s'arrête. 	
Étape 7	Sélectionnez l'option et appuyez à plusieurs reprises sur : OK pour accéder à l'écran principal.	
Étape 8	Appuyez sur : START . Lorsque les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vous pouvez choisir d'arrêter ou de poursuivre la cuisson pour vous assurer que l'aliment est bien cuit.	

FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Étape 9	Retirez la fiche de la Sonde de cuisson de la prise et retirez le plat du four.  AVERTISSEMENT! Attention au risque de brûlure car la Sonde de cuisson devient chaude. Faites attention en la débranchant et en la retirant de l'aliment.
----------------	---




Prenez un raccourci !



9. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



9.1 Comment sauvegarder : Mes programmes

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

Étape 1	Mettez en fonctionnement le four.
Étape 2	Sélectionnez le réglage préféré.
Étape 3	Appuyez sur :  . Sélectionnez : Mes programmes.
Étape 4	Sélectionnez : Enregistrer les réglages actuels.
Étape 5	Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes. Appuyez sur la touche OK.
 - appuyez pour réinitialiser le réglage.  - appuyez pour annuler le réglage.	

9.2 Verrouillage des touches



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

Étape 1	Allumez le four.
Étape 2	Sélectionnez un mode de cuisson.
Étape 3	 ,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

Pour désactiver la fonction, répétez l'étape 3.

9.3 Arrêt automatique

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

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

9.4 Ventilateur de refroidissement

Lorsque le four fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces du four. Si vous éteignez le four, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

10. CONSEILS

10.1 Recommandations de cuisson








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

10.2 Circulation d'air humide

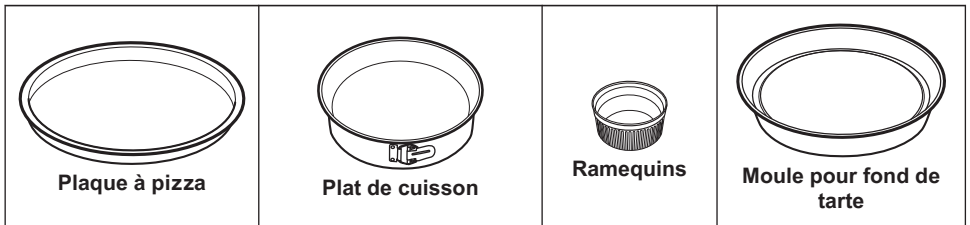
Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.

CONSEILS

		 (°C)		 (min)
Petits pains su-crés, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau Roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0.2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 pièces	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

10.3 Circulation d'air humide - accessoires recommandés

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















Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm	Sombre, non réfléchissant Diamètre : 26 cm	Céramique 8 cm de diamètre, 5 cm de hauteur	Sombre, non réfléchissant Diamètre de 28 cm
--	---	--	--

10.4 Tableaux de cuisson pour les instituts de tests

Informations pour les instituts de test

Tests conformes aux normes : EN 60350, IEC 60350.

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Cuisson dans des moules				
		 (°C)	 (min)	
Génoise allégée	Chaleur tournante	140 - 150	35 - 50	2
Génoise allégée	Chauffage Haut/Bas	160	35 - 50	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chaleur tournante	160	60 - 90	2
Tarte aux pommes, 2 moules Ø20 cm	Chauffage Haut/Bas	180	70 - 90	1

 CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs				
 Utilisez le troisième niveau de la grille.				
		 (°C)	 (min)	
Sablé / Tresses feuilletées	Chaleur tournante	140	25 - 40	
Sablé / Tresses feuilletées, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	160	20 - 30	





CONSEILS



CUISSON SUR UN SEUL NIVEAU. Biscuits/Gâteaux secs








Utilisez le troisième niveau de la grille.

		 (°C)	 (min)
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chaleur tournante	150	20 - 35
Petits gâteaux, 20 par plateau, préchauffer le four à vide	Chauffage Haut/Bas	170	20 - 30



CUISSON SUR PLUSIEURS NIVEAUX. Biscuits/Gâteaux secs

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



Préchauffez toujours le four à vide pendant 5 minutes.



Réglez le gril à la température maximale.



(min)



Pain grillé

Gril

1 - 3

5

Steak de bœuf, tourner à mi-cuisson

Gril

24 - 30

4

11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

11.1 Remarques concernant l'entretien



Agents nettoyeurs

Nettoyez la façade du four avec un chiffon doux, de l'eau tiède et un détergent doux.

Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.

Nettoyez les taches avec un détergent doux.




Utilisation quotidienne

Nettoyez la cavité après chaque utilisation. L'accumulation de graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

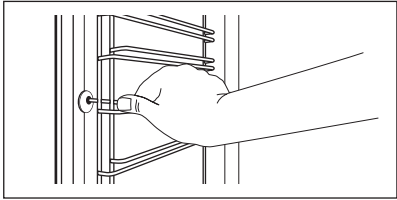
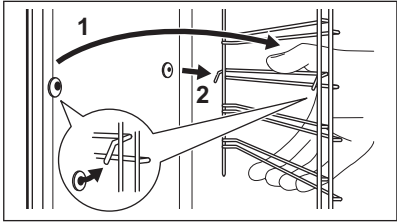
Ne conservez pas les aliments dans le four pendant plus de 20 minutes. Sécher la cavité avec un chiffon doux après chaque utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

 Accessoires	Après chaque utilisation, lavez tous les accessoires et séchez-les. Utilisez un chiffon doux avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
	Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

11.2 Comment retirer : Supports de grille


Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

Étape 1	Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	
Étape 2	Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.	
Étape 3	Écartez l'arrière du support de grille de la paroi latérale et retirez-le.	
Étape 4	Installez les supports de grille dans l'ordre inverse. Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.	

11.3 Comment utiliser : Nettoyage par pyrolyse



Nettoyez le four avec Nettoyage par pyrolyse.

	AVERTISSEMENT! Risque de brûlure.
--	---

	ATTENTION! Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.
--	---

Avant le Nettoyage par pyrolyse :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Retirez les accessoires et les supports de grille amovibles.	Nettoyez la sole du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
--	--	---

Étape 1	Étape 2	Étape 3
Allumez le four.	Appuyez sur :  / Nettoyage.	Sélectionnez le mode de nettoyage.
Option	Mode de nettoyage	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Nettoyage léger	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	Nettoyage normal	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Nettoyage complet	3 h
<p> Lorsque le nettoyage commence, la porte du four se verrouille et l'éclairage s'éteint. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.</p>		
<p>STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas le four avant que le symbole de verrouillage de la porte ait disparu.</p>		

Une fois le nettoyage terminé :

Éteignez le four et attendez qu'il soit froid.	Nettoyez la cavité avec un chiffon doux.	Retirez les résidus du fond de la cavité.
--	--	---

11.4 Nettoyage conseillé

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

11.5 Comment démonter et installer : Porte

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



AVERTISSEMENT!

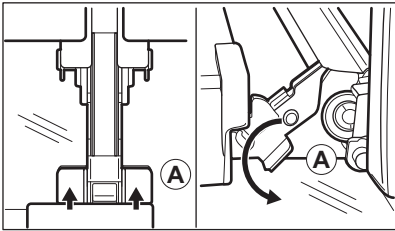
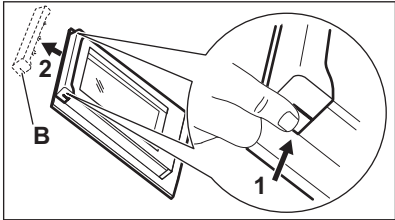
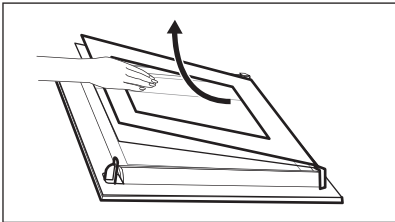
La porte est lourde.



ATTENTION!

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

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Étape 1	Ouvrez entièrement la porte.	
Étape 2	Soulevez et appuyez sur les leviers de blocage (A) sur les deux charnières de la porte.	
Étape 3	Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ 70°). Tenez la porte des deux côtés et retirez-la du four en la soulevant. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.	
Étape 4	Tenez la garniture de porte (B) sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.	
Étape 5	Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.	
Étape 6	Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.	
Étape 7	Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.	
Étape 8	Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse.	
Étape 9	Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.	

11.6 Comment remplacer : Éclairage



AVERTISSEMENT!

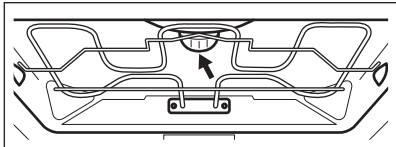
Risque d'électrocution.

L'éclairage peut être chaud.

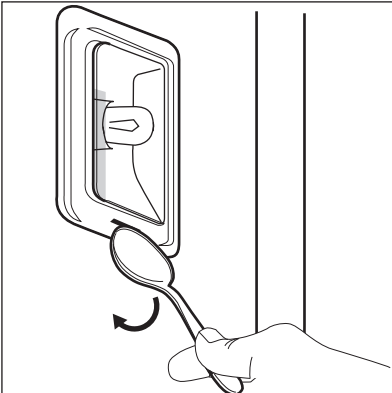
Avant de remplacer l'éclairage :

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

Lampe supérieure

Étape 1	Tournez le diffuseur en verre pour le retirer.	
Étape 2	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 3	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 4	Installez le diffuseur en verre.	

Lampe latérale

Étape 1	Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.	
Étape 2	Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.	
Étape 3	Nettoyez le diffuseur en verre.	
Étape 4	Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.	
Étape 5	Installez le diffuseur en verre.	
Étape 6	Installez le support d'étagère gauche.	

12. DÉPANNAGE



AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

12.1 Que faire si...



Le four ne s'allume pas ou ne chauffe pas



Cause probable



Solution

Le four n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.

Vérifiez que le four est correctement branché à une source d'alimentation électrique.

L'horloge n'est pas réglée.

Réglez l'horloge, consultez le chapitre « Fonctions de l'horloge » pour avoir tous les détails, Comment régler : Fonctions de l'horloge.

La porte n'est pas correctement fermée.

Fermez complètement la porte.

Le fusible a disjoncté.

Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.

La Sécurité enfants du four est activée.

Consultez le chapitre « Menu », Sous-menu : Options.



Composants



Description



Solution



L'ampoule est grillée.

Remplacez l'ampoule, pour avoir des détails consultez le chapitre « Entretien et nettoyage », Comment remplacer : Éclairage.

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

12.2 Comment gérer : Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Cette section présente la liste des problèmes que vous pouvez gérer seul.

 Code et description	 Solution
C2 - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité du four pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Sortez la Sonde de cuisson.
C3 - La porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
F111 - La Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Enfoncez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
F240, F439 - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
F908 - le système du four ne peut pas se connecter au panneau de commande.	Éteignez le four et rallumez-le .

12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de la cavité du four. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité du four.

Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :	
Modèle (Mod.)
Référence produit (PNC)
Numéro de série (S.N.)

13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

13.1 Informations produit et fiche d'informations produit*

Nom du fournisseur	Electrolux
Identification du modèle	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Indice d'efficacité énergétique	61.2

RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Classe d'efficacité énergétique	A++	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Pour l'Union européenne conformément aux Règlements UE 65/2014 et 66/2014.
Pour la République de Biélorussie conformément à STB 2478-2017, Annexe G ; STB 2477-2017, Annexes A et B.
Pour l'Ukraine conformément à 568/32020.

La classe d'efficacité énergétique n'est pas applicable pour la Russie.

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

13.2 Économie d'énergie



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

Lorsque le four est en marche, assurez-vous que la porte est bien fermée. Évitez d'ouvrir la porte trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

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

Dans la mesure du possible, ne préchauffez pas le four avant la cuisson.

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

Cuisson avec ventilation

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

Chaleur résiduelle

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

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

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

Utilisez la chaleur résiduelle pour réchauffer d'autres plats.

Maintien des aliments au chaud

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

Cuisson avec l'éclairage éteint

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

Circulation d'air humide

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

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

14. STRUCTURE DES MENUS

14.1 Menu

Appuyez sur  pour ouvrir Menu .

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler la configuration du four.
Configurations	Configuration	Pour régler la configuration du four.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.

14.2 Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.

STRUCTURE DES MENUS

Sous-menu	Application
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.

14.3 Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle du four. Lorsque l'option est activée, le texte « Sécurité enfants » s'affiche lorsque vous allumez le four. Pour permettre l'utilisation du four, choisissez les lettres du code dans l'ordre alphabétique. Lorsque la Sécurité enfants est activée et que le four est éteint, la porte du four reste verrouillée. L'accès au minuteur, à la télécommande et à l'éclairage est possible avec la Sécurité enfants activée.
Préchauffage rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certaines fonctions du four.
Nettoyage conseillé	Active et désactive le rappel.
Indication Du Temps	Allume et éteint l'horloge.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

14.4 Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue du four.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour : ①.

Sous-menu	Description
Volume alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

14.5 Sous-menu pour : Service






Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation / de désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.

15. C'EST SIMPLE !



Avant la première utilisation, vous devez régler :

Langue	Affichage Luminosité	Son touches	Volume alarme	Heure actuelle
--------	----------------------	-------------	---------------	----------------

Familiarisez-vous avec les symboles de base du bandeau de commande et de l'affichage :

 Activez / Désactivez	 Menu	 Mes programmes	 Minuteur	 Sonde de cuisson	START / STOP
---	---	---	---	---	--------------

Pour commencer à utiliser le four


Démarrage rapide	Pour mettre en fonctionnement le four et commencer la cuisson avec la durée de la fonction et la température par défaut.	Étape 1	Étape 2	Étape 3
		Maintenez la touche  .	 ... - sélectionnez la fonction préférée.	Appuyez sur : START .

C'EST SIMPLE !

Pour commencer à utiliser le four



Arrêt rapide	Éteignez le four, désactivez un écran ou un message à tout moment.	① - appuyez et maintenez enfoncé jusqu'à ce que le four s'éteigne.
---------------------	--	--

Pour lancer la cuisson

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

Apprenez à cuisiner plus vite

Utilisez les programmes automatiques pour préparer un plat rapidement avec les réglages par défaut :

Cuisson assistée	Étape 1	Étape 2	Étape 3	Étape 4
	Appuyez sur : ①.	Appuyez sur : 	Appuyez sur :  Cuisson assistée.	Choisissez le plat.

Utiliser les fonctions rapides pour régler le temps de cuisson

Assist. Fin 10 %

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

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

16. PRENEZ UN RACCOURCI !

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

Comment régler : Modes de cuisson



Comment régler Cuisson assistée



Comment régler : Heure de cuisson



Comment différer : Début et fin de cuisson





Comment annuler : Régler le minuteur



Comment utiliser : Sonde de cuisson



17. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

GONDOLUNK ÖNRE

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

Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

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

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és tanácsok**

 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	237	3. TERMÉKLEÍRÁS.....	244
1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága.....	238	3.1 Általános áttekintés.....	244
1.2 Általános biztonság.....	238	3.2 Tartozékok.....	244
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	239	4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA.....	245
2.1 Üzembe helyezés.....	239	4.1 Kezelőpanel.....	245
2.2 Elektromos csatlakozás.....	240	4.2 Kijelző.....	246
2.3 Használat.....	241	5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	247
2.4 Ápolás és tisztítás.....	242	5.1 Kezdeti tisztítás	247
2.5 Pirolitikus tisztítás.....	242	5.2 Első csatlakoztatás.....	247
2.6 Belső világítás.....	243	5.3 Kezdeti előmelegítés.....	248
2.7 Szolgáltatások.....	243	6. NAPI HASZNÁLAT.....	248
2.8 Ártalmatlanítás.....	243	6.1 Sütőfunkciók beállítása.....	248

6.2	Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés.....	249	11.2	Hogyan távolítsa el: Polctartók .	263
6.3	Sütőfunkciók.....	249	11.3	Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás.....	263
6.4	Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz.....	251	11.4	Tisztítás emlékeztető.....	264
7.	ÓRAFUNKCIÓK.....	252	11.5		
7.1	Órafunkciók leírása.....	252		Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó.....	264
7.2	Órafunkciók beállítása.....	252	11.6	Hogyan cserélje: Lámpa.....	265
8.	HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK	254	12.	HIBAEHÁRÍTÁS.....	266
8.1	Tartozékok behelyezése.....	254	12.1	Mi a teendő, ha.....	267
8.2	Hűshőmérő szenzor.....	255	12.2	Hogyan kezelje: Hibakódok.....	267
9.	TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	257	12.3	A szerviz számára szükséges adatok.....	268
9.1	Hogyan mentheti: Kedvencek.....	257	13.	ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	268
9.2	Funkciózár.....	257	13.1	Termékismertető és Termékismertető adatlap*.....	268
9.3	Automatikus kikapcsolás.....	257	13.2	Energiatakarékosság.....	269
9.4	Hűtőventilátor.....	258	14.	A MENÜ FELÉPÍTÉSE.....	270
10.	HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	258	14.1	Menü.....	270
10.1	Sütési javaslatok.....	258	14.2	Almenü ehhez: Tisztítás.....	270
10.2	Konvekciós levegő (nedves).....	258	14.3	Almenü ehhez: Egyéb funkciók.....	271
10.3	Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok.....	259	14.4	Almenü ehhez: Beállítás.....	271
10.4	Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára.....	260	14.5		
11.	ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	262		Almenü a következőhöz: Szervíz.....	272
11.1	Tisztítással kapcsolatos megjegyzések.....	262	15.	EGYSZERŰ!.....	272
			16.	HASZNÁLJON PARANCSIKONT!.....	273
			17.	KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	274

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el a lerakódásokat/kiömlött anyagot a készülékből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelít.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől. A készülék nagyon fellemelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás



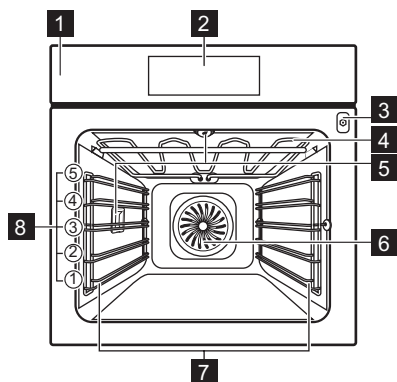
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés

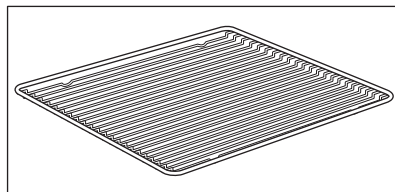


- 1** Kezelőpanel
- 2** Kijelző
- 3** Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 4** Fűtőbetét
- 5** Lámpa
- 6** Ventilátor
- 7** Polctartó, eltávolítható
- 8** Polcpozíciók

3.2 Tartozékok

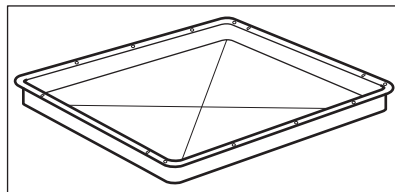
Sütőrács

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.



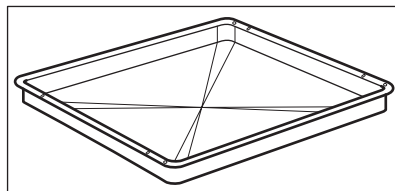
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



Mély tepsi

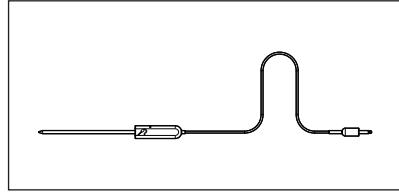
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

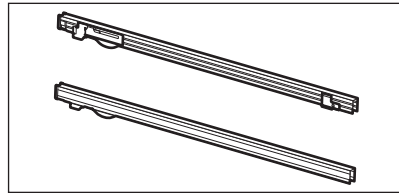
Húshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.



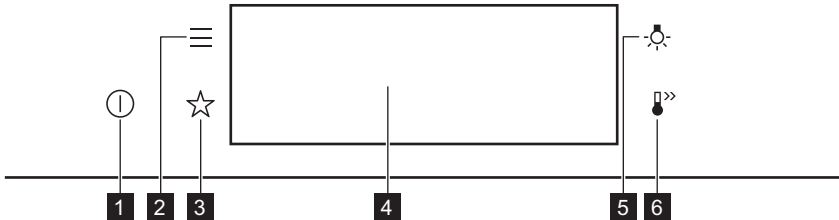
Teleszkópos sínek

A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.



4. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.1 Kezelőpanel

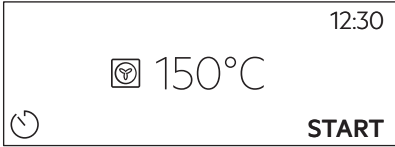

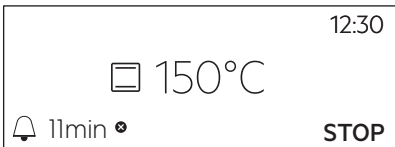
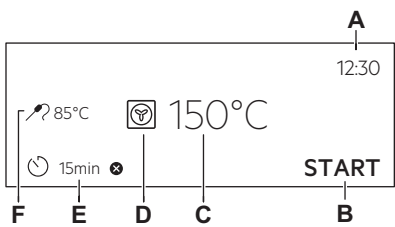


1	BE / KI	Tartsa nyomva a sütő be- és kikapcsolásához.
2	Menü	Sütőfunkciók listázása.
3	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
4	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
5	Világításkapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
6	Gyors felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors felfűtés.

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 <p>Nyomja meg a</p>	 <p>Áthelyezés</p>	 <p>Tartsa nyomva</p>
<p>Érintse meg ujjhegygel a felületet.</p>	<p>Húzza végig az ujját a felületen.</p>	<p>Érintse meg a felületet 3 másodpercre.</p>










4.2 Kijelző

	<p>Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a fő képernyő a sütőfunkcióval és az alapértelmezett hőmérséklettel.</p>
	<p>A kijelző készenléti állapotba lép, ha 2 percen át nem használja a sütőt.</p>
	<p>Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított funkciókat és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat.</p>
	<p>Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Pontos idő B. START/LEÁLLÍTÁS C. Hőmérséklet D. Sütőfunkciók E. Időzítő F. Hűshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

Kijelző visszajelzői

Alapvető visszajelzők - a kijelzőn való mozgáshoz.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

 Választás / beállítás megerősítése.	 Visszalépés egy szinttel a menüben.	 Az utolsó művelet visszavonása.	 A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
Figyelmeztető hangjelzés funkció visszajelzői - amikor a beállított főzési idő véget ér, hangjelzés hallható.			
 A funkció be van kapcsolva.	 A funkció be van kapcsolva. A főzés automatikusan leáll.	 A figyelmeztető hangjelzés ki van kapcsolva.	
Időzítő visszajelzők			
 A funkció beállítása: Késleltetett indítás funkció.	 A beállítás törlése.		




5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.	Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakoztatás



Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.


A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Pontos idő.

5.3 Kezdeti előmelegítés



Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

- | | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 
Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: 
Hagyja 15 percig működni a sütőt. |

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

6. NAPI HASZNÁLAT



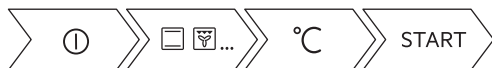
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók beállítása

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

Használjon parancsikont!



6.2 Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

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

Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb
- Közepes
- Jól átsütve vagy Tovább


1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Nyomja meg: ☰ funkciót.
3. lépés	Nyomja meg: 🍴. Adja meg ezt: Előre programozott sütés funkciót.
4. lépés	Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. lépés	Nyomja meg: START funkciót.

Használjon parancsikont!











6.3 Sütőfunkciók


HAGYOMÁNYOS








Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.

NAPI HASZNÁLAT

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Alsó + felső sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Pizza funkció	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető nagyon jó, professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.

SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Edény Melegítés	A tányérok tároláshoz való előmelegítésére.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiatakarékoság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.

6.4 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiatakarékoság” fejezet Energiatakarékoság c. részét.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók leírása

Órafunkció	Alkalmazás
Főzési idő	A sütés hosszúságának beállításához. Maximum 23 ó 59 perc.
Művelet befejezése	Segítségével beállítható, hogy mi történjen, amikor az időzítő befejezte a visszazámlálást.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbítása.
Emlékeztető	Visszazámlálás beállítása. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Működésidőzítő	Megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. Működésidőzítő - be- és kikapcsolható.

7.2 Órafunkciók beállítása


Az óra beállítása	
1. lépés	Nyomja meg: Pontos idő funkciót.
2. lépés	Állítsa be az időt. Nyomja meg: OK funkciót.

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


Használjon parancsikont!



A befejezés kiegészítő funkció kiválasztása

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

Főzés indításának késleltetése

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



Főzési időtartam kiterjesztése

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

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

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Az időzítő beállításának módosítása

- | | |
|----------|---|
| 1. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |
| 2. lépés | Állítsa be az időzítési értéket. |
| 3. lépés | Nyomja meg:  funkciót. |

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

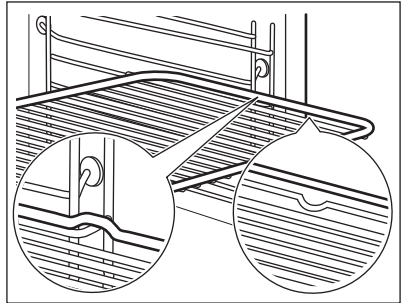
8. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

8.1 Tartozékok behelyezése

A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

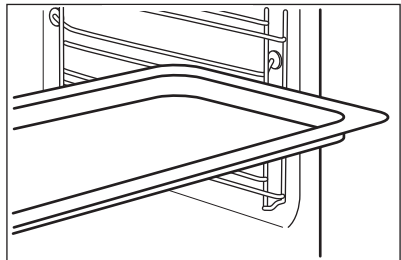
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezető-sínjei közé,.



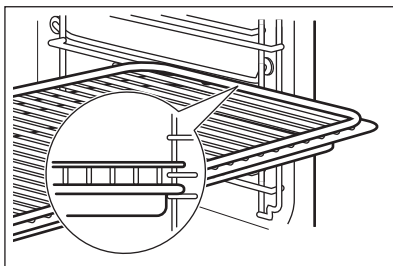
Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé.



Sütőrács, Sütő tálca / Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezető-sínjei közé, és a huzalpolcot a felettük levő vezetősínekre.



8.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérsékletét: minimum 120 °C.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

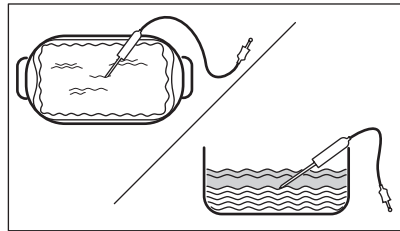
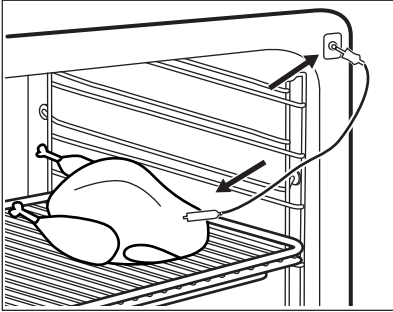
Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. lépés	Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót.
Hús, szárnyas és hal	Zöldség/hús felfűjtak

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részénél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.

Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. lépés

Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Hűshőmérő szenzor funkciót.

5. lépés

 - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. lépés

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

7. lépés

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

8. lépés

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

9. lépés

Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Használjon parancsikont!



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Hogyan mentheti: Kedvencek

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

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. lépés	Nyomja meg: . Válassza ezt: Kedvencek funkciót.
4. lépés	Válassza ezt: Aktuális beállítások mentése funkciót.
5. lépés	Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek. Nyomja meg ezt: OK.
<p> - nyomja meg a beállítás visszaállításához.</p> <p> - nyomja meg a beállítás törléséhez.</p>	

9.2 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen megváltoztatását.

1. lépés	Kapcsolja be a sütőt.
2. lépés	Állítson be egy sütőfunkciót.
3. lépés	, - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.
A funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.	

9.3 Automatikus kikapcsolás

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

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3


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

9.4 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

10.1 Sütési javaslatok



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

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






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

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

10.2 Konvekciós levegő (nedves)

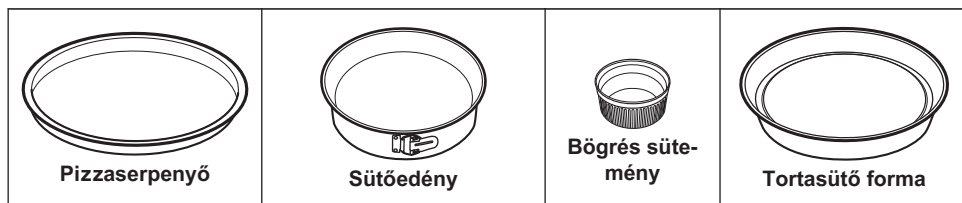
A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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

10.3 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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









HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK







Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatüköröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatüköröző felülettel 28 cm-es átmérő
---	---	--	---

10.4 Ételkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban				
		 (°C)	 (perc)	
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény				
 A harmadik polcszintet használja.				
		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140	25 - 40	





HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény








A harmadik polcszintet használja.

		 (°C)	 (perc)
Linzer / Omlós tészták, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés	170	20 - 30



TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény

		 (°C)	 (perc)	
Linzer / Omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	23 - 40	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	35 - 50	1 / 4

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.



Grillezés maximális hőmérséklettel.



(perc)



Toast kenyér

Grill

1 - 3

5

Bifsztek, félidőben fordítsa meg

Grill

24 - 30

4

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítószerek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.


A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

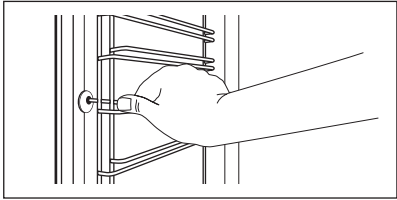
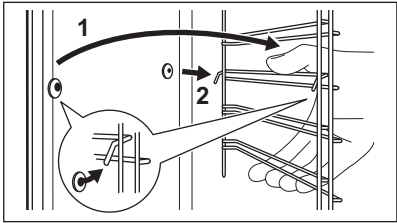
A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.

 <p>Tartozékok</p>	<p>Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani.</p>
	<p>A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.</p>

11.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki a polctartót.	
4. lépés	A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza. A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.	

11.3 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!
Égés veszélye áll fenn.





VIGYÁZAT!
Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

A Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
--	--	---

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg:  / Tisztítás.	Válassza a tisztítás üzemmódot.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	Normál tisztítás	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Alapos tisztítás	3 h
<p> Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja reteszelt, és a sütővilágítás kikapcsol. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.</p>		
<p>STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható. A sütőt ne használja, amíg az ajtózár szimbólum el nem tűnik a kijelzőről.</p>		

Amikor a tisztítás véget ér:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőteret.	A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.
--	--	--

11.4 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.
Használja a következő funkciót: Pirolitikus tisztítás.

11.5 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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



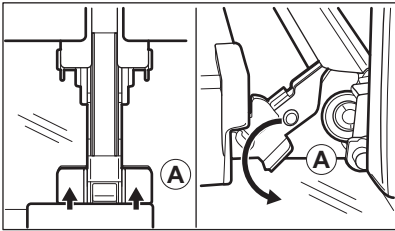
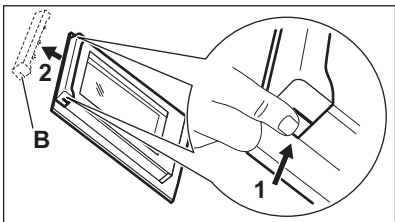
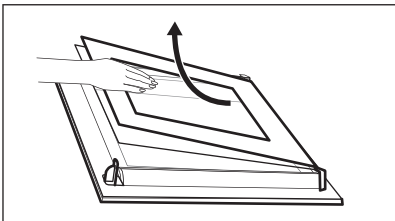
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

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

11.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

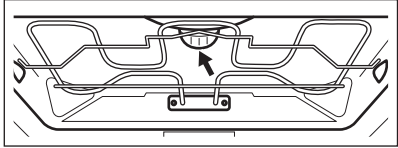
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

HIBAEELHÁRÍTÁS

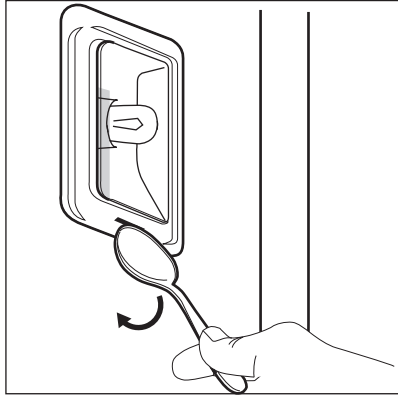
A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés	Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával elmentéses irányba.	
2. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.	
3. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
4. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.	

Oldalsó lámpa

1. lépés	A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.	
2. lépés	Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.	
3. lépés	Tisztítsa meg az üvegbúrát.	
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
5. lépés	Szerelje fel az üvegbúrát.	
6. lépés	Helyezze be a bal oldali polctartót.	




12. HIBAEELHÁRÍTÁS






FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mi a teendő, ha...

 A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel	
 Lehetséges ok	 Megoldás
A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy nincs megfelelően csatlakoztatva.	Ellenőrizze, hogy a sütő megfelelően van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. A részletekért olvassa el az „Óra funkciók” fejezet „Hogyan állítsa be:” című szakaszát Órafunkciók funkciót.
Az ajtó nem csukódik rendesen.	Teljesen zárja be az ajtót.
Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt.
A sütőn a Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el a „Menü” c. fejezetben ezt az almenüt: Egyéb funkciók funkciót.

 Alkotóelemek	
 Leírás	 Megoldás
Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót. A részletekért olvassa el az „Ápolás és tisztítás” fejezetben ezt a szakaszt: Hogyan cserélje: Lámpa.



Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismételje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

12.2 Hogyan kezelje: Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható.

Ebben a szakaszban az olyan hibák listáját láthatja, melyeket saját maga is képes kezelni.

ENERGIAHATÉKONYSÁG

 Kód és leírás	 Javítási mód
C2 - Hűshőmérő szenzor van a sütőterben Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
C3 - az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Zárja be az ajtót.
F111 - A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
F240, F439 - a kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
F908 - a sütő rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a sütőt.

12.3 A szerviz számára szükséges adatok

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a hivatalos márkaszervizhez.

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:	
Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető és Termékismertető adatlap*

Gyártó neve	Electrolux
Modellazonosító	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Energhatékonyági szám	61.2

Energiatakarékos osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiatakarékos osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek – 1. rész: Tűzhelyek, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

13.2 Energiatakarékosság



A sütő több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

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

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

14. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.1 Menü

Nyomja meg a  gombot a Menü megnyitásához.

Menüpont		Alkalmazás
Előre programozott sütés		Automatikus programok listázása.
Tisztítás		Tisztítóprogramok listázása.
Kedvencek		Kedvenc beállítások listázása.
Egyéb funkciók		A sütőparaméterek beállítása.
Beállítások	Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

14.2 Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h funkciót.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min funkciót.

Almenü	Alkalmazás
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 3 h funkciót.

14.3 Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását. Ha a kiegészítő funkció be van kapcsolva, a „Gyerekszár” kijelzés megjelenik a kijelzőn a sütő bekapcsolásakor. A sütő használatához válassza ki a kód betűit ábécé sorrendben. Ha a Gyerekszár aktív, és a sütő ki van kapcsolva, a sütőajtó reteszelve van. Bekapcsolt gyerekszár mellett is hozzáférhető az időzítő, a távirányítás és a sütővilágítás.
Gyors felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Idő kijelzés	Az óra be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az időkijelzés formátumának módosítása.

14.4 Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Megnevezés
Nyelv	A kívánt nyelv beállítása.
Kijelző fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémítása nem lehetséges a következőnél: ① funkciót.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerejének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

14.5 Almenü a következőhöz: Szervíz





Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.

15. EGYSZERŰ!



Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

Nyelv	Kijelző fényerő	Nyomógomb Hang	Figyelmeztető hangerő	Pontos idő
-------	-----------------	----------------	-----------------------	------------

Ismerkedjen meg a kezelőpanelen és a kijelzőn található alapvető ikonokkal:

 BE / KI	 Menü	 Kedvencek	 Időzítő	 Hűhőmérő szenzor	START / STOP
--	---	--	--	---	--------------




A sütő használatának megkezdése

Gyors elindítás	Kapcsolja be a sütőt, majd kezdjen sütni alapértelmezett hőmérséklettel és funkció időtartammal.	1. lépés	2. lépés	3. lépés
Gyors kikapcsolás	A sütőt bármikor, bármilyen képernyőről vagy üzenetről ki lehet kapcsolni.	 - tartsa nyomva a gombot, amíg a sütő ki nem kapcsol.	 ... - válasza ki a kívánt funkciót.	Nyomja meg: START funkciót.

Főzés elindítása




1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés	5. lépés
----------	----------	----------	----------	----------

Főzés elindítása

 - nyomja meg a sütő bekapcsolásához.	 ... - válassza ki a sütőfunkciót.	 - állítsa be a következőt: hőmérséklet.	OK - nyomja meg a megerősítéshez.	START - nyomja meg a főzés elindításához.
---	--	--	--------------------------------------	--

Sajátítsa el a gyors főzés módszerét

Használja az automatikus programokat az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal:

Előre programozott sütés	1. lépés	2. lépés	3. lépés	4. lépés
	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  funkciót.	Nyomja meg:  Előre programozott sütés.	Válassza ki az ételt.

A sütés időtartamának beállításához használja a gyors funkciókat

10% befejezési segéd

Használja a 10% befejezési segédet, hogy további időtartamot adjon hozzá, amikor a főzési időből 10% maradt fenn.

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

16. HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Az alábbiakban az összes hasznos parancsikont látható. Ezek a felhasználói kézikönyv vonatkozó fejezeteiben is megtalálhatók.

Hogyan állítsa be: Sütőfunkciók



Hogyan állítsa be: Előre programozott sütés

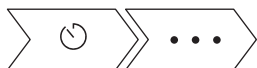


Hogyan állítsa be: Főzési idő

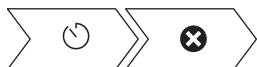


HASZNÁLJON PARANCSIKONT!

Hogyan késleltesse: Sütés indítása és a sütés befejezése





Hogyan törölje: Időzítő beállítása



Használata: Húshőmérő szenzor



17. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Lai arī lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

www.electrolux.com/support

reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

www.registerelectrolux.com



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


www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālās rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

 Uzmanību / drošības informācija

 Vispārīga informācija un ieteikumi

 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

SATURS

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....	276	3. IZSTRĀDĀJUMA APRĀKSTS.....	282
1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība.....	276	3.1 Vispārējs pārskats.....	282
1.2 Vispārīgā drošība.....	277	3.2 Papildpiederumi.....	282
2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....	278	4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....	283
2.1 Uzstādīšana.....	278	4.1 Vadības panelis.....	283
2.2 Elektrotilkla savienojums.....	279	4.2 Displejs.....	284
2.3 Lietošana.....	280	5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.....	285
2.4 Aprūpe un tīrīšana.....	280	5.1 Sākotnējā tīrīšana.....	286
2.5 Pirolītiskā tīrīšana.....	281	5.2 Pirmreizējais savienojums.....	286
2.6 Iekšējais apgaismojums.....	281	5.3 Sākotnējā uzkarsēšana.....	286
2.7 Serviss.....	281	6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....	286
2.8 Utilizācija.....	282	6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....	286

6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....	287	11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana.....	302
6.3 Karsēšanas funkcijas.....	288	11.4 Tīrīšanas atgādinājums.....	303
6.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu.....	290	11.5 Iznēmšana un uzstādīšana: Durvis.....	303
7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....	290	11.6 Kā nomainīt: Lampa.....	304
7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....	290	12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....	305
7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....	291	12.1 Kā rīkoties, ja.....	305
8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....	292	12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....	306
8.1 Papildpiederumu ievietošana.....	292	12.3 Servisa dati.....	307
8.2 Termozonde.....	293	13. ENERGOEFEKTIVITĀTE.....	307
9. PAPILDFUNKCIJAS.....	295	13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*.....	307
9.1 Saglabāšana: Izlase.....	295	13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....	308
9.2 Funkciju bloķēšana.....	296	14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....	308
9.3 Automātiskā izslēgšanās.....	296	14.1 Izvēlne.....	308
9.4 Dzesēšanas ventilators.....	296	14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....	309
10. PADOMI UN IETEIKUMI.....	297	14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....	309
10.1 Gatavošanas ieteikumi.....	297	14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....	310
10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....	297	14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne... ..	310
10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi.....	298	15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....	311
10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm.....	298	16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....	312
11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....	300	17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU.....	313
11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....	301		
11.2 Iznēmšana. Plauktu balsti	301		

1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

- Šo ierīci drīkst izmantot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki ar ierobežotām fiziskām, sensorām vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu atbildīgas personas uzraudzībā vai, ja tie ir informēti par ierīces drošu lietošanu un izprot potenciālos riskus. Bērniem no līdz 8 gadu

- vecumam un personām ar ļoti plašu un sarežģītu invaliditāti jāliedz piekļuve ierīcei, ja vien tos nepārtraukti neuzrauga.
- Mazi bērni jāuzrauga, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
- Neļaujiet bērniem tuvoties iepakojumam un atbrīvojieties no tā pienācīgā veidā.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Neļaujiet bērniem un mājdzīvniekiem atrasties ierīces tuvumā, kad tā tiek lietota vai atdziest.
- Ja ierīcei ir bērnu drošības ierīce, tā jāaktivizē.
- Bērni nedrīkst tīrīt ierīci un veikt tās apkopi bez uzraudzības.

1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājas apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.
- UZMANĪBU: Pirms spuldzes nomaiņas pārlicinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- UZMANĪBU: Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.

DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.
- Pirms pirolītiskās tīrīšanas izņemiet piederumus no izstrādājuma un noslaukiet izlijušās vielas.

2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

2.1 Uzstādīšana



BRĪDINĀJUMS!

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uzstādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārlicinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt cepeškrāsns 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 priekšpusēs 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.
- Pārliedzieties, 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 autorizētājā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdži, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdži un savienotāji.
- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Pilnībā aizveriet ierīces durvis pirms kontaktspraudņa ievietošanas elektrotīkla kontaktligzdā.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

2.3 Lietošana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv traumu, apdegumu, elektrošoka vai sprādziena risks.

- Nemainiet šī produkta specifikāciju.
- Pārliecinieties, ka ierīces ventilācijas atveres nav nosprostotas.
- Lietošanas laikā neatstājiet ierīci bez uzraudzības.
- Izslēdziet ierīci pēc katras lietošanas reizes.
- Ievērojiet piesardzību, atverot ierīces durvis, kamēr tā darbojas. Var notikt karsta gaisa izplūšana.
- Nelietojiet ierīci ar mitrām rokām, vai ja ierīce nonākusi saskarē ar ūdeni.
- Nepielietojiet spiedienu uz cepeškrāsns durvīm.
- Nelietojiet ierīci kā darba virsmu vai uzglabāšanai paredzētu virsmu.
- Atveriet ierīces durvis piesardzīgi. Izmantojot sastāvdaļas, kas satur spirtu, var rasties spirta tvaiku un gaisa maisījums.
- Neļaujiet dzirkstelēm vai atvērtai liesmai nonākt saskarē ar ierīci, kad atverat durvis.
- Neievietojiet ierīcē un neglabājiet tās tuvumā vai uz tās viegli uzliesmojošas vielas vai ar viegli uzliesmojošām vielām piesūcinātus priekšmetus.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv ierīces bojājumu risks.

- Lai novērstu emaljas bojājumus vai krāsas maiņu:
 - neievietojiet cepeškrāsns traukus vai citus priekšmetus nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - nenovietojiet alumīnija foliju nepastarpināti uz ierīces grīdas;
 - neļaujiet ūdeni karstā ierīcē.
 - neatstājiet ierīcē mitrus traukus un produktus pēc gatavošanas beigām.
 - ievērojiet piesardzību, izņemot vai ievietojot papildaprīkojumu.
- Emaljas vai nerūsējošā tērauda krāsas maiņa neietekmē ierīces darbību.
- Mitrām kūkām izmantojot dziļo pannu. Augļu sulas var radīt paliekošus traipus.
- Vienmēr gatavojiet pārtiku ar aizvērtām ierīces durvīm.
- Ja ierīce ir uzstādīta aiz mēbeļu paneļa (piemēram, aiz durvīm), pārliecinieties, ka ierīces darbības laikā šīs durvis nekad nav aizvērtas. Aiz aizvērtā mēbeļu paneļa var uzkrāties siltums un mitrums un attiecīgi izraisīt ierīces, iebūvētās mēbeles vai grīdas bojājumus. Neaizveriet mēbeļu paneli līdz ierīce pēc lietošanas nav pilnīgi atdzisusi.

2.4 Aprūpe un tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainojumu un ierīces aizdegšanās un bojājumu risks.

- Pirms apkopes izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Pārliecinieties, vai ierīce ir auksta. Pastāv risks, ka stikla paneli var iepļīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!
- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.

- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

2.5 Pirolītiskā tīrīšana



BRĪDINĀJUMS!

Savainojumu/aizdeģšanās/ķīmisko izmešu (dūmu) risks pirolītiskajā režīmā.

- Pirms pirolītiskās pašattīrīšanas funkcijas vai pirmās lietošanas reizes no cepeškrāsns iekšpuses jāizņem:
 - pārtikas atliekas, eļļas vai taukvielu noplūdes / nogulas.
 - visi izņemamie priekšmeti (tostarp, plaukti, sānu vadotnes u. tml.daļas, kas ietilpst ierīces komplektācijā), jo īpaši nepiedegošie katli, pannas, paplātes, piederumi, utt.
- Rūpīgi izlasiet visas norādes par pirolītisko tīrīšanu.
- Neļaujiet bērniem tuvu ierīcei, kamēr darbojas pirolītiskā tīrīšana. Ierīce kļūst ļoti karsta, un no priekšējām dzesēšanas atverēm nāk karsts gaiss.
- Tā kā pirolītiskā tīrīšana notiek pie augstas temperatūras un var izraisīt dūmu veidošanos no ēdiena atliekām un konstrukciju materiāliem, to izmantojot tiek stingri ieteikts:
 - pirms un pēc pirolītiskās tīrīšanas nodrošināt labu ventilāciju.
 - nodrošināt labu ventilāciju ierīces pirmās lietošanas laikā un pēc tās, darbojoties ar maksimālo temperatūru.
- Atšķirībā no cilvēkiem, daži putni un rūpuļi var būt ļoti jutīgi pret potenciālajiem izgarojumiem, kuri veidojas ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tīrīšanas procesa laikā.
 - Nodrošināt, lai neviens mājdzīvnieks (īpaši putni) neatrastos ierīces tuvumā pirolīzes tīrīšanas laikā un pēc tās, un vispirms ieslēgt maksimālo temperatūru labi ventilētā telpā.
- Mazie mājdzīvnieki arī var būt ļoti jutīgi pret lokālām temperatūras izmaiņām ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu tuvumā, kad ieslēgta pirolītiskā pašattīrīšanas programma.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu pirolītiskās tīrīšanas laikā, tai sasniedzot augstu temperatūru, katlu, pannu, paplāšu, piederumu utt., nepiedegošās virsmas var tikt bojātas un var izdalīt nedaudz kaitīgus izgarojumus.
- Ar pirolītisko funkciju aprīkoto cepeškrāšņu / gatavoto ēdienu palieku izdalītie izgarojumi, saskaņā ar aprakstu, nav kaitīgi cilvēkiem, tai skaitā bērniem un personām ar slimībām.

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, mājtsaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājtsaimniecības 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.

IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

2.8 Utilizācija



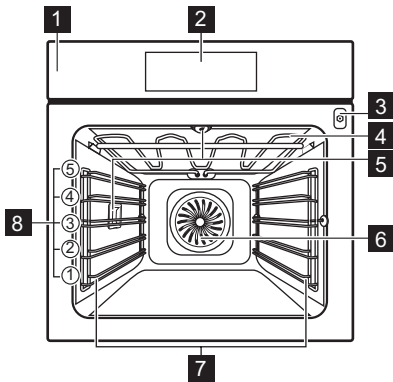
BRĪDINĀJUMS!

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

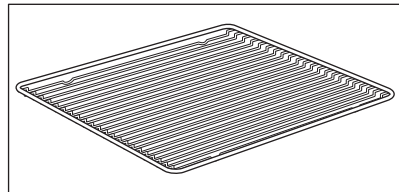


- 1 Vadības panelis
- 2 Displejs
- 3 Termozondes kontaktligzda
- 4 Sildelements
- 5 Lampa
- 6 Ventilators
- 7 Plaukta atbalsts, izņemams
- 8 Plauktu līmeņi

3.2 Papildpiederumi

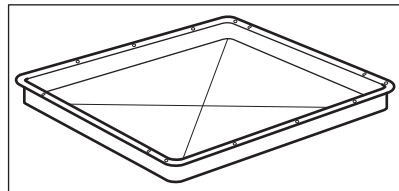
Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



Cepamā Paplāte

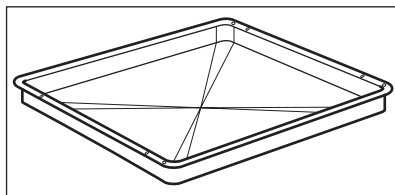
Kūkām un biskvītiem.



CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

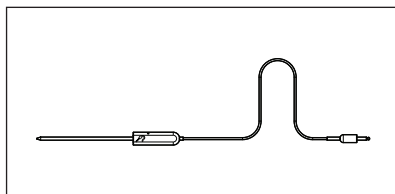
Grila/cepmā panna

Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



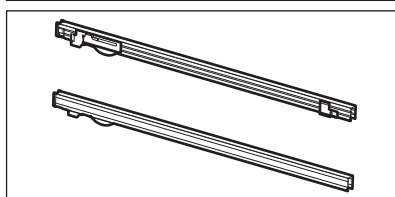
Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



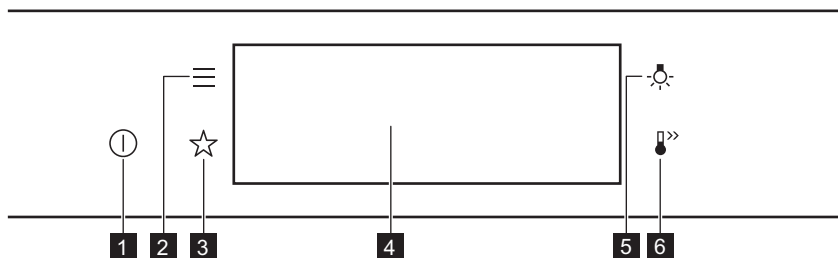
Teleskopiskās vadotnes

Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

4.1 Vadības panelis



1	IESLĒGT / IZSLĒGT	Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni.
2	Izvēlne	Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.
3	Izlase	Uzskaita iecienītākos iestatījumus.

CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

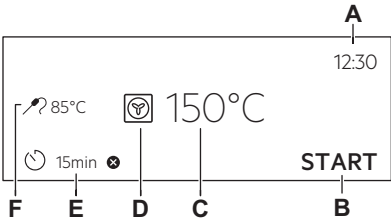
4	Displejs	Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.
5	Lampas slēdzis	Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.
6	Ātrā uzsilšana	Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana.

 Piespiediet	 Pavirziet	 Nospiediet un turiet nospiestu
Pieskarieties virsmai ar pirksta galu.	Slidiniet pirksta galu pāri virsmai.	Pieskarieties virsmai uz 3 sekundēm.

4.2 Displejs

	Pēc ierīces ieslēgšanas displejā ir redzams galvenais ekrāns ar karsēšanas funkciju un noklusējuma temperatūru.
	Ja nelietojat cepeškrāsni 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.
	Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

	<p>Displejs ar galveno funkciju kopu.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Diennakts laiks B. SĀKT/PĀRTRAUKT C. Temperatūra D. Karsēšanas funkcijas E. Taimers F. Termozonde (tikai atsevišķiem modeļiem)
---	--

Displeja indikatori

Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.

<p>OK</p> <p>Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</p>	<p><</p> <p>Izvēlnē atgriezties vienu līmeni atpakaļ.</p>	<p>↶</p> <p>Pēdējās darbības atcelšana.</p>	<p>☑</p> <p>Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</p>
--	--	---	---

Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls.

<p>🔔</p> <p>Funkcija ir ieslēgta.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Funkcija ir ieslēgta. Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</p>	<p>🔔</p> <p>Skaņas signāls ir izslēgts.</p>
---------------------------------------	---	---

Taimera indikatori

<p>🕒</p> <p>Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</p>	<p>⊗</p> <p>Iestatījuma atcelšana.</p>
--	--

5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES






BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

IZMANTOŠANA IKDIENĀ

5.1 Sākotnējā tīrīšana





		
1. solis	2. solis	3. solis
Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.	Noīrīet cepeškrāsni un piederumus ar mīkstu drānu, siltu ūdeni un maigu tīrīšanas līdzekli.	Ievietojiet cepeškrāsnī piederumus un izņemamos plauktu balstus.

5.2 Pirmreizējais savienojums

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

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

5.3 Sākotnējā uzkarsēšana

	Iepriekš uzkarsējiet tukšu cepeškrāsni pirms pirmās lietošanas.
1. solis	Izņemiet visus papildpiederumus un noņemamās plauktu balstus no cepeškrāsns.
2. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.
3. solis	Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai:  Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes.
 Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju.	

6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ

	BRĪDINĀJUMS! Skatiet sadaļu "Drošība".
--	--

6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

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

2. solis	Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.
3. solis	Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK . Displejs rāda iestatīto temperatūru.
4. solis	Temperatūras iestatīšana. Nospiediet OK .
5. solis	Nospiediet START . Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā.
STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju.	
6. solis	Izslēdziet cepeškrāsni.

Izmantojiet saīsni!



6.2 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavošanas pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk








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



Izmantojiet saīsni!









6.3 Karsēšanas funkcijas

STANDARTS



Karsēšanas funkcija	Lietošana
 Grils	Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.
 Infratermiskā grilēšana	Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 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 apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.
 Apakškarsēšana	Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Maizes cepšana</p>	Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.
 <p>Mīklas raudzēšana</p>	Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.

SPECIĀLIE

Karsēšanas funkcija	Lietošana
 <p>Konservēšana</p>	Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).
 <p>Žāvēšana</p>	Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.
 <p>Trauku uzsildīšana</p>	Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.
 <p>Atkausēšana</p>	Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.
 <p>Sacepums</p>	Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.
 <p>Lēnā gatavošana</p>	Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.

PULKSTEŅA FUNKCIJAS

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

6.4 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

Gatavošanas norādījumus skatiet sadaļā "Ieteikumi un padomi", Ventilatora kars. ar mitrumu.

Vispārīgus elektroenerģijas taupīšanas ieteikumus skatiet nodaļas "Energoefektivitāte" sadaļā "Elektroenerģijas taupīšana".


7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

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


7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana

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




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

Izmantojiet saīsni!





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

IZMANTOŠANA: PĀPILDPIEDERUMI

Gatavošanas sākuma atlikšana	
1. solis	Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.
2. solis	Nospiediet:  .
3. solis	Iestatiet gatavošanas laiku.
4. solis	Nospiediet  .
5. solis	Nospiediet Atliktais starts.
6. solis	Atlasiet vērtību.
7. solis	Nospiediet:  . Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.

Gatavošanas laika pagarināšana
Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.
Nospiediet +1 min , lai pagarinātu gatavošanas laiku.

Taimera iestatījumu mainīšana	
1. solis	Nospiediet:  .
2. solis	Iestatiet taimera vērtību.
3. solis	Nospiediet:  .
Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.	

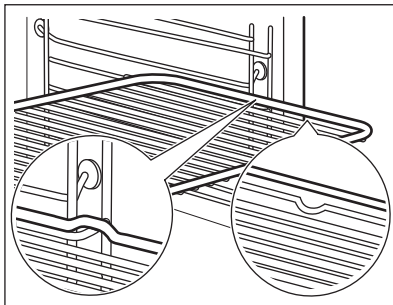
8. IZMANTOŠANA: PĀPILDPIEDERUMI

8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst saskaršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

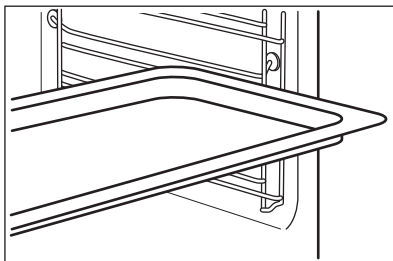
Restots plaukts:

Iebīdīet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieņiem



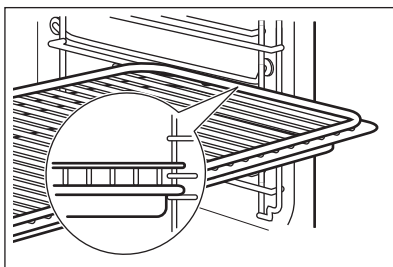
Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdīet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



8.2 Termozonde

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

Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:

°C

Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C



Ēdiena iekšējo temperatūru.

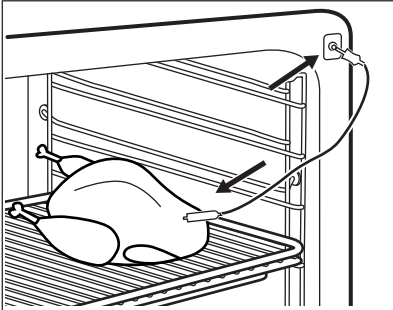
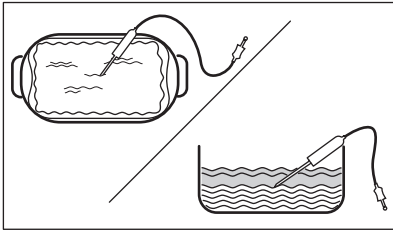

IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI


Labākam gatavošanas rezultātam:

Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.	Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.	Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā.
---	---	---

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

1. solis	leslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	lestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru.
3. solis	levietošana. Termozonde.
Gaļa, putnu gaļa un zivis	Sautējums terīnē
levietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā.	levietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, levietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai.
	
4. solis	lespraudiet Termozonde cepeškrāsns priekšpusē esošajā ligzdā. Displejā redzama pašreizējā temperatūra: Termozonde.
5. solis.	 - nospiediet, lai iestatītu sensora iekšējo temperatūru.

6. solis	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju: • Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls. • Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.
7. solis	Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK , lai pārietu uz galveno ekrānu.
8. solis	Nospiediet: START . Ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs skaņas signāls. Jūs varat izvēlēties pārtraukt vai turpināt gatavošanu, lai pārliecinātos, ka ēdiens ir labi izcepts.
9. solis	<p>Izņemiet Termozonde kontaktspraudni no ligzdas un izņemiet ēdienu no cepeškrāsns.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  BRĪDINĀJUMS! Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena. </div>




Izmantojiet saīsni!



9. PAPILDFUNKCIJAS



9.1 Saglabāšana: Izlase

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

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
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 .
<p> — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.</p> <p> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu.</p>	



9.2 Funkciju bloķēšana

Šī iespēja novērš nejaušas izmaiņas karsēšanas funkcijā.

1. solis	Ieslēdziet cepeškrāsni.
2. solis	Iestatiet karsēšanas funkciju.
3. solis	 ,  – nospiediet vienlaikus lai aktivizētu funkciju.
Lai izslēgtu funkciju, atkārtojiet 3. soli.	

9.3 Automātiskā izslēgšanās

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

 (°C)	 (st.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 — maksimāli	3


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

9.4 Dzesēšanas ventilators

Kad cepeškrāsns darbojas, dzesēšanas ventilators automātiski uztur cepeškrāsns virsmas vēsas. Izslēdzot cepeškrāsni, dzesēšanas ventilators var turpināt darboties, līdz cepeškrāsns atdziest.






10. PADOMI UN IETEIKUMI






10.1 Gatavošanas ieteikumi


<p>Tabulās uzrādītā temperatūra un cepšanas laiki ir tikai orientējoši. Tie ir atkarīgi no receptēm un izmantoto sastāvdaļu kvalitātes un daudzuma.</p> <p>Jūsu cepeškrāsns var cept un gatavot ēdienu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdienu veidiem.</p> <p>Ja nevarat atrast iestatījumus konkrētai receptei, meklējiet tai līdzīgu.</p> <p>Sīkākus gatavošanas ieteikumus skatiet gatavošanas tabulās, kas pieejamas mūsu vietnē. Lai atrastu Gatavošanas padomus, pārbaudiet izstrādājuma numuru uz ierīces datu plāksnītes cepeškrāsns iekšienes priekšpusē.</p>

10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu

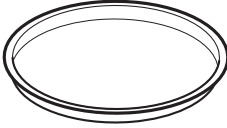
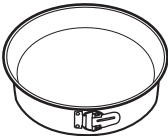

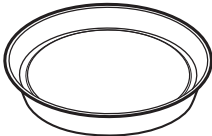
Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

		 (°C)		 (min.)
Smalkmaizītes, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	25 - 35
Rulete	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25
Vesela zivs, 0,2 kg	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	3	15 - 25
Cepumi, 16 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Makarūni, 24 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	160	2	25 - 35
Mufini, 12 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30
Sājā mīkla, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	140	2	15 - 25
Tartletes, 8 gabali	cepamā paplāte vai dziļā panna	180	2	15 - 25

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi







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

			
Pīcas panna	Cepšanas trauks	Podiņi	Augļu pīrāga forma
Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs	Tumša, neatstarojoša 26 cm diametrs	Keramika 8 cm diametrs, 5 cm augstums	Tumša, neatstarojoša 28 cm diametrs

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm






Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.

 CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvītķūka bez taukvieļām	Karsēšana ar ventilatoru	140 - 150	35 - 50	2
Biskvītķūka bez taukvieļām	Augš./Apakškarsēšana	160	35 - 50	2



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās





		 (°C)	 (min.)	
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Karsēšana ar ventilatoru	160	60 - 90	2
Ābolu pīrāgs, 2 veidnes Ø20 cm	Augš./Apakškarsēšana	180	70 - 90	1



CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepumi








Izmantojiet trešo plaukta līmeni.

		 (°C)	 (min.)
Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes	Karsēšana ar ventilatoru	140	25 - 40
Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	160	20 - 30
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Karsēšana ar ventilatoru	150	20 - 35
Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrāsni	Augš./Apakškarsēšana	170	20 - 30

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi

		 (°C)	 (min.)	
Smilšu mīkla / Mīklas loksnes	Karsēšana ar ventilato- ru	140	25 - 45	1 / 4
Kūciņas, 20 paplātē, uz- karsējiet tukšu cepeškrās- ni	Karsēšana ar ventilato- ru	150	23 - 40	1 / 4
Biskvītkūka bez taukvie- lām	Karsēšana ar ventilato- ru	160	35 - 50	1 / 4







GRILS



Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes.



Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.

		 (min.)	
Karstmaize	Grils	1 - 3	5
Liellopa steiks, gatavošanas laika vidū apgrieziet	Grils	24 - 30	4




11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



BRĪDINĀJUMS!

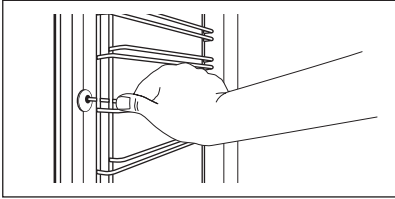
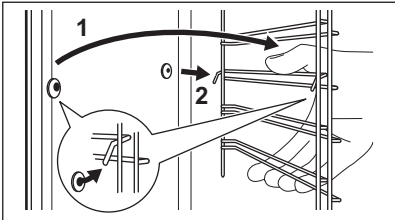
Skatiet sadaļu "Drošība".

11.1 Piezīmes par tīrīšanu

 <p>Tīrīšanas līdzekļi</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p>
	<p>Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.</p>
	<p>Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.</p>
 <p>Lietošana ikdienā</p>	<p>Tīriet cepeškrāsns iekšieni pēc katras lietošanas reizes. Tauku vai citu pārtikas palieku uzkrāšanās var izraisīt ugunsgrēku.</p>
	<p>Neuzglabājiet ēdienu cepeškrāsnī ilgāk par 20 minūtēm. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu pēc katras lietošanas reizes.</p>
 <p>Papildpiederumi</p>	<p>Notīriet visus papildpiederumus pēc katras lietošanas un ļaujiet tiem nožūt. Lietojiet mīkstu drānu, kas iemērcta siltā ūdenī ar saudzīgu mazgāšanas līdzekli. Nemazgājiet papildpiederumus trauku mazgājamajā mašīnā.</p>
	<p>Netīriet piedegumdrošos papildpiederumus ar abrazīviem tīrīšanas līdzekļiem vai asiem priekšmetiem.</p>

11.2 Izņemšana. Plauktu balsti

Izņemiet plauktu balstus, lai iztīrītu cepeškrāsni.

<p>1. solis</p>	<p>Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.</p>	
<p>2. solis</p>	<p>Pavelciet plauktu atbalstu priekšējo daļu nost no sānu sienas.</p>	
<p>3. solis</p>	<p>Pavelciet plauktu balstu aizmugurējo daļu nost no sānu sienas un izņemiet to.</p>	
<p>4. solis</p>	<p>Uzstādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā. Teleskopiskās vadotnes atlikušajām tapām jābūt vērstiem uz priekšu.</p>	

11.3 Funkcijas Pirolītiskā tīrīšana izmantošana

Tīriet cepeškrāsni ar Pirolītiskā tīrīšana.



BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdedzināšanās risks.





UZMANĪBU!

Ja tajā pašā virtuves skapī ir uzstādītas citas ierīces, nelietojiet tās, kad darbojas šī funkcija. Tas var radīt cepeškrāsns bojājumus.

Pirms Pirolītiskā tīrīšana:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un izņemamos plauktu balstus.	Notīriet cepeškrāsns iekšējo apakšējo virsmu un durvju stikla iekšpusi ar siltu ūdeni, mīkstu drānu un maigu tīrīšanas līdzekli.
--	--	--

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni.	Nospiediet  / Tīrīšana.	Atlasiet tīrīšanas režīmu.
Iespēja	Tīrīšanas režīms	Ilgums
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Viegla tīrīšana	1 h
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Vidēji intensīva tīrīšana	1 h 30 min
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Padziļināta tīrīšana	3 h

 Kad sākas tīrīšanas programma, cepeškrāsns durvis ir bloķētas un lampa ir izslēgta. Dzesēšanas ventilators darbojas ātrākā tempā.

Nospiediet STOP, lai apstādinātu tīrīšanu pirms programmas beigām.
Nelietojiet cepeškrāsni, kamēr displejā nav nodzisis durvju bloķēšanas simbols.

Kad tīrīšana beidzas:

Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest.	Iztīriet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu.	Notīriet atlikumus no cepeškrāsns apakšējās virsmas.
--	--	--

11.4 Tīrīšanas atgādinājums

Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana.

Izmantojiet funkciju Pirolitiskā tīrīšana.

11.5 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.



BRĪDINĀJUMS!

Durvis ir smagas.

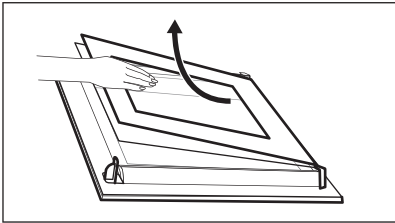


UZMANĪBU!

Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malū tuvumā. Stikls var saplīst.

1. solis	Atveriet durvis līdz galam.	
2. solis	Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).	
3. solis	Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 70° leņķī). Satveriet durvis no abām pusēm un pavelciet tās augšup virzienā no cepeškrāsns. Novietojiet durvis uz cietas virsmas, kas pārklāta ar mīkstu drānu, tā, lai ar drānu saskartos to ārpusē.	
4. solis	Turiet durvju augšdaļā esošo apmali (B) no abām pusēm un bīdīet 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.	

KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

7. solis	Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.	
8. solis	Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.	
9. solis	Vīspirms uzstādiem mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis.	

11.6 Kā nomainīt: Lampa



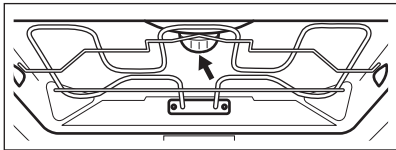
BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.
Lampa var būt karsta.

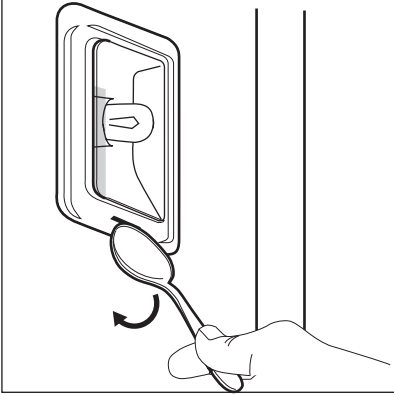
Pirms nomaināt lampu:

1. solis	2. solis	3. solis
Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi.	Atslēdziet cepeškrāsni no elektroīkla.	Iekļājiēt uz tilpnes grīdas drānu.

Augšējā lampa

1. solis	Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.	
2. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
3. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
4. solis	Ievietojiet stikla pārsegu.	

Sānu lampa

1. solis	Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.	
2. solis	Izmantojiet plānu, trulu priekšmetu (piemēram, tējkaroti), lai noņemtu stikla pārsegu.	
3. solis	Notīriet stikla pārsegu.	
4. solis	Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu.	
5. solis.	Ievietojiet stikla pārsegu.	
6. solis	Uzstādiet kreiso plaukta balstu.	

12. PROBLĒMRISINĀŠANA



BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

12.1 Kā rīkoties, ja...



Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst



Iespējamais cēlonis



Risinājums

Cepeškrāsns nav pieslēgta elektrotīklam vai tā ir pieslēgta nepareizi.

Pārbaudiet, vai cepeškrāsns ir pareizi pieslēgta strāvas piegādei.

Pulkstenis nav iestatīts.




Iestatiet pulksteni; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Pulksteņa funkcijas" sadaļā "Kā iestatīt: Pulksteņa funkcijas".




Durvis nav aizvērtas pareizi.

Aizvērt durvis līdz galam.

Izdedzis drošinātājs.

Pārlicinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.



 Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst	
 Iespējamais cēlonis	 Risinājums
Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.	Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.

 Detāļas	
 Apraksts	 Risinājums
Spuldze ir izdegusi.	Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu".

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums. Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

 Kods un apraksts	 Risinājums
C2 - Termozonde atrodas cepeškrāsns iekšpusē Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Izņemiet Termozonde.
C3 - durvis nav kārtīgi aizvērtas Pirolītiskā tīrīšana laikā.	Aizveriet durvis.
F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.	Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.
F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.	Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav neīrumu.
F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.	Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsns.

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 cepeškrāsns iekšpusē priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

Ieteicams datus pierakstīt šeit:	
Modelis (MOD)
Izstrādājuma Nr. (PNC)
Sērijas numurs (S.N.)

13. ENERGOEFEKTIVĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa*

Piegādātāja nosaukums	Electrolux	
Modeļa identifikācija	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074	
Energoefektivitātes indekss	61,2	
Energoefektivitātes klase	A++	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā	1,09 kWh/ciklā	
Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā	0,52 kWh/ciklā	
Kameru skaits	1	
Siltuma avots	Elektrība	
Skaļums	71 l	
Cepeškrāsns veids	Iebūvējama cepeškrāsns	
Svars	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.
Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.
Ukrainai saskaņā ar 568/32020.

Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.

EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājssaimniecībā — 1. daļa: Plīti, cepeškrāsnis, tvaika cepeškrāsnis un grili — veikspējas mērīšanas metodes.

13.2 Elektroenerģijas taupīšana



Cepeškrāsnis ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.

Cepeškrāsnis darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsnis durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāiet, lai tā būtu labi nofiksēta savā pozīcijā.

Izmantojiet metāla traukus, lai uzlabotu elektroenerģijas taupīšanu.

Kad iespējams, neuzsildiet cepeškrāsni 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 cepeškrāsnis funkciju gadījumā, ja ir aktivizēta programma ar funkciju Darbības laiks vai Beigu laiks un gatavošanas laiks pārsniedz 30 minūtes, karsēšanas elementi automātiski izslēdzas ātrāk.

Ventilators un lampa turpina darboties. Izslēdzot cepeškrāsni, displejā tiek attēlots atlikušais siltums. Jūs varat izmantot atlikušo siltumu, lai uzturētu ēdienu siltu.

Ja gatavošanas ilgums pārsniedz 30 minūtes, samaziniet cepeškrāsnis temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsnī atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsnis 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 cepeškrāsnis apgaismojumu

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsnis apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.


Ventilatora kars. ar mitrumu

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlne.

Izvēlnes elements		Izmantošana
Gatavošanas palīgs		Uzskaita automātiskās programmas.
Tīrīšana		Uzskaita tīrīšanas programmas.
Izlase		Uzskaita iecienītākos iestatījumus.
Iespējas		Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
Iestatījumi	Uzstādīšana	Cepeškrāsns konfigurācijas iestatīšana.
	Servisa izvēlne	Rāda programmatūras versiju un konfigurāciju.

14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana

Apakšizvēlne	Lietošana
Pirolītiskā tīrīšana, ātra	Ilgums: 1 h.
Pirolītiskā tīrīšana, normāla	Ilgums: 1 h 30 min.
Pirolītiskā tīrīšana, intensīva	Ilgums: 3 h.

14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

Apakšizvēlne	Izmantošana
Apgaismojums (lampa)	Ieslēdz un izslēdz lampu.
Bērnu drošības funkcija	Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsns, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsns, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Kad ir ieslēgta bērnu drošības funkcija un cepeškrāsns ir ieslēgta, tās durvis ir bloķētas. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama.

IZVĒLNES STRUKTŪRA

Apakšizvēlne	Izmantošana
Ātrā uzsildšana	Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām cepeškrāsns funkcijām.
Tīrīšanas atgādinājums	Ieslēdz un izslēdz atgādinājumu.
Laika indikācija	Ieslēdz un izslēdz cepeškrāsni.
Ciparu pulkstenis	Maina attēlotā laika formātu.

14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana

Apakšizvēlne	Apraksts
Valoda	Iestata cepeškrāsns saskarnes valodu.
Displeja spilgtums	Iestata displeja spilgtumu.
Taustiņu skaņa	Ieslēdz un izslēdz sensoru lauku skaņu. Nav iespējams izslēgt šādu skaņu: ①.
Skaņas signāla skaļums	Iestata taustiņu skaņas un signālu skaļumu.
Diennakts laiks	Iestata pašreizējo laiku un datumu.

14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne






Apakšizvēlne	Apraksts
Demonstrācijas režīms	Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468
Programmatūras versija	Informācija par programmatūras versiju.
Nodzēst visus iestatījumus	Atjauno rūpnīcas iestatījumus.

15. TAS IR VIENKĀRŠI!




Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata:

Valoda	Displeja spilgtums	Taustiņu skaņa	Skaņas signāla skaļums	Diennakts laiks
--------	--------------------	----------------	------------------------	-----------------




Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām:

 IESLĒGT / IZSLĒGT	 Izvēlne	 Izlase	 Taimers	 Termozonde	START / STOP
---	--	---	--	---	-----------------

Sāciet lietot cepeškrāsni

Ātrā ieslēgšana		1. solis	2. solis	3. solis
	Izslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.	Nospiediet un turiet nospiešu:  .	 ... – atlasiet vēlamo funkciju.	Nospiediet: START .
Ātrā izslēgšana	Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā.	Nospiediet un turiet nospiešu  , līdz cepeškrāsns izslēdzas.		




Sāciet gatavot ēdienu

1. solis	2. solis	3. solis	4. solis	5. solis
 – nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni.	 ... – atlasiet karsēšanas funkciju.	 – iestatiet: temperatūru .	OK – nospiediet, lai apstiprinātu izvēli.	START – nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu.

TAS IR VIENKĀRŠI!

Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu

Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus:

Gatavošanas palīgs	1. solis	2. solis	3. solis	4. solis
	Nospiediet  .	Nospiediet  .	Nospiediet  Gatavošanas palīgs.	Atlasiet ēdienu.

Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku

Funkcija "10 % Finish Assist"

Izmantojiet funkciju "10% Finish Assist", lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika.

Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet **+1 min.**

16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

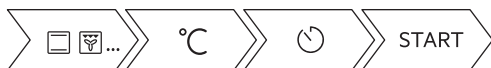
Iestatīšana Karsēšanas funkcijas



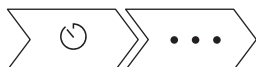
Iestatīšana Gatavošanas palīgs



Iestatīšana Gatavošanas laiks



Atlikšana. Gatavošanas sākums un beigas





Atcelšana Taimera iestatīšana



Izmantošana. Termozonde



17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošajos konteineros to otrreizējai pārstrādei. Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus. Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar mājsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

MES GALVOJAME APIE JUS

Dėkojame, kad įsigijote „Electrolux“ prietaisą. Išsirinkote gaminį, kuriame atsispindi šios srities profesionalų per dešimtmečius sukauptą patirtį ir naujovės. Pažangus ir stilingas prietaisas sukurtas specialiai jums. Kad ir ką gamintumėte, kiekvieną kartą būsite tikri dėl nepriekaištingo rezultato.

Sveiki atvykę į „Electrolux“ pasaulį.

Apsilankykite mūsų interneto svetainėje.



Čia rasite naudojimo patarimų, brošiūrų, informacijos apie trikčių šalinimą, aptarnavimą ir remontą:

www.electrolux.com/support



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

www.registerelectrolux.com



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvintųjų ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

www.electrolux.com/shop

KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitinkinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

TURINYS

1. SAUGOS INFORMACIJA.....	315	2.8 Išmetimas.....	321
1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga.....	315	3. GAMINIO APRAŠYMAS.....	321
1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....	316	3.1 Bendroji apžvalga.....	321
2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....	317	3.2 Priedai.....	322
2.1 Įrengimas.....	317	4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..	322
2.2 Elektros prijungimas	318	4.1 Valdymo skydelis.....	322
2.3 Naudojimas.....	319	4.2 Valdymo skydelis.....	323
2.4 Priežiūra ir valymas.....	320	5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....	325
2.5 Pirologinis valymas.....	320	5.1 Pirminis valymas	325
2.6 Vidinis apšvietimas.....	321	5.2 Pirminis prijungimas.....	325
2.7 Paslauga.....	321	5.3 Pirminis pašildymas.....	325

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS.....	326	11.3 Kaip naudoti: Pirrolizinis valymas.....	342
6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos	326	11.4 Priminimas apie valymą.....	343
6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas.....	326	11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės.....	343
6.3 Kaitinimo funkcijos.....	327	11.6 Kaip pakeisti: Lemputė.....	344
6.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas.....	329	12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS.....	346
7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS.....	329	12.1 Ką daryti, jeigu.....	346
7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas.....	329	12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai.....	347
7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos.....	330	12.3 Naudojimo informacija.....	348
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI.....	333	13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....	348
8.1 Priedų naudojimas.....	333	13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas*.....	348
8.2 Maisto termometras.....	333	13.2 Energijos taupymas.....	349
9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS.....	336	14. MENIU STRUKTŪRA.....	350
9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios..	336	14.1 Meniu.....	350
9.2 Funkcijų užraktas.....	336	14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas.	350
9.3 Automatinis išsijungimas.....	337	14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys	351
9.4 Aušinimo ventiliatorius.....	337	14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkim	351
10. PATARIMAI.....	337	as.....	351
10.1 Gaminimo rekomendacijos.....	337	14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavim	352
10.2 Drėgnas konvek. kepimas.....	337	as.....	352
10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai.....	338	15. TAI PAPRASTA!.....	352
10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms.....	339	16. PASINAUDOKITE NUORODA!.....	353
11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA.....	341	17. APLINKOS APSAUGA.....	354
11.1 Pastabos dėl valymo.....	341		
11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos	342		

1. SAUGOS INFORMACIJA

Prieš įrengdami ir naudodami šį prietaisą, atidžiai perskaitykite pateiktą instrukciją. Gamintojas neatsako už sužalojimus ar žalą, patirtą dėl netinkamo prietaiso įrengimo ar naudojimo. Instrukciją visada laikykite saugioje ir pasiekiamoje vietoje, kad prireikus galėtumėte pasižiūrėti.

1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga

- Vyresni nei 8 metų vaikai ir asmenys, turintys fizinių, jutiminių arba protinių sutrikimų, arba asmenys, kuriems

trūksta patirties ar žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi kitų arba gavę nurodymus, kaip saugiai naudotis prietaisu, jei jie supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus. Mažesnių nei 8 metų vaikų ir asmenų, turinčių labai sunkią ir sudėtingą negalią, negalima be priežiūros leisti būti šalia prietaiso.

- Būtina visą laiką prižiūrėti vaikus ir užtikrinti, kad jie nežaistų su šiuo buitiniu prietaisu.
- Visas pakuotės medžiagas saugokite nuo vaikų ir tinkamai pašalinkite.
- DĖMESIO! Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Neleiskite vaikams ir naminiams gyvūnams būti šalia prietaiso jam veikiant arba vėstant.
- Jeigu prietaise yra apsaugos nuo vaikų įtaisas, jį reikia suaktyvinti.
- Vaikai be priežiūros negali atlikti prietaiso valymo ir naudotojo priežiūros darbų.

1.2 Bendrieji saugos reikalavimai

- Šis prietaisas yra skirtas tik maistui gaminti.
- Tai buitinis prietaisas, skirtas naudoti patalpose, vienam šeimos ūkiui.
- Šį prietaisą galima naudoti biuruose, viešbučių kambariuose, nakvynės ar svečių namuose ir kitoje panašioje aplinkoje, kur prietaiso naudojimo intensyvumas neviršija įprasto buitinio naudojimo.
- Šį prietaisą įrengti ir pakeisti jo laidą privalo tik kvalifikuotas specialistas.
- Nenaudokite prietaiso, prieš jo įrengimą balduose.
- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.

- **DĖMESIO:** Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lempuotę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- **DĖMESIO:** Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinis reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.
- Prieš atlikdami pirolizinį valymą išimkite iš prietaiso visus priedus ir išvalykite didesnius išsipylusio maisto likučius.

2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

2.1 Įrengimas



ISPĖJIMAS!

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždara avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelėlių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar orkaitės dureles galite 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 darbataliu)	578 (600) mm
---	--------------

SAUGOS INSTRUKCIJOS

Spintelės plotis	560 mm
Spintelės gylis	550 (550) mm
Prietaiso priekinės dalies aukštis	594 mm
Prietaiso galinės dalies aukštis	576 mm
Prietaiso priekinės dalies plotis	595 mm
Prietaiso galinės dalies plotis	559 mm
Prietaiso gylis	567 mm
Prietaiso įmontavimo gylis	546 mm
Gylis su atidarytomis durelėmis	1027 mm
Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje	560x20 mm
Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe	1500 mm
Montavimo varžtai	4x25 mm

2.2 Elektros prijungimas



ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.
- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.

- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Iki galo uždarykite prietaiso dureles, prieš įkišdami maitinimo laido kištuką į elektros tinklo lizdą.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

2.3 Naudojimas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba sprogimo pavojus.

- Nebandykite pakeisti šio prietaiso techninių savybių.
- Pasirūpinkite, kad ventiliacinės angos nebūtų užblokuotos.
- Nepalikite įjungto prietaiso be priežiūros.
- Po kiekvieno naudojimo prietaisą išvalykite.
- Atidarydami veikiančio prietaiso dureles būkite atsargūs. Iš vidaus gali išsiveržti įkaitintas oras.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis arba jei prietaisas liečiasi su vandeniu.
- Nespauskite atidarytų durelių.
- Nenaudokite prietaiso, kaip darbinio paviršiaus ar daiktams laikyti.
- Atsargiai atidarykite prietaiso dureles. Naudojant maisto produktus su alkoholiu, gali susidaryti alkoholio ir oro mišinys.
- Atidarydami dureles pasirūpinkite, kad šalimais nebūtų kibirkščių ar atviros ugnies šaltinių.
- Šalia prietaiso, į prietaisą arba ant jo nedėkite degių medžiagų arba degiomis medžiagomis sudrėkintų daiktų.



ĮSPĖJIMAS!

Pavojus sugadinti prietaisą.

- Emalės apsauga nuo pažeidimų ir išblukimo:
 - Nedėkite orkaitėms skirtų indų ar kitų objektų tiesiai ant prietaiso dugno.
 - Nedėkite aliuminio folijos tiesiai ant prietaiso ertmės dugno;
 - Nepilkite vandens tiesiai į įkaitusį prietaisą.
 - Nelaikykite prietaise paruoštų drėgnų patiekalų ir maisto produktų.
 - Būkite atsargūs montuodami arba išimdami prietaiso priedus.
- Emalio ar nerūdijančio plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždare uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

2.4 Priežiūra ir valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsus. 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 Pirolizinis valymas



ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo / gaisro / cheminių emisijų (dūmų) rizika naudojant pirolizės režimą.

- Prieš vykdydami pirolizinio išsivalymo funkciją arba prieš pirmą naudojimą, pašalinkite iš orkaitės:
 - bet kokius maisto likučius, aliejaus ar riebalų išsiliejimus / likučius;
 - išimamus daiktus (įskaitant lentynas, šoninius bėgelius ir pan., pateiktus su gaminiu), ypač nesvylančius puodus, keptuves, skardas, indus ir pan.;
- Atidžiai perskaitykite visus pirolizinio valymo nurodymus.
- Neprileiskite vaikų prie prietaiso, kol veikia pirolizinis valymas. Prietaisas labai įkaista ir karštas oras išeina iš priekinių aušinimo angų.
- Pirolizinis valymas yra aukštos temperatūros procesas, kurio metu iš maisto ruošimo likučių ir konstrukcinių medžiagų gali išsiskirti dūmai, todėl vartotojams primygtinai rekomenduojama:
 - pirolizinio valymo metu ir po jo pasirūpinti geru vėdinimu;
 - pirmą kartą naudojant prietaisą maksimalia temperatūra ir po to užtikrinti gerą vėdinimą.
- Kitaip nei žmonės, kai kurie paukščiai ir ropliai yra nepaprastai jautrūs garams, kylantiems visų pirolizinių orkaitių valymo proceso metu.
 - Patraukite visus naminius gyvūnus (ypač paukščius) toliau nuo prietaiso pirolizinio valymo metu ir po jo bei pirmą kartą paleidę prietaisą veikti didžiausia temperatūra į gerai vėdinamą plotą.
- Maži naminiai gyvūnai gali būti labai jautrūs lokalizuotiems temperatūros pokyčiams šalia visų pirolizinių orkaitių, kai veikia pirolizinė savaiminio išsivalymo programa.
- Visų pirolizinių orkaitių pirolizinio valymo metu aukšta temperatūra gali sugadinti nesvylančią puodų, keptuvių, skardų, virtuvės indų ir pan. dangą, o taip pat gali būti nedidelio lygio kenksmingų dūmų šaltiniu.
- Dūmai, kylantys iš visų pirolizinių orkaitių / nudeginant maisto gaminimo metu likusius nešvarumus, žmonėms, įskaitant vaikus ar sveikatos sutrikimų turintiems asmenims, nėra kenksmingi.

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, temperatūra, vibracija, drėgmė, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

2.8 Išmetimas



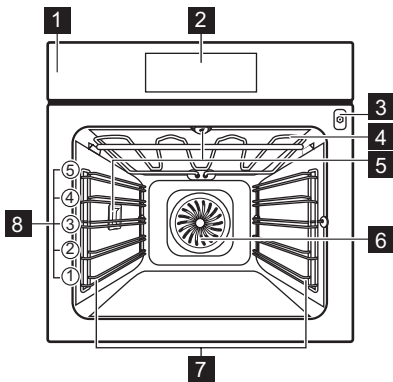
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.
- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

3. GAMINIO APRAŠYMAS

3.1 Bendroji apžvalga



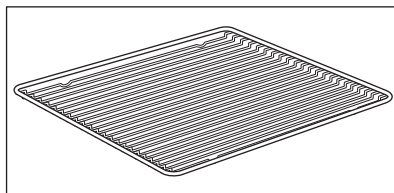
- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Maisto termometro lizdas
- 4 Šildymo elementas
- 5 Lemputė
- 6 Ventiliatorius
- 7 Lentynos atrama, išimama
- 8 Vietos lentynoje

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

3.2 Priedai

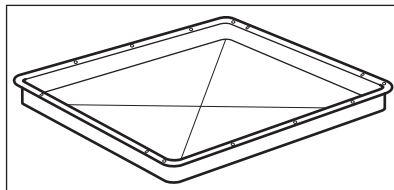
Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.



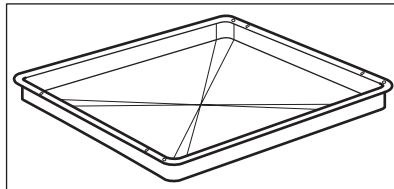
Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



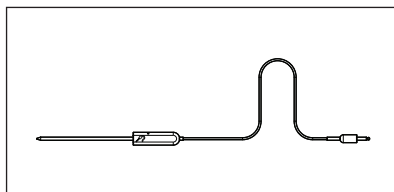
Grilio / kepinimo pakeistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



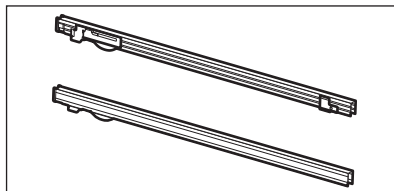
Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



Teleskopiniai bėgeliai

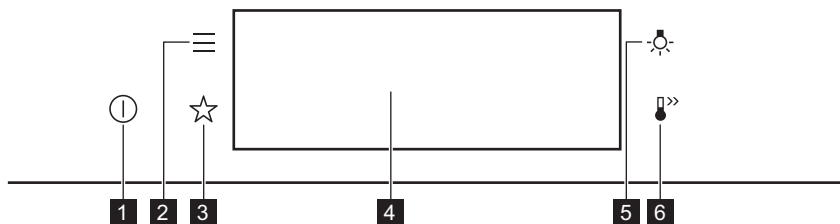
Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

4.1 Valdymo skydelis

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.



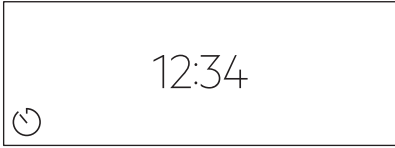

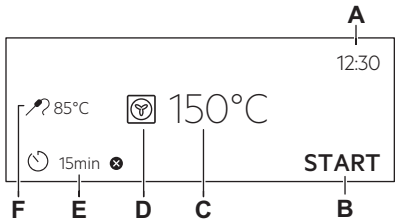
1	Ijungta / Išjungta	Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę.
2	Meniu	Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.
3	Mėgstamiausios	Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
4	Valdymo skydelis (ekranas)	Parodo orkaitės nuostatas.
5	Lemputės jungiklis	Lemputei įjungti ir išjungti.
6	Greitas įkaitinimas	Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas.

 Laikykite nuspaudę	 Perkelti	 Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.
Palieskite paviršių pirštu.	Braukite pirštu per paviršių.	Lieskite paviršių 3 sekundes.

4.2 Valdymo skydelis

	Įjungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą.
--	--

KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

	<p>Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.</p>
	<p>Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.</p>
	<p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Paros laikas B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS C. Temperatūra D. Kaitinimo funkcijos E. Laikmatis F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)

Valdymo skydelio indikatoriai

Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.

<p>OK Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.</p>	<p>< Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.</p>	<p>↻ Panaikinti paskutinį veiksmą.</p>	<p>☰ Parinkti įjungti ir išjungti.</p>
--	---	--	--

Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.

<p>🔔 Funkcija įjungta.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija įjungta. Kepimas sustabdomas automatiškai.</p>	<p>🔔 Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas.</p>
--------------------------------	---	--

Laikmačio indikatoriai

<p>🕒 Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas.</p>	<p>✖ Atšaukti nustatymą.</p>
--	----------------------------------




5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

5.1 Pirminis valymas

		
1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.	Orkaitę ir jos priedus valykite minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.	Įdėkite priedus ir išimamas lentynų atramas į orkaitę.

5.2 Pirmasis prijungimas



Pirmą kartą prisijungę ekrane matysite pasveikinimo pranešimą.

Turite atlikti šiuos nustatymus: Kalba, Ekranų ryškumas, Mygtukų tonai, Įspėjamo signalo garsas, Paros laikas.

5.3 Pirminis pašildymas



Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.

1-as veiksmas	Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.
2-as veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 1 val.
3-ias veiksmas	Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  . Palikite orkaitę veikti 15 min.



Iš orkaitės gali skliti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama.

6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją.
2-as veiksmas	Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.
3-ias veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK . Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.
4-as veiksmas.	Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK .
5-as veiksmas.	Paspauskite: START . Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami.
STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją.	
6-as veiksmas	Išjunkite orkaitę.

Pasinaudokite nuoroda!



6.2 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas



Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau




1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas.
4-as veiksmas.	Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.
5-as veiksmas.	Paspauskite: START .

Pasinaudokite nuroda!









6.3 Kaitinimo funkcijos




STANDARTINĖS






Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Grilis	Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.
 Terminis kepintuvas	Skirta didesniems mėsos arba paukštienos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.
 Karšto oro srautas	Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju.

KASDIENIS NAUDOJIMAS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Šaldytas maistas	Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems suktinukams).
 Apatinis + viršutinis kaitinimas	Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.
 Picos programa	Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiam pagrindui paruošti.
 Apatinis kaitinimas	Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.
 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.

SPECIALIOS FUNKCIJOS

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 Konservavimas	Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.
 Džiovinimas	Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.
 Lėkščių pašildymas	Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.

Kaitinimo funkcija	Paskirtis
 <p>Atitirpinimas</p>	Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio.
 <p>Apkepas "Au Gratin"</p>	Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.
 <p>Kepimas žemoje temperatūroje</p>	Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.
 <p>Šilumos palaikymas</p>	Palaikyti šiltą maistą.
 <p>Drėgnas konvek. kepimas</p>	Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepimas.

6.4 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas


Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Kepimo laikas	Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min.

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Laikrodžio funkcija	Paskirtis
Nutraukti veiksmą	Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.
Atidėtas paleidimas	Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.
Laiko pratęsimas	Pratęsti gaminimo laiką.
Priminimas	Nustatyti atgalinės laiko atskaitos laiką. Daugiausiai 23 val. 59 min. Ši funkcija neturi įtakos orkaitės veikimui.
Laikmatis	Stebima, kiek laiko veikia funkcija. Laikmatis – galite ją įjungti ir išjungti.


7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijas


Kaip nustatyti laikrodį	
1-as veiksmas	Paspauskite: Paros laikas.
2-as veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Kaip nustatyti gaminimo trukmę	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite laiką. Paspauskite: OK.

Pasinaudokite nuoroda!




Kaip pasirinkti pabaigos parinktį	
1-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.
2-as veiksmas	Paspauskite:  .
3-ias veiksmas	Nustatykite maisto gaminimo laiką.
4-as veiksmas	Paspauskite: ● ● ● .
5-as veiksmas.	Paspauskite: Nutraukti veiksmą.
6-as veiksmas	Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.
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:  .

LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia	
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: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.

Kaip pratęsti maisto gaminimo laiką	
Kai lieka 10 % gaminimo laiko ir panašu, kad maistas per tą laiką nebus paruoštas, galite pratęsti gaminimo laiką. Jūs taip pat galite pakeisti kaitinimo funkciją.	
Spauskite +1min , kad pratęstumėte maisto gaminimo laiką.	

Kaip pakeisti laikmačio nuostatas	
1-as veiksmas	Paspauskite:  .
2-as veiksmas	Nustatykite laikmačio rodmenį.
3-ias veiksmas	Paspauskite: OK.
Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką.	

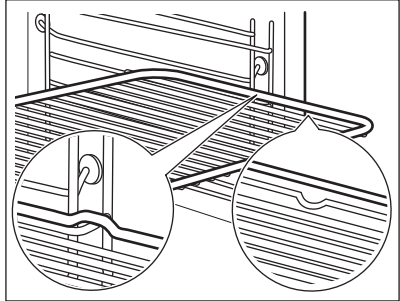
8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

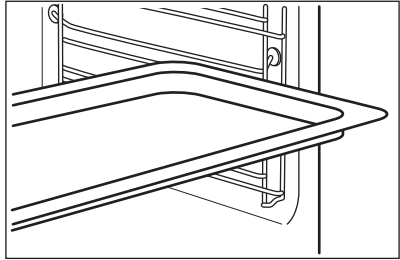
Vielinė lentynėlė:

Įstumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



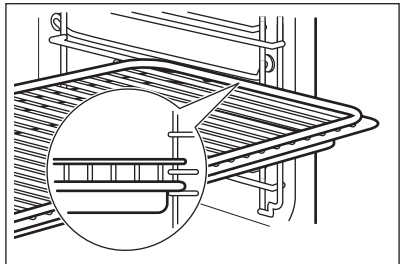
Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:

Įstumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.





8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.

 Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.	 Temperatūra patiekalo viduje.
--	--

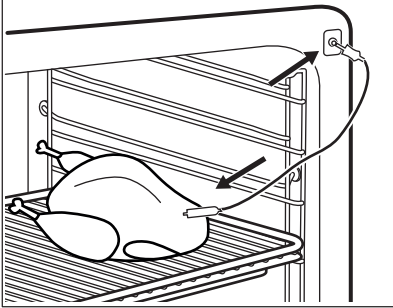
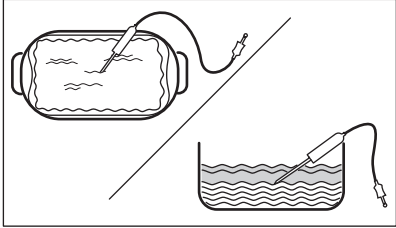


Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

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 žuvį	Užkepėlės	
Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.	Įkiškite Maisto termometras galą tiksliai į troškinio vidurį. Kepimo metu Maisto termometras turi išlikti vienoje vietoje. Todėl tam naudokite tvirtą patiekalo dalį. Silikoninę Maisto termometras rankenėlę atremkite į kepimo indo kraštelį. Maisto termometras galas neturi liesti kepimo indo dugno.	

	
4-as veiksmas.	<p>Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.</p>
5-as veiksmas.	<p> – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.</p>
6-as veiksmas	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį: • Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas. • Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.
7-as veiksmas	<p>Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.</p>
8-as veiksmas	<p>Paspauskite: START . Pasiėkus nustatytą temperatūrą pasigirs signalas. Galite sustabdyti arba tęsti maisto ruošimą priklausomai nuo aplinkybių.</p>
9-as veiksmas	<p>Ištraukite Maisto termometras kištuką iš lizdo ir išimkite patiekalą iš orkaitės.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ĮSPĖJIMAS! Galima nusideginti, nes Maisto termometras bus įkaitęs. Termometro kištuką traukdami iš lizdo ir jutiklį traukdami iš patiekalo būkite atsargūs.</p> </div>




Pasinaudokite nuoroda!



9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS



9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios

Galite išsaugoti mėgstamas nuostatas, pavyzdžiui, kaitinimo funkciją, maisto gaminimo trukmę, temperatūrą arba valymo funkciją. Galite išsaugoti 3 mėgstamas nuostatas.

1-as veiksmas	Ijunkite orkaitę.
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 orkaitę.
2-as veiksmas	Pasirinkite kaitinimo funkciją.
3-ias veiksmas	 ,  – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją.
Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą.	

9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

 (°C)	 (val.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
iki 250	3


Automatinis išsijungimas neveiks, jei naudosite šias funkcijas: Orkaitės apšvietimas, Maisto termometras, Pabaiga, Kepimas žemoje temperatūroje.

9.4 Aušinimo ventiliatorius

Kai orkaitė veikia, aušinimo ventiliatorius įsijungia automatiškai, kad orkaitės paviršiai išliktų vėsūs. Orkaitę išjungus, aušinimo ventiliatorius gali veikti toliau, kol orkaitė atvėsta.






10. PATARIMAI

10.1 Gaminimo rekomendacijos


<p>Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.</p> <p>Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.</p> <p>Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.</p> <p>Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.</p>


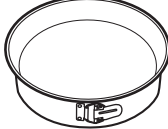


10.2 Drėgnas konvek. kepimas

Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

		 (°C)		 (min.)
Kavos bandelės, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	25–35
Biskvitinis vynio- tinis	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	15–25
Visa žuvis, 0,2 kg	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	3	15–25
Sausainiai, 16 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Migdolų sausai- niai, 24 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	160	2	25–35
Keksiukai, 12 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Pikantiški tešlai- niai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	180	2	20–30
Smėliniai sau- sainiai, 20 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji skarda	140	2	15–25
Tarteletės, 8 vnt.	kepamoji skarda ar su- renkamoji 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 ar atspindintys indai.







			
Picos kepimo skarda	Kepimo indas	Indeliai atski- roms valgio porcijoms pa- ruošti	Apkepo skarda







Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens	Tamsi, neatspindinti 26 cm skersmens	Keraminė 8 cm skers- mens, 5 cm aukščio	Tamsi, neatspindinti 28 cm skersmens
---	---	--	---

10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.

 KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose				
		 (°C)	 (min.)	
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	140–150	35–50	2
Biskvitinis pyragas be riebalų	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	35–50	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Karšto oro srautas	160	60–90	2
Obuolių pyragas, 2 kepi- mo formos Ø20 cm	Apatinis + viršutinis kaitinimas	180	70–90	1

 KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai				
 Naudokite trečią lentynos padėtį.				
		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–40	





PATARIMAI



KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai








Naudokite trečią lentynos padėtį.

		 (°C)	 (min.)
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	160	20–30
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	20–35
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Apatinis + viršutinis kaitinimas	170	20–30



KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

		 (°C)	 (min.)	
Trapios tešlos kepiniai / smėlio juostelės	Karšto oro srautas	140	25–45	1 / 4
Pyragaičiai, 20 vienetų padėkle, įkaitinkite tuščią orkaitę	Karšto oro srautas	150	23–40	1 / 4
Biskvitinis pyragas be riebalų	Karšto oro srautas	160	35–50	1 / 4



GRILIS



Kaitinkite tuščią orkaitę 5 minutes.



Grilis nustačius didžiausią temperatūrą.



(min.)



Skrebutis

Grilis

1–3

5

Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite

Grilis

24–30

4

11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

11.1 Pastabos dėl valymo



Valymo priemonės

Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.

Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.


Dėmes valykite švelniu plovikliu.



Kasdienis naudojimas

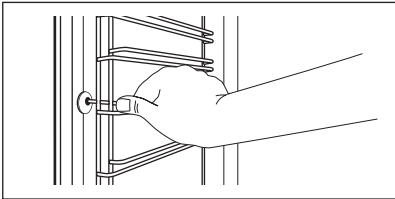
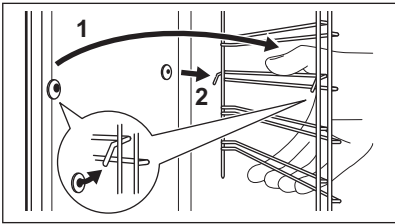
Ertmę valykite po kiekvieno naudojimo. Riebalų kaupimasis ar kiti likučiai gali sukelti gaisrą.

Nelaikykite patiekalų orkaitėje ilgiau nei 20 minučių. Po kiekvieno naudojimo iššluostykite ertmę minkšta šluoste.

 <p>Priedai</p>	<p>Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima.</p>
	<p>Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.</p>

11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos


Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Atitraukite lentynos atramos priekį nuo šoninės sienelės.</p>	
<p>3-as veiksmas</p>	<p>Lentynos atramos galinę dalį patraukite nuo šoninės sienelės ir ištraukite ją.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. Ištraukiamų bėgelių atraminiai kaiščiai turi būti atsukti į priekį.</p>	



11.3 Kaip naudoti: Pirolizinis valymas

Išvalykite orkaitę naudodamiesi Pirolizinis valymas funkcija.

	<p>ĮSPĖJIMAS! Atsargiai, galite nusideginti.</p>
--	---

	<p>DĖMESIO Jeigu toje pačioje spintelėje įrengti kiti prietaisai, nenaudokite jų kol nesibaigs šios funkcijos programa. Atsargiai, galite sugadinti orkaitę.</p>
--	---

Prieš Pirolizinis valymas:		
<p>Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.</p>	<p>Išimkite visus priedus ir išimkite lentynų atramas.</p>	<p>Išvalykite orkaitės dugną ir vidinį durelių stiklą minkšta šluoste ir šiltu švelniu plovikliu skiestu vandeniu.</p>

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-as veiksmas
Ijunkite orkaitę.	Paspauskite:  / Valymas.	Pasirinkite valymo režimą.
Parinktis	Valymo režimas	Trukmė
Pirolizinis valymas, greita	Lengvas valymas	1 h
Pirolizinis valymas, įprasta	Įprastas valymas	1 h 30 min
Pirolizinis valymas, intensyvi	Intensyvus valymas	3 h
<p> Prasidejus valymo programai orkaitės durelės užsirakina, o lemputė išsijungia. Aušinimo ventiliatorius pradės veikti didesniu greičiu.</p>		
<p>STOP – paspauskite, kad sustabdytumėte valymo programą jai nepasibaigus. Kol ekrane matysite durelių užrakto simbolį, orkaitę nesinaudokite.</p>		

Valymo programai pasibaigus:



Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės.	Išvalykite vidines sienelės švelnia šluoste.	Pašalinkite nuo orkaitės dugno visus nešvarumų likučius.
--	--	--

11.4 Priminimas apie valymą

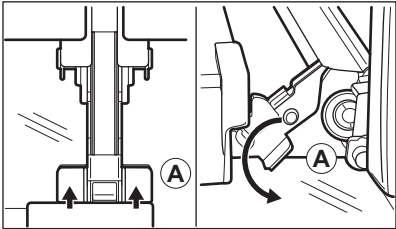
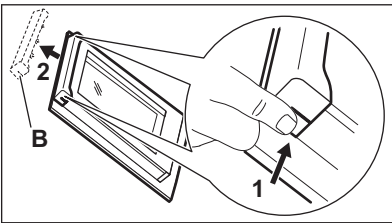
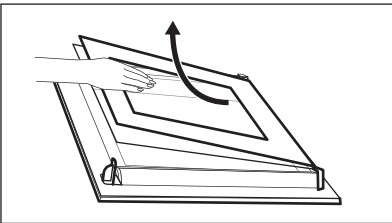
Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą.
Naudokite funkciją: Pirolizinis valymas.

11.5 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

 <p>ĮSPĖJIMAS! Durelės yra sunkios.</p>
 <p>DĖMESIO Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.</p>

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

<p>1-as veiksmas</p>	<p>Iki galo atidarykite dureles.</p>	
<p>2-as veiksmas</p>	<p>Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.</p>	
<p>3-as veiksmas</p>	<p>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.</p>	
<p>4-as veiksmas</p>	<p>Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.</p>	
<p>5-as veiksmas</p>	<p>Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.</p>	
<p>6-as veiksmas</p>	<p>Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.</p>	
<p>7-as veiksmas</p>	<p>Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.</p>	
<p>8-as veiksmas</p>	<p>Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.</p>	
<p>9-as veiksmas</p>	<p>Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles.</p>	

11.6 Kaip pakeisti: Lemputė



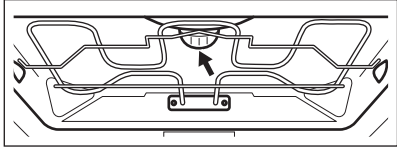
ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.
Lemputė gali būti karšta.

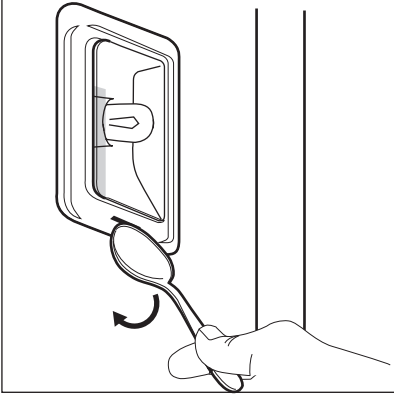
Prieš keisdami lempuotę:

1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas
Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės.	Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo.	Ertmės apačioje patieskite skudurėlį.

Viršutinė lempuotė

1-as veiksmas	Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.	
2-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
3-as veiksmas	Orkaitės lempuotę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempuote.	
4-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	

Šoninė lemputė

1-as veiksmas	Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.	
2-as veiksmas	Stikliniam gaubteliui nuimti naudokite siaurą buką objektą (pvz. šaukštelį).	
3-as veiksmas	Išvalykite stiklinį gaubtelį.	
4-as veiksmas	Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute.	
5-as veiksmas	Atgal prisukite stiklinį gaubtelį.	
6-as veiksmas	Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.	

12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

12.1 Ką daryti, jeigu...



Orkaitė neįsijungia arba nekaista



Galima priežastis






Veiksmai




Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.



 Orkaitė neįsijungia arba nekaista	
 Galima priežastis	 Veiksmai
Nevisiškai uždarytos durelės.	Pilnai uždarykite dureles.
Perdegė saugiklis.	Patikrinkite, ar neperdegė saugiklis. Jeigu gedi- mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo- tą elektriką.
Įjungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.	Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink- tys.

 Komponentai	
 Aprašymas	 Veiksmai
Perdegė lemputė.	Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.



Atjungus maitinimą valymo procedūra visada sustabdoma. Jeigu valymo procedūra buvo nutraukta, pradėkite ją iš naujo.

12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai

Kai atsiranda programinės įrangos klaida, ekrane rodomas klaidos pranešimas. Šiame skyrelyje rasite problemų, kurias galite išspręsti patys, sąrašą.

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
C2 – Maisto termometras yra orkaitės ertmėje per Pirologinis valymas.	Išimkite Maisto termometras.
C3 – durelės nėra iki galo uždarytos per Piroli- zinius valymas.	Uždarykite dureles.
F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkiš- tas į lizdą.	Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.

ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

 Kodas ir aprašas	 Atitaisymo būdas
F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.	Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.
F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.	Išjunkite ir įjunkite orkaitę.

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 orkaitės angos rėmo. Nenuimkite orkaitėje 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	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Energijos efektyvumo rodyklė	61,2
Energijos vartojimo efektyvumo klasė	A++
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą	1,09 kWh/ciklas
Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą	0,52 kWh/ciklas

Angų skaičius	1	
Šilumos šaltinis	Elektra	
Signalų garsumas	71 l	
Orkaitės tipas	Integruotoji orkaitė	
Masė	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.
 Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.
 Ukrainai pagal 568/32020.

Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.

EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.

13.2 Energijos taupymas



Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinkite. Durelių sandariklis privalo būti švarus ir tinkamai užfiksuotas. Naudokite metalinius prikaistuvius, taip taupiau naudosite energiją.

Jei įmanoma, prieš gamindami orkaitės iš anksto nekaitinkite.

Jei vienu metu ruošiate kelis patiekalus, tarp kepimų darykite kuo trumpesnes pertraukas.

Maisto gaminimas naudojant ventiliatorių

Jei įmanoma, gamindama maistą naudokite ventiliatorių, taip taupysite energiją.

Liekamasis karštis

Jeigu pasirinksite nustatytos trukmės arba numatytos pabaigos laiko programą, kurios maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., kai kurių orkaitės funkcijų atveju kaitinimo elementai automatiškai išsijungs anksčiau.

Ventiliatorius ir apšvietimas veiks toliau. Jei išjungsite orkaitę, valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio reikšmę. Likusį karštį galite naudoti, kad maistas neatvėstų.

Jei maisto gaminimo trukmė ilgesnė nei 30 min., likus 3–10 min. iki gaminimo pabaigos sumažinkite orkaitės temperatūrą iki minimumo. Dėl likusiojo orkaitės karščio maisto gaminimo procesas toliau tęsis.

Naudokite likusįjį karštį kitiems patiekalams pašildyti.

Patiekalų laikymas šilumoje

Pasirinkite žemiausios temperatūros nustatymą ir panaudokite likusįjį karštį patiekalų šilumai palaikyti. Valdymo skydelyje matysite likusiojo karščio indikatorius arba temperatūrą.

Maisto gaminimas išjungus apšvietimą

Gamindami maistą apšvietimą išjunkite. Įjunkite jį tik tuomet, kai to reikės.

MENIU STRUKTŪRA


Drėgnas konvek. kepimas

Funkcija skirta taupyti energiją gaminant maistą.

Jei naudosite šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sek. Galite vėl įjungti lemputę, tačiau taip sunaudosite daugiau energijos.

14. MENIU STRUKTŪRA

14.1 Meniu

Paspauskite , kad atvertumėte Meniu.

Meniu elementas		Paskirtis
Kepimo vadovas		Pateikiamas automatinių programų sąrašas.
Valymas		Pateikiamas valymo programų sąrašas.
Mėgstamiausios		Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.
Parinktys		Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
Nustatymai	Pasirinkimas	Orkaitės konfigūracijai nustatyti.
	Aptarnavimas	Rodo programinės įrangos versiją ir sąranką.

14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas

Papildomas meniu	Paskirtis
Pirolizinis valymas, greita	Trukmė: 1 h.
Pirolizinis valymas, įprasta	Trukmė: 1 h 30 min.
Pirolizinis valymas, intensyvi	Trukmė: 3 h.

14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinkty

Papildomas meniu	Paskirtis
Orkaitės apšvietimas	Ijungia ir išjungia lempuotę.
Vaikų saugos užraktas	Apsaugo nuo atsitiktinio orkaitės įjungimo. Kai ši funkcija įjungta, ekrane įjungus orkaitę įsijungia tekstas: „Vaikų saugos užraktas“. Norėdami naudotis orkaite, pasirinkite kodo raides. Kai vaikų saugos užraktas įjungtas, išjungus orkaitę durelės automatiškai užsirakina. Laikmatį, nuotolinio valdymo funkcijas ir apšvietimą galite valdyti, net kai įjungtas vaikų saugos užraktas.
Greitas įkaitinimas	Sutrumpinamas kaitinimo laikas. Naudojama tik su kai kuriomis orkaitės funkcijomis.
Priminimas apie valymą	Ijungiamas ir išjungiamas priminimas.
Laiko rodmuo	Ijungiamas ir išjungiamas laikrodis.
Laikrodžio stilius	Pakeičia rodomo laiko formatą.

14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas

Papildomas meniu	Aprašymas
Kalba	Nustato orkaitės kalbą.
Ekrano ryškumas	Nustato ekrano ryškumą.
Mygtukų tonai	Ijungia ir išjungia mygtukų garsus. Šių funkcijų signalų nutildyti negalima: ①.
Įspėjamo signalo garsas	Nustato mygtukų ir signalų garsumą.
Paros laikas	Nustato esamą laiką ir datą.






TAI PAPRASTA!




14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

Papildomas meniu	Aprašas
Demonstracinis režimas	Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468
Programinės įrangos versija	Informacija apie programinės įrangos versiją.
Atkurti visus nustatymus	Atkuriamos gamyklinės nuostatos.

15. TAI PAPRASTA!

Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti:				
Kalba	Ekranų ryškumas	Mygtukų tonai	Ispėjamo signalo garsas	Paros laikas

Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis:					
 Išjungta / Išjungta	 Meniu	 Mėgstamiausios	 Laikmatis	 Maisto termometras	START / STOP

Pradėti naudoti orkaitę				
Spartusis paleidimas	Įjunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką.	1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-ias veiksmas
		Paspauskite ir palaikykite nuspaudę  .	 ... – pasirinkite norimą funkciją.	Paspauskite: START .
Spartusis išjungimas	Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.	 – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs.		

Gaminimo pradžia				
1-asis veiksmas	2-asis veiksmas	3-ias veiksmas	4-asis veiksmas	5-ias veiksmas.

Gaminimo pradžia				
① – paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę.	☐ ... – pasirinkite kai- tinimo funkciją.	°C – nustatyti tem- peratūrą.	OK – paspauskite, kad patvirtintu- mėte.	START – paspauskite, kad pradėtumėte gaminti.

Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą				
Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numaty- tųjų nuostatų:				
Kepimo va- dovas	1-as veiksmas	2-as veiksmas	3-ias veiksmas	4-as veiksmas
	Paspauskite: ①.	Paspauskite: ☰.	Paspauskite ☘ Kepimo vado- vas.	Pasirinkite patie- kalą.

Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas	
„10 % Finish Assist“ Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pri- dėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lie- ka 10 % viso laiko.	Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite +1 min.

16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos



Kaip nustatyti Kepimo vadovas



Kaip nustatyti Kepimo laikas



PASINAUDOKITE NUORODA!

Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga





Kaip atsaukti: Nustatyti laikmatį



Kaip naudoti: Maisto termometras



17. APLINKOS APSAUGA

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.

MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

www.electrolux.com/support



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

www.registerelectrolux.com



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA I SERWIS


Należy zawsze używać oryginalnych części zamiennych.


Przed kontaktem z autoryzowanym centrum serwisowym należy przygotować poniższe dane:

Model, numer produktu, numer seryjny.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej.

 Ostrzeżenie/przestroga — informacje dotyczące bezpieczeństwa

 Ogólne informacje i wskazówki

 Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	356	2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....	363
1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych.....	357	2.7 Serwis.....	363
1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..	357	2.8 Utylizacja.....	363
2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA.....	359	3. OPIS URZĄDZENIA.....	363
2.1 Instalacja.....	359	3.1 Ogólne informacje.....	363
2.2 Podłączenie elektryczne.....	360	3.2 Akcesoria.....	364
2.3 Sposób używania.....	361	4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA.....	364
2.4 Konserwacja i czyszczenie.....	361	4.1 Panel sterowania.....	364
2.5 Czyszczenie pyrolityczne.....	362	4.2 Wyświetlacz.....	365
		5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....	367
		5.1 Czyszczenie wstępne	367

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

5.2 Pierwsze połączenie.....	367	11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....	381
5.3 Wstępne nagrzewanie.....	367	11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 382	
6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....	368	11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach	382
6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 368		11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne.....	383
6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane.....	368	11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.....	384
6.3 Funkcje pieczenia.....	369	11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi	384
6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.....	371	11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie... 385	
7. FUNKCJE ZEGARA.....	371	12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....	386
7.1 Opis funkcji zegara.....	371	12.1 Co zrobić, gdy.....	386
7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara.....	372	12.2 Jak postępować: Kody błędów..	387
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....	374	12.3 Dane serwisowe.....	388
8.1 Wkładanie akcesoriów.....	374	13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....	388
8.2 Termosonda.....	375	13.1 Informacje o produkcie i karta produktu*	388
9. DODATKOWE FUNKCJE.....	377	13.2 Oszczędzanie energii.....	389
9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione	377	14. STRUKTURA MENU.....	390
9.2 Blokada panelu.....	377	14.1 Menu.....	390
9.3 Automatyczne wyłączenie.....	377	14.2 Podmenu: Czyszczenie.....	390
9.4 Wentylator chłodzący.....	378	14.3 Podmenu: Opcje.....	391
10. WSKAZÓWKI I PORADY.....	378	14.4 Podmenu: Konfiguracja.....	391
10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia..	378	14.5 Podmenu opcji: Serwis.....	392
10.2 Termoobieg wilgotny.....	378	15. TO PROSTE!.....	392
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria.....	379	16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....	393
10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy.	379	17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....	394

1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach,

gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.

- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy zachować ostrożność, aby nie dotknąć elementów grzejnych.
- 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.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed czyszczeniem pirolitycznym należy wyjąć z komory piekarnika wszystkie akcesoria i usunąć osady/rozlane ciecze.

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 dołączonej do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)	578 (600) mm
Szerokość szafki	560 mm
Głębokość szafki	550 (550) mm
Wysokość przedniej części urządzenia	594 mm
Wysokość tylnej części urządzenia	576 mm
Szerokość przedniej części urządzenia	595 mm
Szerokość tylnej części urządzenia	559 mm
Głębokość urządzenia	567 mm
Głębokość części urządzenia do zabudowy	546 mm
Głębokość z otworzonymi drzwiami	1027 mm

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu	560x20 mm
Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu	1500 mm
Wkręty mocujące	4x25 mm

2.2 Podłączenie elektryczne



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcane – 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.
- Przed podłączeniem wtyczki przewodu zasilającego do gniazda elektrycznego należy całkowicie zamknąć drzwi urządzenia.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie



OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyby w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- 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 Czyszczenie pirolityczne



OSTRZEŻENIE!

W trybie pirolizy występuje zagrożenie odniesieniem obrażeń ciała/pożarem/ wydzielaniem substancji chemicznych (oparów).

- Przed włączeniem funkcji czyszczenia pirolitycznego lub przed pierwszym użyciem urządzenia należy usunąć z komory piekarnika:
 - większe resztki żywności, rozlany olej lub tłuszcz.
 - wszystkie dające się wyjąć przedmioty (ruszty, prowadnice itp. dostarczone wraz z urządzeniem), w szczególności garnki, patelnie, tace i inne przybory kuchenne z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
- Należy dokładnie zapoznać się z instrukcją czyszczenia pirolitycznego.
- Gdy działa funkcja czyszczenia pirolitycznego, dzieci nie powinny zbliżyć się do urządzenia. Urządzenie mocno się nagrzewa, a z otworów wentylacyjnych wydostaje się gorące powietrze.
- Czyszczenie pirolityczne jest procesem przebiegającym w wysokiej temperaturze, podczas którego resztki żywności oraz materiały, z których wykonano urządzenie, mogą uwalniać opary. W związku z tym:
 - podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu należy dokładnie przewietrzyć pomieszczenie.
 - podczas pierwszego nagrzewania urządzenia do maksymalnej temperatury oraz po zakończeniu nagrzewania należy zapewnić dobrą wentylację pomieszczenia.
- W odróżnieniu od ludzi niektóre ptaki oraz gady są bardzo wrażliwe na opary, które mogą uwalniać się podczas czyszczenia pirolitycznego piekarnika.
 - Podczas czyszczenia pirolitycznego oraz po jego zakończeniu w pobliżu urządzenia nie powinny przebywać zwierzęta domowe (szczególnie ptaki); na początku wybrać najwyższą temperaturę, pamiętając o konieczności zapewnienia dobrej wentylacji pomieszczenia.
- Ponadto niewielkie zwierzęta domowe mogą być wrażliwe na miejscowe zmiany temperatury, które występują w pobliżu piekarników z funkcją czyszczenia pirolitycznego podczas działania tej funkcji.
- Wysoka temperatura występująca podczas czyszczenia pirolitycznego może uszkodzić powierzchnie garnków, patelni, tac i innych przyborów kuchennych z powłoką zapobiegającą przywieraniu; ponadto powłoki te mogą być źródłem oparów o niewielkim stopniu toksyczności.
- Opary uwalniane podczas czyszczenia pirolitycznego lub wypalania resztek potraw klasyfikuje się jako nieszkodliwe dla ludzi, w tym dla dzieci lub osób z problemami zdrowotnymi.

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



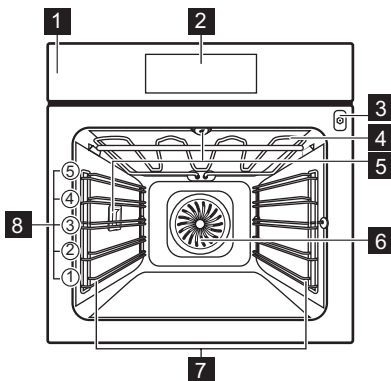
OSTRZEŻENIE!

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



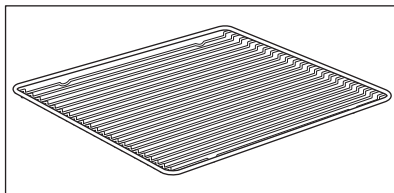
- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Gniazdo termosondy
- 4 Grzałka
- 5 Lampa
- 6 Wentylator
- 7 Prowadnice blach, wymiowane
- 8 Poziomy umieszczania potraw

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

3.2 Akcesoria

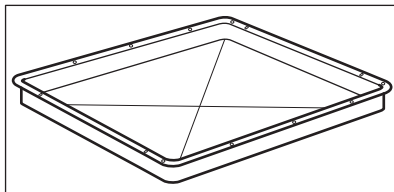
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



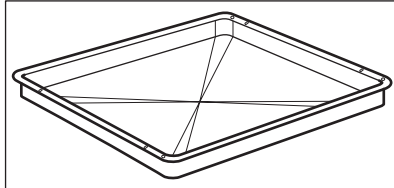
Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



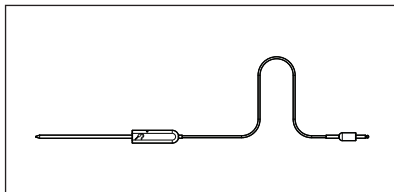
Głęboka blacha

Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



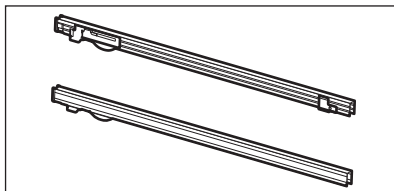
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

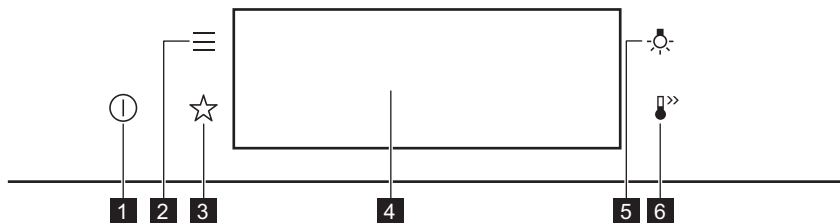
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

4.1 Panel sterowania

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA



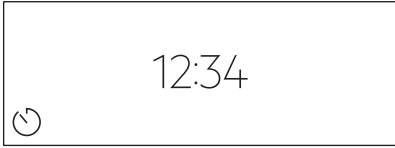

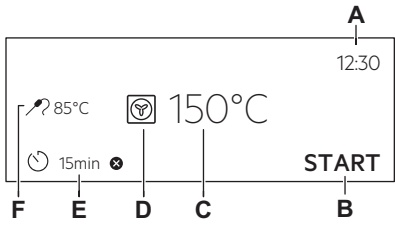
1	Włączone / Wyłączone	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik.
2	Menu	Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.
3	Ulubione	Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
4	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.
5	Przełącznik oświetlenia	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
6	Szybkie nagrzewanie	Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie.

Naciskaj przycisk	Przesunięcie	Nacisnąć i przytrzymać
Dotknąć powierzchni palcem.	Przesunąć palcem po powierzchni.	Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz




	Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą.
--	--

WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA




	<p>Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.</p>
	<p>Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.</p>
	<p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Aktualna godzina B. START/STOP C. Temperatura D. Funkcje pieczenia E. Timer F. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu



Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.

<p>OK</p> <p>Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.</p>	<p></p> <p>Powrót do poprzedniego poziomu menu.</p>	<p></p> <p>Anulowanie ostatniej czynności.</p>	<p></p> <p>Włączanie i wyłączanie opcji.</p>
--	--	--	--

Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

<p></p> <p>Funkcja jest włączona.</p>	<p></p> <p>Funkcja jest włączona. Pieczenie kończy się automatycznie.</p>	<p></p> <p>Alarm dźwiękowy jest wyłączony.</p>
--	--	---




Wskaźniki timera

 Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.	 Anulowanie ustawienia.
---	---

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

 **OSTRZEŻENIE!**
 Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne




		
Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	Umyć piekarnik i akcesoria miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.	Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w piekarniku.

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, Aktualna godzina.

5.3 Wstępne nagrzewanie

	Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.	
Krok 1	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.	
Krok 2	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.	
Krok 3	Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  . Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.	



Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

ⓘ Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



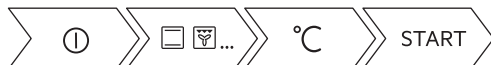
OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

Krok 1	Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
Krok 2	Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.
Krok 3	Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: OK . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
Krok 4	Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: OK .
Krok 5	Nacisnąć: START . Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.	
Krok 6	Wyłączyć piekarnik.

Można użyć skrótu!



6.2 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej





Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Nacisnąć: 
Krok 3	Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane.
Krok 4	Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
Krok 5	Nacisnąć: START .

Można użyć skrótu!








6.3 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.

CODZIENNA EKSPLOATACJA

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 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.
 Chleb	Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.
 Wyrastanie ciasta	Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.

SPECJALNE

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Pasteryzowanie	Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).
 Suszenie	Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.
 Podgrzewanie talerzy	Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.
 Rozmrażanie	Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.

Funkcja pieczenia	Zastosowanie
 Zapiekanek	Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanek 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 „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny.

6.4 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń UE 65/2014 i UE 66/2014, dotyczących klasy efektywności energetycznej i ekoprojektu. Testy zgodne z normą EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, 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

FUNKCJE ZEGARA

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 piekarnika.
Stoper	Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć.


7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara

Ustawianie zegara	
Krok 1	Nacisnąć: Aktualna godzina.
Krok 2	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Jak ustawić czas pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas. Nacisnąć: OK.

Można użyć skrótu!



Wybór opcji zakończenia pieczenia	
Krok 1	Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
Krok 2	Nacisnąć:  .
Krok 3	Ustawić czas pieczenia.

Wybór opcji zakończenia 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: OK.

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

Jak zmienić ustawienia timera

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

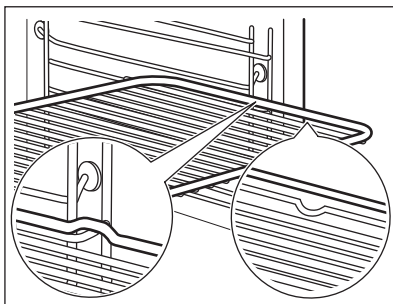
8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

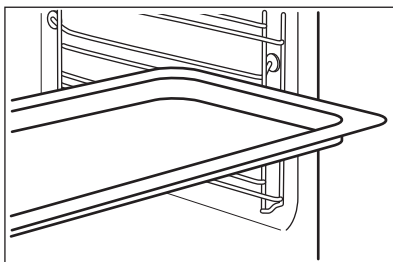
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



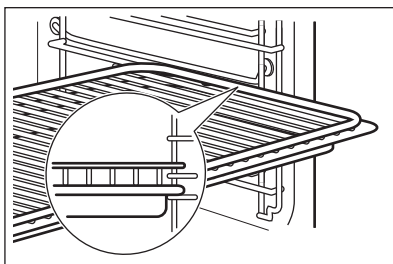
Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.





Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.



8.2 Termosonda

Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:	
 Temperatura piekarnika: minimum 120°C.	 Temperatura wewnątrz produktu

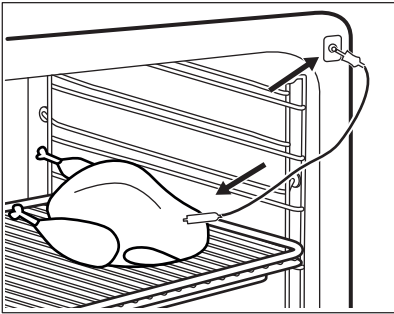
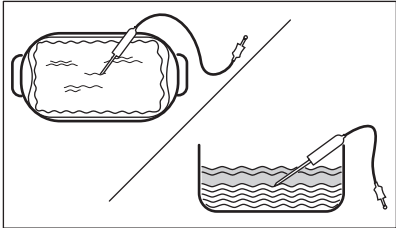


Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:		
Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.	Nie używać do potraw płynnych.	Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1	Włączyć piekarnik.	
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.	
Krok 3	Umieścić: Termosonda.	
Mięso, drób i ryby	Zapiekanki	
Włożyć końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnić się, że co najmniej 3/4 Termosonda znajduje się w potrawie.	Umieścić końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części casserole. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Za pomocą krawędzi naczynia do pieczenia podpierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.	

SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

	
Krok 4	Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.
Krok 5	 — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.
Krok 6	<ul style="list-style-type: none">• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:• Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.• Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.
Krok 7	Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.
Krok 8	Nacisnąć: START. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.
Krok 9	Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika. <div data-bbox="213 1110 1028 1225"> OSTRZEŻENIE! Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</div>




Można użyć skrótu!



9. DODATKOWE FUNKCJE



9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Wybrać preferowane ustawienie.
Krok 3	Nacisnąć:  . Wybrać: Ulubione.
Krok 4	Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..
Krok 5	Nacisnąć +, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć przycisk OK.
<p> – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.</p> <p> – nacisnąć, aby anulować ustawienie.</p>	



9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.



Krok 1	Włączyć piekarnik.
Krok 2	Ustawić funkcję pieczenia.
Krok 3	  — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.
Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.	

9.3 Automatyczne wyłączenie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

 (°C)	 (godz.)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

WSKAZÓWKI I PORADY

 (°C)	 (godz.)
250 – maksimum	3


Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy piekarnika wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymywać powierzchnię piekarnika w niskiej temperaturze. Po wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący działa do czasu ostygnięcia piekarnika.






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 używany. 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 piekarnika.

10.2 Termoobieg wilgotny

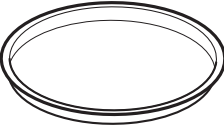
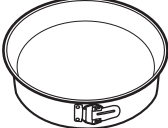

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

		 (°C)		 (min)
Słodkie bułki, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	25 - 35
Rolada biszkopowa	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

		 (°C)		 (min)
Cała ryba, 0,2 kg	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	3	15 - 25
Ciastka, 16 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Makaroniki, 24 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	160	2	25 - 35
Babeczki, 12 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Ciasto pikantne, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	20 - 30
Kruche ciasteczka, 20 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	140	2	15 - 25
Tartletki, 8 szt.	blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha	180	2	15 - 25

10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

			
Blacha do pizzy	Forma do pieczenia	Kokilki	Forma do tarty
W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 26 cm	Ceramiczne średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm	W ciemnym kolorze, matowa średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy






Informacje dla ośrodków przeprowadzających testy

Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

WSKAZÓWKI I PORADY



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach





		 (°C)	 (min)	
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	140 - 150	35 - 50	2
Beztłuszczowy biszkopt	Górna/dolna grzałka	160	35 - 50	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Termoobieg	160	60 - 90	2
Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm	Górna/dolna grzałka	180	70 - 90	1



PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka








Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

		 (°C)	 (min)
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 40
Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	160	20 - 30
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	20 - 35
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Górna/dolna grzałka	170	20 - 30

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

		 (°C)	 (min)	
Bułka maślana / Paski ciasta	Termoobieg	140	25 - 45	1 / 4
Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik	Termoobieg	150	23 - 40	1 / 4
Beztłuszczowy biszkopt	Termoobieg	160	35 - 50	1 / 4







GRILL



Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.



Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.

		 (min)	
Tosty	Grill	1 - 3	5
Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu	Grill	24 - 30	4




11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



OSTRZEŻENIE!

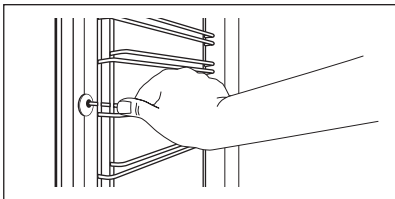
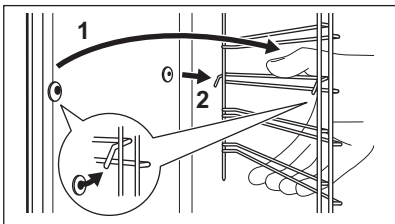
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

 <p>Środki czyszczące</p>	Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
	Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
	Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.
 <p>Codzienne użytkowanie</p>	Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
	Nie pozostawiać gotowych potraw w piekarniku na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu osuszyć komorę miękką ściereczką.
 <p>Wyposażenie</p>	Po każdym użyciu akcesoriów należy wyczyścić je i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć miękkiej ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
	Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1	Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.	
Krok 2	Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.	
Krok 3	Odciągnąć tylną część prowadnic blach od bocznej ścianki i wyjąć je w całości.	
Krok 4	Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. Kołki ustalające na prowadnicach teleskopowych muszą być skierowane do przodu.	

11.3 Obsługa urządzenia: Czyszczenie pirolityczne

Wyczyścić piekarnik za pomocą Czyszczenie pirolityczne.



OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie poparzeniem.





UWAGA!

Jeśli w tej samej szafce zainstalowano inne urządzenia, nie należy używać ich podczas działania tej funkcji. Mogłoby to spowodować uszkodzenie piekarnika.

Przed Czyszczenie pirolityczne:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach.	Umyć dno piekarnika i wewnętrzną szybę drzwi miękką ściereczką zwilżoną wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.
---	--	--

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Włączyć piekarnik.	Nacisnąć:  / Czyszczenie.	Wybrać tryb czyszczenia.
Opcja	Tryb czyszczenia	Czas
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Lekkie czyszczenie	1 h
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Standardowe czyszczenie	1 h 30 min
Czyszczenie pirolityczne, intensywne.	Dokładne czyszczenie	3 h

 Po rozpoczęciu czyszczenia drzwi piekarnika zostają zablokowane, a oświetlenie wyłącza się. Wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością.

STOP – nacisnąć, aby przerwać procedurę czyszczenia przed jej zakończeniem. Nie używać piekarnika, dopóki z wyświetlacza nie zniknie symbol blokady drzwi.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.	Wyczyścić komorę miękką ściereczką.	Usunąć zanieczyszczenia z dna komory.
---	-------------------------------------	---------------------------------------

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie pirolityczne.

11.5 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



OSTRZEŻENIE!

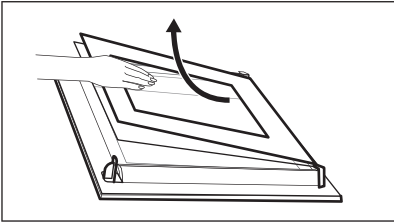
Drzwi są ciężkie.



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.		

11.6 Sposób wymiany: Oświetlenie



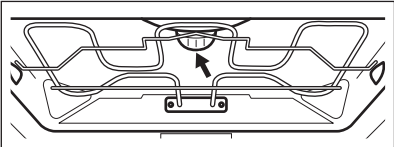
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

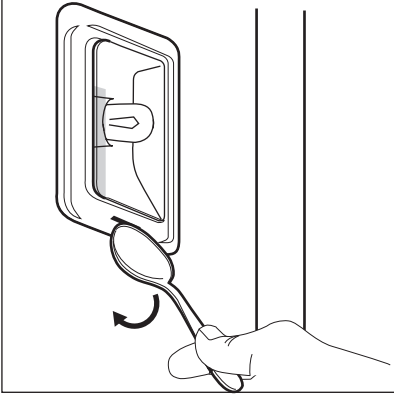
Przed wymianą żarówki oświetlenia:

Krok 1	Krok 2	Krok 3
Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie.	Odłączyć piekarnik od zasilania.	Umieścić ściereczkę na dnie komory.

Oświetlenie

Krok 1	Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.	
Krok 2	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 3	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 4	Założyć szklany klosz.	

Lampa boczna

Krok 1	Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy.	
Krok 2	Przy użyciu wąskiego, tępego przedmiotu (np. łyżeczki do herbaty) zdjąć szklany klosz.	
Krok 3	Wyczyścić szklany klosz.	
Krok 4	Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.	
Krok 5	Założyć szklany klosz.	
Krok 6	Zamontować prowadnice blach po lewej stronie.	




12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW









OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.	Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.
Nie ustawiono aktualnego czasu.	Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.
Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.	Domknąć drzwi.
Zadziałał bezpiecznik.	Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.



 Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się	
 Możliwa przyczyna	 Środek zaradczy
Włączona jest blokada uruchomienia piekarnika.	Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.

 Podzespoły	
 Opis	 Środek zaradczy
Żarówka oświetlenia jest przepalona.	Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.



Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

 Kod i opis	 Środek zaradczy
C2 – Termosonda pozostała w piekarniku podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Wyjąć Termosonda.
C3 – drzwi nie są całkowicie zamknięte podczas działania funkcji Czyszczenie pirolityczne.	Zamknij drzwi.
F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.	Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.
F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

 Kod i opis	 Środek zaradczy
F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.

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 przednim obramowaniu komory piekarnika. Nie usuwać 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	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Wskaźnik efektywności energetycznej	61.2
Klasa sprawności energetycznej	A++
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	1.09 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.52 kWh/cykl
Liczba komór	1

Źródła ciepła	Elektryczność	
Pojemność	71 l	
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy	
Masa	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

13.2 Oszczędzanie energii



Piekarnik wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Podczas działania piekarnika sprawdzić, czy jego drzwi są prawidłowo zamknięte. Nie otwierać zbyt często drzwi piekarnika 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 piekarnika przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobieg.

Ciepło resztkowe

W ramach niektórych funkcji piekarnika, jeśli wybrano program z wyborem czasu (Czas lub Koniec), a czas pieczenia przekracza 30 min, grzałki wyłączają się wcześniej.

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać. Po wyłączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym. Ciepło resztkowe można wykorzystać do utrzymania temperatury potrawy.

Gdy pieczenie przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę piekarnika do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz piekarnika 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.

STRUKTURA MENU

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny


Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

Nacisnąć , aby otworzyć Menu.

Pozycja menu		Zastosowanie
Gotowanie wspomagane		Wyświetlenie listy programów automatycznych.
Czyszczenie		Wyświetlenie listy programów czyszczenia.
Ulubione		Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.
Opcje		Ustawianie konfiguracji piekarnika.
Ustawienia	Konfiguracja	Ustawianie konfiguracji piekarnika.
	Serwis	Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji.

14.2 Podmenu: Czyszczenie

Podmenu	Zastosowanie
Czyszczenie pirolityczne, krótkie	Czas trwania: 1 h.
Czyszczenie pirolityczne, normalne	Czas trwania: 1 h 30 min.
Czyszczenie pirolityczne, intensyw.	Czas trwania: 3 h.

14.3 Podmenu: Opcje

Podmenu	Zastosowanie
Oświetlenie piekarnika	Włączanie i wyłączenie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu włączeniu piekarnika. Gdy ta opcja jest włączona, po włączeniu piekarnika na wyświetlaczu pojawia się wskazanie „Blokada uruchomienia”. Aby korzystać z piekarnika, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Gdy blokada uruchomienia jest aktywna i piekarnik zostanie wyłączony, jego drzwi zostaną zablokowane. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z włączoną opcją Blokada uruchomienia.
Szybkie nagrzewanie	Skrócenie czasu nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji piekarnika.
Przypomnienie o czyszczeniu	Włączanie i wyłączenie przypomnienia.
Wskazanie czasu	Włączanie i wyłączenie zegara.
Styl cyfrowy zegara	Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu.

14.4 Podmenu: Konfiguracja

Podmenu	Opis
Język	Ustawia język piekarnika.
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.
Aktualna godzina	Ustawia aktualną godzinę i datę.






TO PROSTE!




14.5 Podmenu opcji: Serwis

Podmenu	Opis
Tryb demonstracyjny	Kod włączenia/wyłączenia: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.



15. TO PROSTE!




Przed pierwszym użyciem należy ustawić:				
Język	Jasność wyświetlacza	Dźwięki przycisków	Głośność sygnału	Aktualna godzina

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:					
 Włączone / Wyłączone	 Menu	 Ulubione	 Timer	 Termosonda	START / STOP

Rozpoczęcie użytkowania piekarnika				
Szybkie uruchomienie	Włączyć piekarnik i rozpocząć pieczenie 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	Wyłączenie piekarnika przy jakimkolwiek ekranie lub komunikacie	 — nacisnąć i przytrzymać, aż piekarnik się wyłączy.		

Rozpoczęcie pieczenia				
Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4	Krok 5

Rozpoczęcie pieczenia				
 — nacisnąć, aby włączyć piekarnik.	 ... — wybrać funkcję pieczenia.	°C - ustawić temperaturę.	OK — nacisnąć, aby potwierdzić.	START — nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie.

Jak szybko przyrządzać potrawy				
Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:				
Gotowanie wspomaganie	Krok 1	Krok 2	Krok 3	Krok 4
	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  .	Nacisnąć:  Gotowanie wspomaganie.	Wybrać potrawę.

Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia	
10% — wykończenie potrawy Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.	Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć +1 min.

16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

Jak ustawić: Funkcje pieczenia

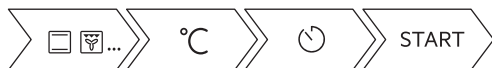


Jak ustawić: Gotowanie wspomaganie



MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Jak ustawić: Czas pieczenia



Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia





Jak anulować: Ustawianie timera



Obsługa urządzenia: Termosonda



17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso site para:



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.electrolux.com/support



Registe o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquira acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Usar sempre peças sobressalentes de origem.

Sempre que contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, assegure que tem disponíveis os dados seguintes: Modelo, PNC, Número de série.

Esta informação encontra-se na placa de identificação.

Aviso/Cuidado – Informações de segurança

Informações gerais e sugestões

Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	396	3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	403
1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis.....	396	3.1 Visão geral.....	403
1.2 Segurança geral.....	397	3.2 Acessórios.....	403
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	398	4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO. 404	
2.1 Instalação.....	398	4.1 Painel de comandos.....	404
2.2 Ligação elétrica	399	4.2 Visor.....	405
2.3 Utilização.....	400	5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	406
2.4 Manutenção e limpeza.....	401	5.1 Limpeza inicial	406
2.5 Limpeza por pirólise.....	401	5.2 Primeira ligação.....	406
2.6 Iluminação interna.....	402	5.3 Pré-aquecimento inicial.....	407
2.7 Assistência técnica.....	402		
2.8 Eliminação.....	402		

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	407	11.2 Como remover: Apoios para prateleiras	422
6.1 Como definir: Tipos de aquecimento.....	407	11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica.....	422
6.2 Como definir: Cozedura assistida.....	408	11.4 Aviso de limpeza.....	423
6.3 Funções de aquecimento.....	408	11.5 Como remover e instalar: Porta.....	423
6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	410	11.6 Como substituir: Lâmpada.....	424
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	411	12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	426
7.1 Descrição das funções do relógio.....	411	12.1 O que fazer se.....	426
7.2 Como definir: Funções do relógio.....	411	12.2 Como gerir: Código de erro.....	426
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	413	12.3 Dados de assistência técnica....	427
8.1 Inserir acessórios.....	413	13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	427
8.2 Sonda térmica.....	414	13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*.....	427
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	416	13.2 Poupança de energia.....	428
9.1 Como guardar: Favoritos.....	416	14. ESTRUTURA DO MENU.....	429
9.2 Bloqueio de funções.....	416	14.1 Menu.....	429
9.3 Desligar automático.....	416	14.2 Submenu para: Limpeza.....	430
9.4 Ventoinha de arrefecimento.....	417	14.3 Submenu para: Opções.....	430
10. SUGESTÕES E DICAS.....	417	14.4 Submenu para: Configuração....	430
10.1 Recomendações para cozinhar.....	417	14.5 Submenu para: Assistência Técnica.....	431
10.2 Ventilado com Resistência.....	417	15. É FÁCIL!.....	431
10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados.....	418	16. UTILIZE UM ATALHO!.....	432
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	419	17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	433
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	421		
11.1 Notas sobre a limpeza.....	421		

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de

experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do forno.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação

**AVISO!**

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

2.2 Ligação elétrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- não coloque água diretamente no aparelho quente.
- não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza



AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Limpeza por pirólise



AVISO!

Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, panelas, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.6 Iluminação interna



AVISO!

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação



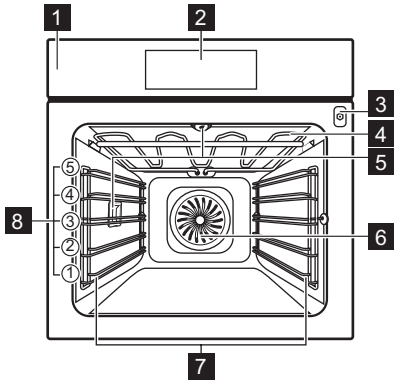
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Visão geral

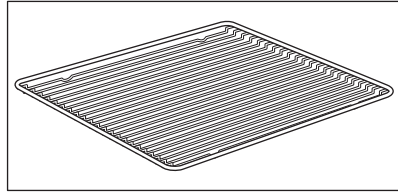


- 1 Painel de comandos
- 2 Visor
- 3 Tomada para a sonda térmica
- 4 Elemento de aquecimento
- 5 Lâmpada
- 6 Ventilador
- 7 Apoio para prateleira, amovível
- 8 Nível das prateleiras

3.2 Acessórios

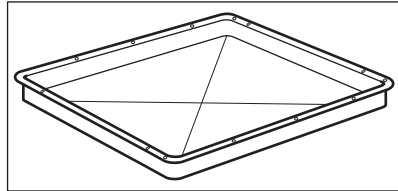
Prateleira em grelha

Para tachos, formas de bolos, assados.



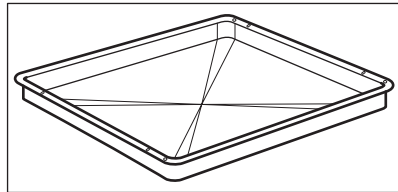
Tabuleiro para assar

Para bolos e biscoitos.



Tabuleiro para grelhar/assar

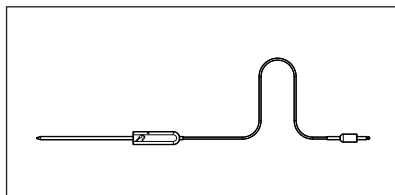
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.



COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

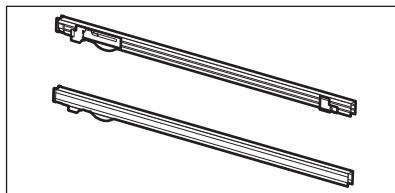
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



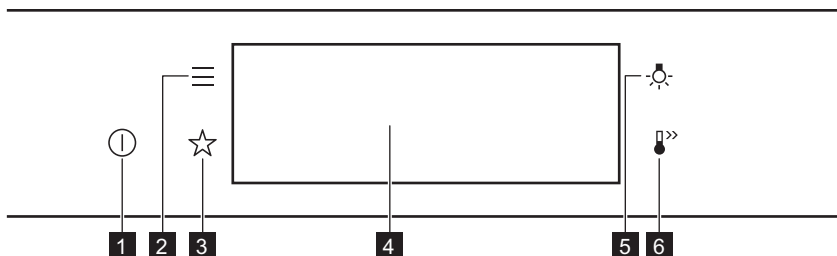
Calhas telescópicas

Para inserir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.






4. COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

4.1 Painel de comandos


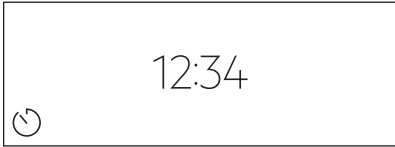
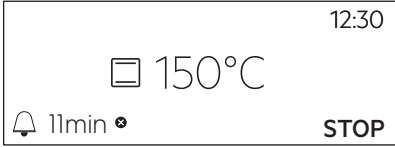
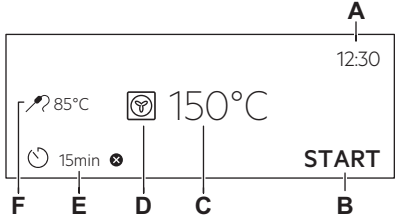


1	On / Off	Mantenha premido para ativar e desativar o forno.
2	Menu	Lista as funções do forno.
3	Favoritos	Lista as definições favoritas.
4	Visor	Apresenta as definições atuais do forno.
5	Interruptor da lâmpada	Para acender e apagar a lâmpada.
6	Aquecimento rápido	Para ativar e desativar a função: Aquecimento rápido.

COMO LIGAR E DESLIGAR O FORNO

 <p>Prima</p>	 <p>Deslocar</p>	 <p>Prima e segure continuamente</p>
<p>Toque na superfície com a ponta do dedo.</p>	<p>Faça deslizar a ponta do dedo sobre a superfície.</p>	<p>Toque na superfície durante 3 segundos.</p>










4.2 Visor

	<p>Após a ativação, o visor apresenta o ecrã principal com a função de aquecimento e a temperatura predefinida.</p>
	<p>Se não utilizar o forno durante 2 minutos, o visor entra em espera.</p>
	<p>Quando cozinhar, o visor apresenta as definições das funções e outras opções disponíveis.</p>
	<p>Visor com funções chave definidas.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Hora B. INICIAR/PARAR C. Temperatura D. Tipos de aquecimento E. Temporizador F. Sonda térmica (apenas modelos selecionados)

Indicadores do visor

Indicadores básicos – para navegar no visor.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 Para confirmar a seleção/definições.	 Para voltar um nível no menu.	 Para desfazer a última ação.	 Para ativar e desativar as opções.
Alarme sonoro Indicadores de função – quando o tempo de confeitação definido termina, é emitido um sinal sonoro.			
 A função está ativada.	 A função está ativada. O cozinhar para automaticamente.	 O alarme sonoro está desativado.	
Indicadores do temporizador			
 Para as definições da função: Início programado.		 Para cancelar as definições.	




5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

		
Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

5.2 Primeira ligação

O visor exibe a mensagem de boas-vindas depois da primeira ligação.


É preciso definir: Idioma, Brilho do visor, Sons "teclado", Volume do alarme, Hora.


5.3 Pré-aquecimento inicial




Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1 Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.

Passo 2 Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 1 hora.

Passo 3 Regule a temperatura máxima para a função. 
Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.


6.1 Como definir: Tipos de aquecimento

Passo 1 Ligue o forno. O visor mostra as funções de aquecimento padrão

Passo 2 Prima o símbolo da função de aquecimento para entrar no submenu.

Passo 3 Selecione a função de aquecimento e prima: . O visor apresenta: temperatura.

Passo 4 Definir: temperatura. Premir: .

Passo 5 Prima: .
Sonda térmica – pode ligar a sonda a qualquer momento antes ou durante a confeção.

STOP - prima para desativar a função de aquecimento.

Passo 6 Desligue o forno.

Utilize um atalho!



6.2 Como definir: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu propõe uma função e uma temperatura recomendadas. Pode ajustar o tempo e a temperatura.

Para alguns dos pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

A temperatura a que um prato é cozinhado:

- Mal passado ou Menos
- Médio
- Bem passado ou Mais










Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Prima:
Passo 3	Prima: . Introduzir: Cozedura assistida.
Passo 4	Escolha um prato ou um tipo de alimento.
Passo 5	Prima: START .

Utilize um atalho!











6.3 Funções de aquecimento

NORMAL

Tipo de aquecimento	Aplicação
 <p>Grelhador</p>	<p>Para grelhar alimentos finos e tostar pão.</p>
 <p>Grelhador ventilado</p>	<p>Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.</p>
 <p>Ventilado + Resistência Circ</p>	<p>Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com Calor superior/inferior.</p>
 <p>Congelados</p>	<p>Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.</p>
 <p>Calor superior/inferior</p>	<p>Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.</p>
 <p>Função Pizza</p>	<p>Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.</p>
 <p>Aquecimento inferior</p>	<p>Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.</p>
 <p>Pão</p>	<p>Utilize esta função para confeccionar pão e Pastéis com resultados profissionais muito bons, com a cor perfeita e a cõdea brilhante e estaladiça.</p>
 <p>Massa de pão</p>	<p>Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne a secagem da superfície da massa e mantém a elasticidade da massa.</p>

ESPECIAIS

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para conservar legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo “Utilização diária”, notas sobre: Ventilado com Resistência.

6.4 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 seg. Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", Poupança de Energia.


7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções do relógio

Funções do relógio	Aplicação
Tempo para cozinhar	Para definir a duração da cozedura. O máximo é de 23 h 59 min.
Finalizar ação	Para definir o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início programado	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
Prolongar tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Aviso	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é de 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.
Temporizador crescente	Monitoriza o tempo de atividade da função. Temporizador crescente – pode ligar ou desligar.

7.2 Como definir: Funções do relógio

Como acertar o relógio	
Passo 1	Premir: Hora.
Passo 2	Acertar as horas. Premir: OK.


Como definir o tempo de cozedura	
Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Acertar as horas. Premir: OK.

FUNÇÕES DE RELÓGIO


Utilize um atalho!



Como escolher a opção final

Passo 1	Escolha a função de aquecimento e defina a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Finalizar ação.
Passo 6	Escolha o preferido: Finalizar ação.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como atrasar o início da cozedura

Passo 1	Defina a função de aquecimento e a temperatura.
Passo 2	Prima:  .
Passo 3	Defina o tempo da cozedura.
Passo 4	Premir: ● ● ● .
Passo 5	Prima: Início programado.
Passo 6	Escolha o valor.
Passo 7	Premir: OK. Repita a ação até o visor apresentar o ecrã principal.

Como prolongar o tempo de cozedura

Quando faltar 10% do tempo de cozedura e os alimentos parecerem não estar prontos, pode prolongar o tempo de cozedura. Pode também mudar a função de aquecimento.

Como prolongar o tempo de cozedura

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

Como alterar as definições do temporizador

Passo 1 Premir: .

Passo 2 Defina o valor do temporizador.

Passo 3 Premir: **OK**.

Podem alterar o tempo definido durante o cozinhado a qualquer momento.

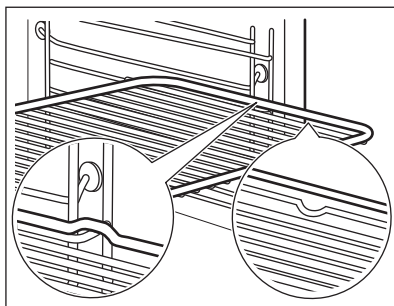
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

8.1 Inserir acessórios

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

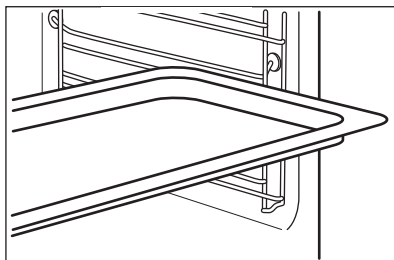
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

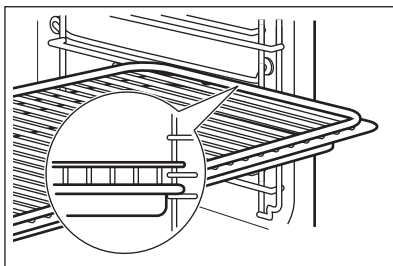
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



8.2 Sonda térmica

Sonda térmica- mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizá-la com cada função de aquecimento.

Devem ser definidas duas temperaturas:



A temperatura do forno: mínimo de 120°C.



A temperatura de núcleo.

Para cozinhar com os melhores resultados:

Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.

Não a utilize para pratos líquidos.

Durante a cozedura, deve permanecer no prato.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

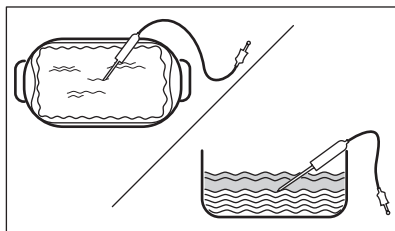
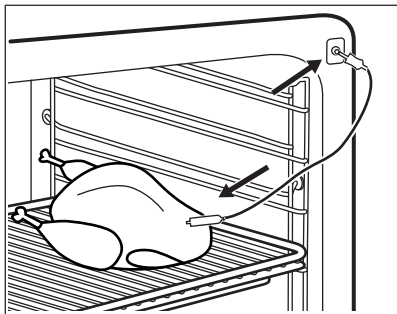
Como utilizar: Sonda térmica

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
Passo 3	Introduzir: Sonda térmica.
Carne, aves e peixe	Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Introduza a extremidade da Sonda térmica no centro da carne ou do peixe, na parte mais grossa que for possível. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no interior do prato.

Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta do Sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



Passo 4 Ligue o Sonda térmica na tomada da parte da frente do forno.
O visor apresenta a temperatura atual de: Sonda térmica.

Passo 5  - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.

Passo 6

- • • - prima para regular a opção preferida:
- Alarme sonoro - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal.
- Alarme sonoro e fim de cozedura - quando os alimentos atingem a temperatura do núcleo, soa o sinal e o forno para.

Passo 7 Selecione a opção e repetidamente prima: **OK** para ir para o ecrã principal.

Passo 8 Prima: **START** .
Quando os alimentos atingem a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro. Pode escolher parar ou continuar o cozinhado para se certificar que os alimentos estão bem cozinhados.

Passo 9 Retire a Sonda térmica ficha da tomada e retire o prato do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque o Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar: Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a função de aquecimento, o tempo de confeitura, a temperatura ou a função de limpeza. Pode guardar 3 definições favoritas.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Selecione a definição preferida.
Passo 3	Premir: Seleccione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as definições atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a definição à lista de: Favoritos. Prima OK .
– prima para repor a definição. – prima para cancelar a definição.	



9.2 Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento.

Passo 1	Ligar o forno.
Passo 2	Definir uma função de aquecimento.
Passo 3	, - prima em simultâneo para ligar a função.
Para desligar a função, repita o passo 3.	

9.3 Desligar automático

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3


A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Hora de fim, Aquecimento a baixa temp..

9.4 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

10.1 Recomendações para cozinhar








A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas e da qualidade e quantidade dos ingredientes utilizados. O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos. Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante. Para mais recomendações de cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso site. Para encontrar as Sugestões de cozedura, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

10.2 Ventilado com Resistência

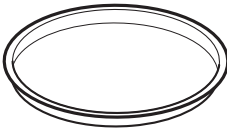
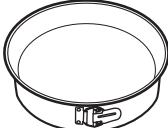


Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

SUGESTÕES E DICAS

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

10.3 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados







Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletores. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

 <p>Forma para pizza</p>	 <p>Assadeira</p>	 <p>Formas individuais</p>	 <p>Forma com base para flan</p>
<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>	<p>Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro</p>	<p>Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura</p>	<p>Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro</p>

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZEDURA NUM NÍVEL Bolos em formas				
		 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1





SUGESTÕES E DICAS



COZEDURA NUM NÍVEL Biscoitos








Utilize a terceira posição de prateleira.

		 (°C)	 (min)
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Pão pequeno / Tiras de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Calor superior/inferior	170	20 - 30



COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS Biscoitos

		 (°C)	 (min)	
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 45	1 / 4
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré-aquecer o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	23 - 40	1 / 4
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	160	35 - 50	1 / 4



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.



(min)



Tosta

Grelhador

1 - 3

5

Bife de vaca, vire a meio do tempo

Grelhador

24 - 30

4

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.


Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

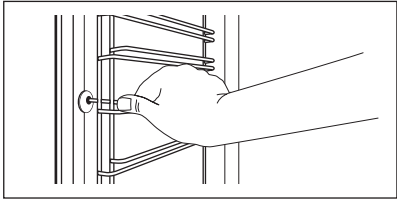
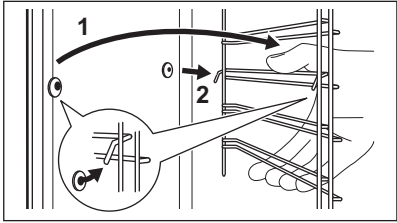
Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

 <p>Acessórios</p>	<p>Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.</p>
	<p>Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.</p>

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras


Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligar o forno e aguardar até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a frente.	



11.3 Como utilizar: Limpeza pirolítica

Limpeza do forno com Limpeza pirolítica.

 <p>AVISO! Existe o risco de queimaduras.</p>
--

 <p>CUIDADO! Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.</p>

Antes da Limpeza pirolítica:		
Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Ligue o forno.	Prima:  / Limpeza.	Selecione o modo de limpeza.
Opção	Modo de limpeza	Duração
Limpeza pirolítica, rápida	Limpeza ligeira	1 h
Limpeza pirolítica, normal	Limpeza normal	1 h 30 min
Limpeza pirolítica, intensa	Limpeza completa	3 h
<p> Quando a limpeza iniciar, a porta do forno é bloqueada e a lâmpada fica apagada. A ventoinha de arrefecimento funciona com uma velocidade superior.</p>		
<p>STOP – prima para parar a limpeza antes do fim. Não utilize o forno até o símbolo de bloqueio da porta desaparecer do visor.</p>		

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire os resíduos do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

11.4 Aviso de limpeza

Quando o aviso aparecer, a limpeza é recomendada.

Usar a função: Limpeza pirolítica.

11.5 Como remover e instalar: Porta

Pode remover a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro varia consoante o modelo.



AVISO!

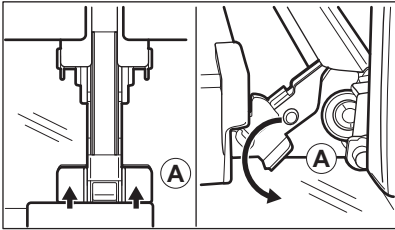
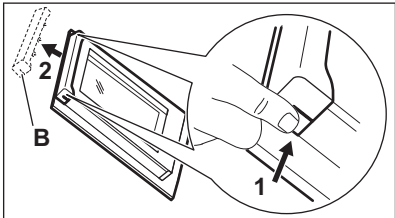
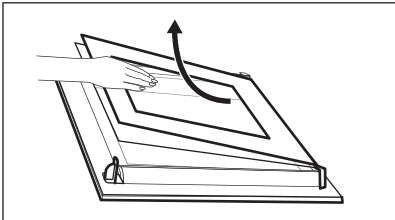
A porta é pesada.



CUIDADO!

A força exercida, sobretudo nas extremidades do painel frontal, pode provocar a quebra do vidro. O vidro pode quebrar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Passo 1	Abrir a porta totalmente.	
Passo 2	Levante e prima as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.	
Passo 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°). Segure na porta em ambos os lados e puxe-a para fora do forno num ângulo ascendente. Coloque a porta com o lado exterior virado para baixo sobre um pano e sobre uma superfície estável.	
Passo 4	Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.	
Passo 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 6	Segure os painéis de vidro da porta, um após o outro, pela extremidade superior e puxe-os para cima, para fora da guia.	
Passo 7	Limpe o painel de vidro com água e sabão. Seque o painel de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 8	Após a limpeza, efetue os passos descritos acima na sequência inversa.	
Passo 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.	

11.6 Como substituir: Lâmpada



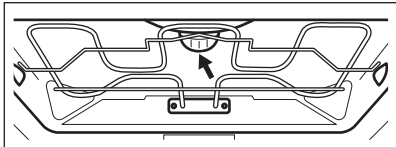
AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

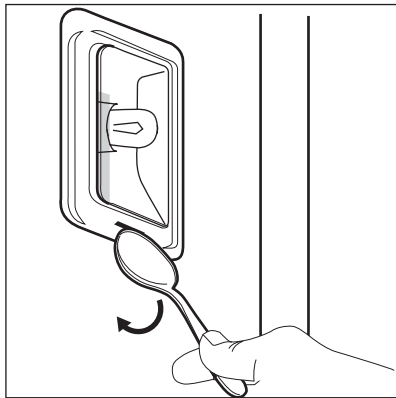
Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.	
Passo 2	Limpe a cobertura de vidro.	
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 4	Instale a cobertura de vidro.	

Lâmpada lateral

Passo 1	Remova o suporte para prateleiras do lado esquerdo para ganhar acesso à lâmpada.	
Passo 2	Para retirar a proteção de vidro, utilize um objeto estreito e não afiado (por exemplo, uma colher de chá).	
Passo 3	Limpe a cobertura de vidro.	
Passo 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.	
Passo 5	Instale a cobertura de vidro.	
Passo 6	Instale o suporte da prateleira do lado esquerdo.	

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...



O forno não liga ou não aquece



Causa possível



Solução

O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.

Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.

O relógio não está acertado.

Acerte o relógio; para mais informações, consulte o capítulo “Funções de relógio”, Como acertar: Funções do relógio.

A porta não fecha bem.

Feche a porta completamente.

O fusível está fundido.

Certifique-se de que é o fusível a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um electricista qualificado.

O Bloqueio para Crianças do forno está ativado.

Consulte o capítulo “Menu”, Submenu para: Opções.



Componentes



Descrição



Solução



A lâmpada está fundida.

Substitua a lâmpada; para mais informações, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, Como substituir: Lâmpada.

Os cortes de corrente param sempre a limpeza. Repita a limpeza se esta for interrompida por uma falha de corrente.

12.2 Como gerir: Código de erro

Quando ocorre o erro de software, o visor apresenta a mensagem de erro. Nesta secção, encontrará a lista dos problemas que pode resolver por si.

 Código e descrição	 Solução
C2 - a Sonda térmica está na cavidade do forno durante Limpeza pirolítica.	Retire a Sonda térmica.
C3 - a porta não está totalmente fechada durante Limpeza pirolítica.	Feche a porta.
F111 - Sonda térmica não está corretamente inserida na tomada.	Ligue totalmente Sonda térmica à tomada.
F240, F439 - os campos táteis no visor não funcionam devidamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não existe sujidade nos campos táteis.
F908 - o sistema do forno não se consegue ligar com o painel de controlo.	Desligue e ligue o forno.

12.3 Dados de assistência técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que escreva os dados aqui:	
Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Informação do produto e ficha informativa do produto*

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Índice de Eficiência Energética	61.2

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	1.09 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga padrão, modo de ventilação forçada	0.52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	71 l	
Tipo de forno	Forno encastrado	
Massa	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

13.2 Poupança de energia



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno irá continuar a cozinhar.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 seg. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. ESTRUTURA DO MENU

14.1 Menu

Prima  para abrir Menu.

Artigo do menu		Aplicação
Cozedura assistida		Lista os programas automáticos.
Limpeza		Lista os programas de limpeza.
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Opções		Como definir a configuração do forno.
Definições	Configuração	Como definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

ESTRUTURA DO MENU

14.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza pirolítica, rápida	Duração: 1 h.
Limpeza pirolítica, normal	Duração: 1 h 30 min.
Limpeza pirolítica, intensa	Duração: 3 h.

14.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Acende e apaga a lâmpada.
Bloqueio para crianças	Previne a ativação acidental do forno. Quando a opção está ativada, o texto "Bloqueio para crianças" aparece no visor quando liga o forno. Para ativar a utilização do forno, escolhe as letras do código na ordem alfabética. Quando o Bloqueio para Crianças está ativado, o forno está desligado, a porta do forno está bloqueada. Acesse ao temporizador, ao funcionamento remoto e a lâmpada está disponível com o Bloqueio para Crianças ativado.
Aquecimento rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Está disponível apenas para algumas funções do forno.
Aviso de limpeza	Liga e desliga o aviso.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.
Estilo Relógio Digital	Altera o formato da indicação da hora apresentada.

14.4 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Definir o idioma do forno.
Brilho do visor	Define a intensidade do visor.

Submenu	Descrição
Sons "teclado"	Liga e desliga o som dos campos de toque. Não é possível silenciar o som para: ①.
Volume do alarme	Define o volume dos tons das teclas e sinais.
Hora	Definir a hora e a data atuais.

14.5 Submenu para: Assistência Técnica






Submenu	Descrição
Modo Demo	Código de activação / desactivação: 2468
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Restaurar configurações	Restaura as definições de fábrica.

15. É FÁCIL!


Antes da primeira utilização, tem de definir:

Idioma	Brilho do visor	Sons "teclado"	Volume do alarme	Hora
--------	-----------------	----------------	------------------	------

Familiarize-se com os ícones básicos no painel de comandos e no visor:

 On / Off	 Menu	 Favoritos	 Temporizador	 Sonda térmica	START / STOP
---	---	--	---	--	--------------


Começar a utilizar o forno

Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e tempo padrão da função.	Passo 1	Passo 2	Passo 3
		Prima continuamente: ①.	 ... - seleccione a função preferida.	Prima: START .

Começar a utilizar o forno



Arranque	Desligue o forno, qualquer ecrã ou mensagem a qualquer momento.	① - prima continuamente até o forno se desligar.
-----------------	---	--

Começar a cozinhar

Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4	Passo 5
① - prima para ligar o forno.	 ... - seleccione a função de aquecimento.	°C - defina a temperatura.	OK - prima para confirmar.	START - prima para começar a cozinhar.

Saber como cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para preparar um prato rapidamente com as definições padrão:

Cozedura assistida	Passo 1	Passo 2	Passo 3	Passo 4
	Premir: ①.	Prima:  .	Premir:  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilize as funções rápidas para definir o tempo de cozedura.

Assistência nos 10% finais

Utilize a Assistência dos 10% finais para acrescentar tempo extra quando restarem 10% do tempo de cozedura.

Para prolongar o tempo de cozedura prima **+1min.**

16. UTILIZE UM ATALHO!

Aqui pode ver todos os atalhos úteis. Pode também encontrá-los nos capítulos dedicados no manual do utilizador.

Como definir: Tipos de aquecimento



Como definir: Cozedura assistida



Como definir: Tempo para cozinhar



Como retardar: Início e fim de cozedura





Como cancelar: Definir o temporizador



Como utilizar: Sonda térmica



17. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

NE GÂNDIM LA DVS

Vă mulțumim că ați achiziționat un aparat Electrolux. Ați ales un produs rezultat în urma a zeci de ani de experiență profesională și inovație. Ingenios și stilat, a fost conceput gândindu-vă la Dvs. Pentru ca să fiți asigurat că aveți toate cunoștințele necesare pentru obținerea unor rezultate extraordinare de fiecare dată când îl folosiți.

Bine ați venit la Electrolux.

Vizitați site-ul nostru pentru:



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:
www.electrolux.com/support



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:
www.registerelectrolux.com



A cumpăra accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:
www.electrolux.com/shop

ASISTENȚĂ PENTRU CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

Informații și sfaturi generale

Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	435	3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	442
1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile.....	435	3.1 Prezentare generală.....	442
1.2 Informații generale despre siguranță.....	436	3.2 Accesorii.....	442
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	437	4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL.....	443
2.1 Instalarea.....	437	4.1 Panou de comandă.....	443
2.2 Conexiunea la rețeaua electrică.....	438	4.2 Afișaj.....	444
2.3 Utilizarea.....	439	5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	445
2.4 Îngrijirea și curățarea.....	440	5.1 Curățarea inițială.....	445
2.5 Curățarea pirolitică.....	440	5.2 Prima conectare.....	445
2.6 Iluminare interioară.....	441	5.3 Preîncălzirea inițială.....	446
2.7 Serviciul de asistență tehnică.....	441		
2.8 Eliminare.....	441		

6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	446	11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică.....	461
6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire.....	446	11.4 Semnal De Reamintire La Curățare.....	462
6.2 Modul de setare Gătire asistată.....	447	11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa.....	462
6.3 Funcții de gătire.....	447	11.6 Cum se înlocuiește: Bec.....	463
6.4 Note cu privire la: Aer cald umed.....	449		
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	450	12. DEPANARE.....	464
7.1 Descrierea funcțiilor ceasului.....	450	12.1 Ce trebuie făcut dacă.....	465
7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului.....	450	12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare.....	465
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII....	452	12.3 Date pentru service.....	466
8.1 Introducerea accesoriilor.....	452	13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	466
8.2 Senzor de gătire.....	453	13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică.....	466
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	455	13.2 Economisirea energiei.....	467
9.1 Cum se salvează: Favorite.....	455	14. STRUCTURA MENIULUI.....	468
9.2 Funcția blocare.....	455	14.1 Meniu.....	468
9.3 Oprirea automată.....	455	14.2 Submeniu pentru: Curățare.....	468
9.4 Sufianta cu aer rece.....	456	14.3 Submeniu pentru: Opțiuni.....	469
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	456	14.4 Submeniu pentru: Configurare.....	469
10.1 Recomandări pentru gătit.....	456	14.5 Submeniu pentru: Service.....	470
10.2 Aer cald umed.....	456	15. ESTE SIMPLU!.....	470
10.3 Aer cald umed - accesorii recomandate.....	457	16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!.....	471
10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare.....	458	17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	472
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	460		
11.1 Note cu privire la curățare.....	460		
11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft.....	461		

1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau

mentale reduse sau de persoanele ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Informații generale despre siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru uz casnic individual într-un mediu interior.
- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate avea drept consecință spargerea sticlei.
- Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile și depunerile/deversările excesive din cavitatea cuptorului.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea

**AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea dulapului	560 mm
Adâncimea dulapului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560x20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4x25 mm

2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.

- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Închideți complet ușa aparatului înainte de a conecta ștecherul la priză.
- Acest aparat este livrat cu un ștecăr și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scântelele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse alături sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității carcasei sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

2.5 Curățarea pirolitică



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Țineți copii la distanță de aparat în timpul funcționării curățării Pirolitice. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.

- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru copii sau persoane cu probleme medicale.

2.6 Iluminare interioară



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.
- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Serviciul de asistență tehnică

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.
- Utilizați doar piese de schimb originale.

2.8 Eliminare

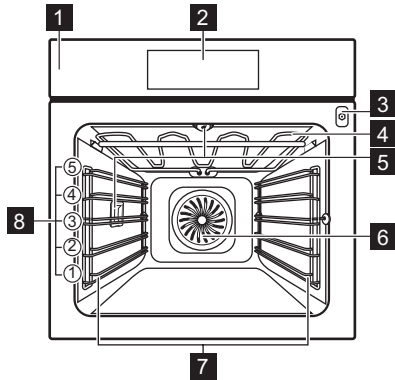


AVERTISMENT!
Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

3.1 Prezentare generală

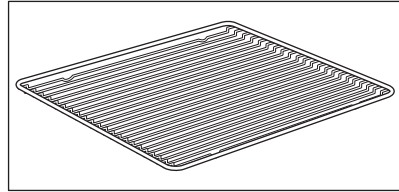


- 1 Panou de comandă
- 2 Afișaj
- 3 Priză pentru senzorul de gătire
- 4 Element de încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport pentru raft, detașabil
- 8 Poziții raft

3.2 Accesorii

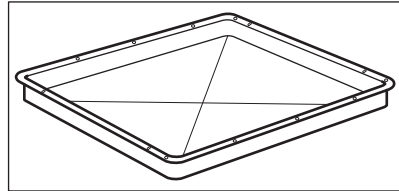
Raft sârmă

Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.



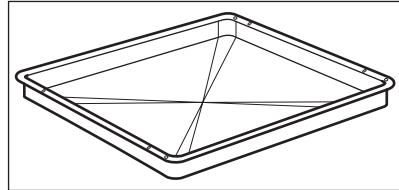
Tavă de gătit

Pentru prăjituri și biscuiți.



Cratiță

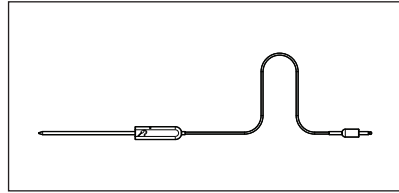
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

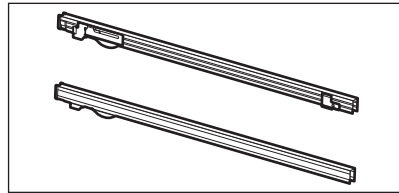
Senzor de gătire

Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.



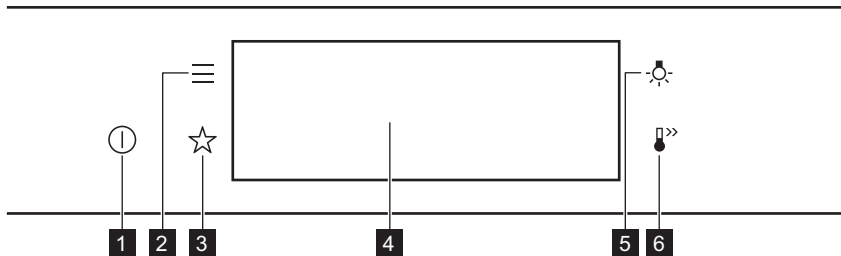
Ghidaje telescopice

Pentru a introduce și a scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.



4. CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

4.1 Panou de comandă


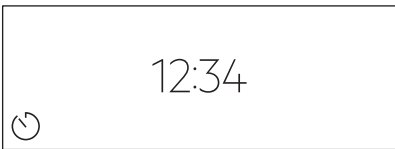
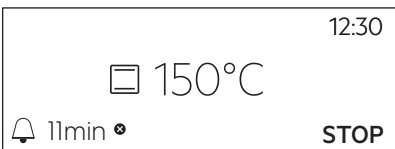
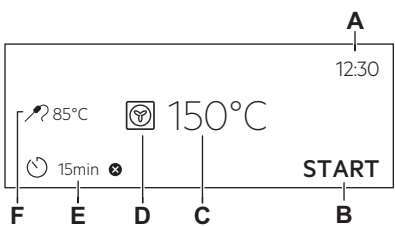


1	Pornit / Oprit	Apăsați lung pentru a porni și a opri cuptorul.
2	Meniu	Listează funcțiile cuptorului.
3	Favorite	Listează setările favorite.
4	Afișaj	Afișează setările curente ale cuptorului.
5	Comutator bec	Pentru a porni și a opri becul.
6	Încălzire rapidă	Pentru activarea și dezactivarea funcției: Încălzire rapidă.

CUM SE PORNEȘTE ȘI SE OPREȘTE CUPTORUL

 <p>Apăsați butonul</p>	 <p>Mutare</p>	 <p>Apăsați lung</p>
<p>Atingeți suprafața cu vârful degetului.</p>	<p>Glisați vârful degetului pe suprafață.</p>	<p>Atingeți suprafața timp de 3 secunde.</p>










4.2 Afișaj

	<p>După pornire, afișajul prezintă ecranul principal cu funcția de gătire și temperatura implicită.</p>
	<p>Dacă nu folosiți cuptorul 2 minute, afișajul intră în așteptare.</p>
	<p>Atunci când gătiți, afișajul prezintă funcțiile setate și alte opțiuni disponibile.</p>
	<p>Afișaj cu funcțiile cheie setate.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Timpul B. START/STOP C. Temperatură D. Funcții de încălzire E. Cronometru F. Sensor de gătire (doar la modelele selectate)


Indicatorii afișajului

Indicatori de bază - pentru a naviga pe afișaj.




ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 Pentru confirmarea selecției / setării.	 Pentru a reveni la nivelul anterior din meniu.	 Pentru a anula ultima acțiune.	 Pentru a porni și a opri opțiunile.
Sonor alarmă indicatorii funcției - când durata setată pentru gătit se îndecheie, este emis semnalul sonor.			
 Funcția este pornită.	 Funcția este pornită. Gătirea se oprește automat.	 Sonorul alarmei este oprit.	
Indicatoare cronometru			
 Pentru a seta funcția: Pornire întârziată.	 Pentru anularea setării.		

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

 AVERTISMENT! Consultați capitolele privind siguranța.
--

5.1 Curățarea inițială

		
Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

5.2 Prima conectare




Afișajul indică mesajul de bun venit după prima conectare.
Trebuie să setați: Limba, Luminozitate display, Tonul de la taste, Volum la apăsare taste, Timpul.

UTILIZAREA ZILNICĂ

5.3 Preîncălzirea inițială



Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.

Etapa 1	Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
Etapa 2	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
Etapa 3	Setați temperatura maximă a funcției:  Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.	

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de setare: Funcții de încălzire

Pasul 1	Porniți cuptorul. Afișajul indică funcția de gătire implicită.
Pasul 2	Apăsați simbolul funcției de gătire pentru a intra în submeniu.
Pasul 3	Selectați funcția de gătire și apăsați: OK . Afișajul indică: temperatura.
Pasul 4	Setare: temperatura. Apăsați: OK .
Pasul 5	Apăsați: START . Senzor de gătire - puteți conecta senzorul în orice moment înainte sau în timpul gătitului.
STOP - apăsați pentru a opri funcția de gătire.	
Pasul 6	Oprii cuptorul.

Luați-o pe scurtătură!



6.2 Modul de setare Gătire asistată

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură recomandate. Puteți regla timpul și temperatura.

Pentru anumite preparate, puteți găti și cu:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor de gătire

Gradul până la care este gătit un preparat:

- În sânge sau Suculent
- Mediu
- Bine făcut sau Bine facut










Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Apăsați:
Pasul 3	Apăsați: . Accesați: Gătire asistată.
Pasul 4	Alegeți un preparat sau un tip de aliment.
Pasul 5	Apăsați: START .

Luați-o pe scurtătură!











6.3 Funcții de gătire

STANDARD

Funcția de încălzire	Utilizare
 <p>Grill</p>	<p>Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.</p>
 <p>Gatire intensiva</p>	<p>Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.</p>
 <p>Aer cald cu ventilație</p>	<p>Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.</p>
 <p>Preparate congelate</p>	<p>Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.</p>
 <p>Încalzire sus și jos</p>	<p>Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.</p>
 <p>Funcție Pizza</p>	<p>Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.</p>
 <p>Încălzire jos</p>	<p>Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.</p>
 <p>Coacere pâine</p>	<p>Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.</p>
 <p>Dospire aluatului</p>	<p>Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.</p>

SPECIALITĂȚI

Funcția de încălzire	Utilizare
 Conservare	Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).
 Dezhidratare	Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.
 Încalzire farfurii	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Au Gratin	Pentru preparate precum lasagna sau cartofi gratinați. Pentru gratinare și rumenire.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.
 Mentține cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Aer cald umed	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Aer cald umed.

6.4 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform EN 60350-1. Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

FUNȚIILE CEASULUI

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.


7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Descrierea funcțiilor ceasului

Funcția ceas	Aplicație
Durată gătire	Pentru a seta durata gătirii. Maximul este 23 h 59 min.
Acțiunea de finalizare	Pentru a seta ce se întâmplă când cronometrul termină numărătoarea.
Pornire întârziată	Pentru a amâna pornirea și/sau terminarea gătirii.
Extindere timp	Pentru a extinde durata gătirii.
Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă. Maximul este 23 h 59 min. Această funcție nu are niciun efect asupra operării cuptorului.
Cronometru numărătoare directă	Monitorizează durata de rulare a funcției. Cronometru numărătoare directă - îl puteți porni și opri.


7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului


Cum se setează ceasul	
Pasul 1	Apăsați: Timpul.
Pasul 2	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Modul de setare a timpului de gătire	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setarea timpului. Apăsați: OK.

Luați-o pe scurtătură!



Cum se alege opțiunea de final	
Pasul 1	Alegeți funcția de gătire și setați temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Acțiunea de finalizare.
Pasul 6	Alegeți opțiunea preferată: Acțiunea de finalizare.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Cum se efectuează pornire întârziată a gătirii	
Pasul 1	Setați funcția de gătire și temperatura.
Pasul 2	Apăsați:  .
Pasul 3	Setați timpul de gătire.
Pasul 4	Apăsați: ● ● ● .
Pasul 5	Apăsați: Pornire întârziată.
Pasul 6	Alegeți valoarea.
Pasul 7	Apăsați: OK. Repetați acțiunea până când afișajul prezintă ecranul principal.

Modul de extindere a duratei gătirii
Când a mai rămas 10% din timpul de gătire și mâncarea pare să nu fie gata, puteți să extindeți durata gătirii. De asemenea, puteți modifica funcția de gătire.

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Modul de extindere a duratei gătirii

Apăsăți **+1min** pentru a extinde durata gătitului.

Cum se schimbă setările cronometrului

Pasul 1 Apăsăți: .

Pasul 2 Setăți valoarea cronometrului.

Pasul 3 Apăsăți: **OK**.

Puteți modifica timpul setat în orice moment al gătirii.

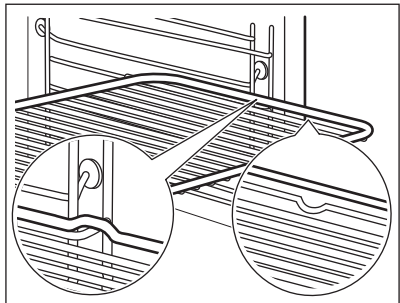
8. MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

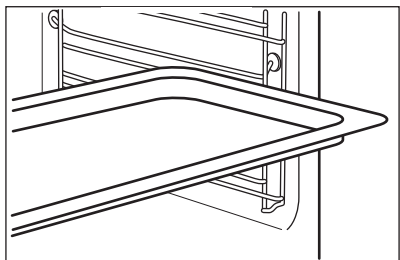
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



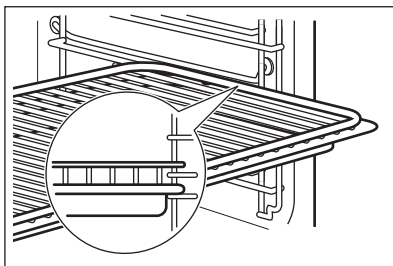
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.



Raft sârmă, Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



8.2 Senzor de gătire

Senzor de gătire- măsoară temperatura din interiorul alimentului. Se poate folosi cu fiecare funcție de gătire.

Există două temperaturi care trebuie setate:



Temperatura cuptorului: minim 120°C.



Temperatura zonei de mijloc.

Pentru rezultate optime de gătire:

Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.

Nu se va utiliza pentru preparate lichide.

În timpul gătirii trebuie să rămână în preparat.

Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

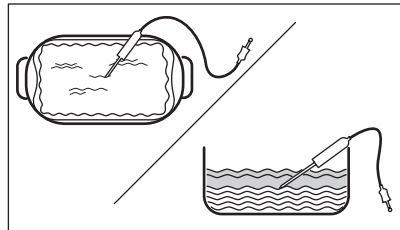
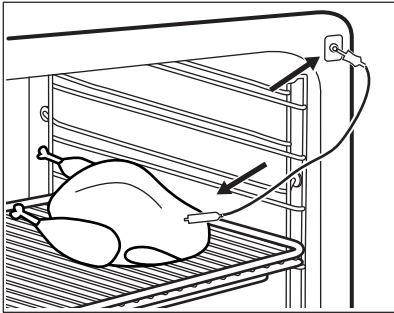
Modul de utilizare: Senzor de gătire

Pasul 1	Porniți cuptorul.	
Pasul 2	Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.	
Pasul 3	Introduceți: Senzor de gătire.	
Carne, pasăre și pește	Caserolă	

MODUL DE UTILIZARE: ACCESORII

Introduceți vârful Sensor de gătire în mijlocul bucății de carne, pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor de gătire se află în interiorul preparatului.

Introduceți vârful Sensor de gătire exact în mijlocul caserolei. Sensor de gătire trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Utilizați marginea vasului de copt pentru a susține mânerul din silikon al Sensor de gătire. Vârful Sensor de gătire nu trebuie să atingă fundul vasului de copt.



Pasul 4 Introduceți Sensor de gătire în priză din partea frontală a cuptorului. Afișajul indică temperatura curentă a: Sensor de gătire.

Pasul 5  - apăsați pentru a seta temperatura zonei de mijloc a senzorului.

Pasul 6

- ● ● - apăsați pentru a seta opțiunea preferată:
- Sonor alarmă - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal.
- Sonor alarmă și terminare gătire - când mâncarea ajunge la temperatura zonei de mijloc, este emis un semnal și cuptorul se oprește.

Pasul 7 Selectați opțiunea și apăsați în mod repetat: **OK** pentru a accesa ecranul principal.

Pasul 8 Apăsați: **START** .
Când alimentul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Puteți alege să opriți sau să continuați gătitul pentru a vă asigura că mâncarea este bine făcută.

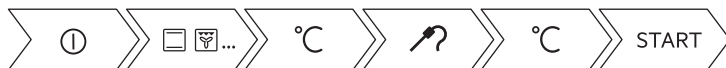
Pasul 9 Scoateți conectorul Sensor de gătire din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Sensor de gătire devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Luăți-o pe scurtătură!



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Cum se salvează: Favorite

Puteți salva setările favorite, cum ar fi funcția de gătit, durata gătirii, temperatura sau funcția de curățare. Puteți salva 3 setări favorite.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Selectați setarea preferată.
Pasul 3	Apăsați: ☰. Selectați: Favorite.
Pasul 4	Selectați: Salvare setări curente.
Pasul 5	Apăsați + pentru a adăuga setarea la lista de: Favorite. Apăsați OK.
<p>↶ - apăsați pentru a reseta setarea. ⊗ - apăsați pentru a anula setarea.</p>	

9.2 Funcția blocare



Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătit.

Pasul 1	Porniți cuptorul.
Pasul 2	Setați o funcție de gătit.
Pasul 3	☆, ⏸ - apăsați în același timp pentru a porni funcția.
Pentru a opri funcția blocare, repetați pasul 3.	

9.3 Oprirea automată

Din motive de siguranță, cuptorul se oprește după o perioadă dacă o funcție de gătit este activă și nu modificați nicio setare.

INFORMAȚII ȘI SFATURI

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	3

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Timp de terminare, Gătire la temp. scăzută.

9.4 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când cuptorul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI

10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.






Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

Pentru mai multe recomandări de gătire, consultați tabelele de gătit de pe site-ul nostru web. Pentru a găsi Sfaturile la gătire, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității cuptorului.

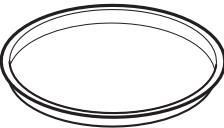


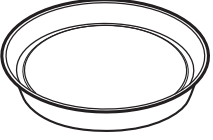
10.2 Aer cald umed

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	25 - 35
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	15 - 25
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	25 - 35
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	20 - 30
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	140	2	15 - 25
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	15 - 25

10.3 Aer cald umed - accesoriile recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte







INFORMAȚII ȘI SFATURI







Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm
---	---	--	---

10.4 Tabelele de gătit pentru institutele de testare

Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1





 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți				
 Utilizați raftul de pe al treilea nivel.				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	160	20 - 30	



COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți








Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 (°C)	 (min)
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	170	20 - 30



COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți

		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



GRĂȚAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.


Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

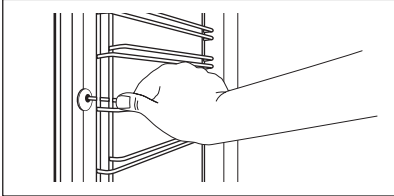
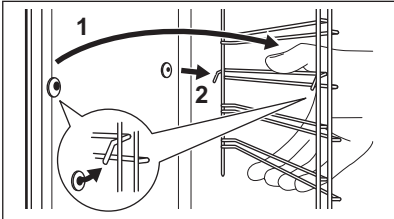
Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.

 <p>Accesorii</p>	<p>Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.</p>
	<p>Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.</p>

11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

Pasul 1	Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	
Pasul 2	Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.	
Pasul 3	Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.	
Pasul 4	Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.	

11.3 Modul de utilizare: Curățare pirolitică

Curățați cuptorul cu Curățare pirolitică.



AVERTISMENT!

Există pericolul de arsuri.





ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același compartiment, nu le utilizați simultan cu această funcție. Acest lucru poate deteriora cuptorul.

Înainte de Curățare pirolitică:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.	Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.	Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii folosind apă caldă, o lavetă moale și un detergent neutru.
--	--	---

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
Porniți cuptorul.	Apăsați:  / Curățare	Selectați modul de curățare.
Opțiune	Mod de curățare	Durată
Curățare pirolitică, rapidă	Curățare ușoară	1 h
Curățare pirolitică, normală	Curățare normală	1 h 30 min
Curățare pirolitică, intensă	Curățare profundă	3 h
 Când începe curățarea, ușa cuptorului se blochează și becul se stinge. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.		
STOP - apăsați pentru a opri curățarea înainte de finalizare. Nu utilizați cuptorul înainte ca simbolul de blocare a ușii să dispară de pe afișaj.		

La terminarea curățării:

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.	Curățați cavitatea cu o lavetă moale.	Îndepărtați reziduurile de la baza cavității.
---	---------------------------------------	---

11.4 Semnal De Reamintire La Curățare

Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare pirolitică.

11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.



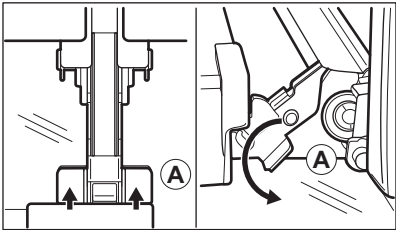
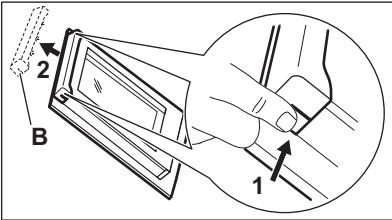
AVERTISMENT!

Ușa este grea.



ATENȚIE!

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Pasul 1	Deschideți ușa complet.	
Pasul 2	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Pasul 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
Pasul 4	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
Pasul 5	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
Pasul 6	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
Pasul 7	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Pasul 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Pasul 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.	

11.6 Cum se înlocuiește: Bec



AVERTISMENT!

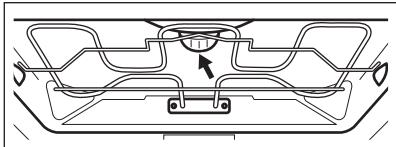
Pericol de electrocutare.
Becul poate fi fierbinte.

DEPANARE

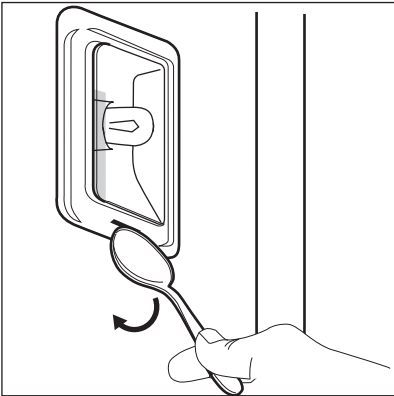
Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

Pasul 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Pasul 2	Curățați capacul de sticlă.	
Pasul 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 4	Montați capacul de sticlă.	

Lampă laterală

Pasul 1	Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.	
Pasul 2	Folosiți un obiect îngust, neascuțit (de ex. o linguriță) pentru a scoate capacul de sticlă.	
Pasul 3	Curățați capacul de sticlă.	
Pasul 4	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o temperatură de 300 °C.	
Pasul 5	Montați capacul de sticlă.	
Pasul 6	Montați suporturile raftului din stânga.	




12. DEPANARE






AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

 Cuptorul nu pornește sau nu se încălzește	
 Cauză posibilă	 Soluție
Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de curent.
Ceasul este nereset.	Setați ceasul, pentru detalii consultați capitolul „Funcțiile ceasului”, Modul de setare: Funcțiile ceasului.
Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza problemei. Dacă reappare problema cu siguranța, contactați un electrician calificat.
Dispozitivul Blocare acces copii de la cuptor este activat.	Consultați capitolul „Meniu”, Submeniu pentru: Opțiuni.

 Componente	
 Descriere	 Soluție
Becul este ars.	Înlocuiți becul, pentru detalii consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”, Cum se înlocuiește: Bec.



Pana de curent întrerupe întotdeauna curățarea. Repetați curățarea dacă a fost întreruptă de o pană de curent.

12.2 Modul de gestionare: Coduri de eroare

Când apar erorile software, afișajul prezintă mesajul de eroare.

În această secțiune veți găsi lista cu probleme pe care le puteți gestiona singuri.

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

 Codul și descrierea	 Soluție
C2 - Senzor de gătire se află în cavitatea cuptorului în timpul Curățare pirolitică.	Scoateți Senzor de gătire.
C3 - ușa nu este închisă complet în timpul Curățare pirolitică.	Inchideți usa.
F111 - Senzor de gătire nu este introdus corect în priză.	Introduceți complet Senzor de gătire în priză.
F240, F439 - câmpurile tactile de pe afișaj nu funcționează corect.	Curățați suprafața afișajului. Asigurați-vă că nu există mizerie pe câmpurile tactile.
F908 - sistemul cuptorului nu se poate conecta la panoul de comandă.	Oprii și porniți din nou cuptorul.

12.3 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui Centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)
Numărul produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	Electrolux
Identificarea modelului	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074

Index de eficiență energetică	61.2	
Clasă de eficiență energetică	A++	
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.52 kWh/ciclu	
Număr de cavități	1	
Sursă de căldură	Energie electrică	
Volumul	71 l	
Tip cuptor	Cuptor încorporabil	
Masă	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
 Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
 Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

STRUCTURA MENIULUI

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde. Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua să gătească.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.


Aer cald umed

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

14. STRUCTURA MENIULUI

14.1 Meniu

Apăsați  pentru a deschide Meniu.

Element din meniu		Utilizare
Gătire asistată		Listează programele automate.
Curățare		Listează programele de curățare.
Favorite		Listează setările favorite.
Opțiuni		Pentru a seta configurația cuptorului.
Setări	Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

14.2 Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Utilizare
Curățare pirolitică, rapidă	Durata: 1 h.
Curățare pirolitică, normală	Durata: 1 h 30 min.
Curățare pirolitică, intensă	Durata: 3 h.

14.3 Submeniu pentru: Opțiuni

Submeniu	Utilizare
Iluminare cuptor	Aprinde și stinge becul.
Blocare acces copii	Previne activarea accidentală a cuptorului. Când opțiunea este pornită, textul „Blocare acces copii” apare pe afișaj când porniți cuptorul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți literele din cod în ordine alfabetică. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este blocată. Accesul la cronometru, utilizarea de la distanță și becul este disponibil cu Blocare acces copii.
Încălzire rapidă	Scurtează durata încălzirii. Acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții ale cuptorului.
Semnal De Reamintire La Curățare	Pornește și oprește reamintirea.
Indicare timp	Pornește și oprește ceasul.
Stil ceas digital	Schimbă formatul indicării timpului afișat.

14.4 Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba	Setează limba cuptorului.
Luminozitate display	Setează luminozitatea afișajului.
Tonul de la taste	Pornește și oprește tonul câmpurilor tactile. Nu este posibilă oprirea tonului pentru: ①.
Volum la apăsare taste	Setează volumul tonurilor și semnalelor de la taste.
Timpul	Setează ora și data curentă.

ESTE SIMPLU!

14.5 Submeniu pentru: Service






Submeniu	Descriere
Modul demo	Codul de activare / dezactivare: 2468
Versiunea software	Informații despre versiunea software.
Resetati toate opțiunile	Restabilește setările din fabrică.

15. ESTE SIMPLU!




Înainte de prima utilizare trebuie să setați

Limba	Luminozitate display	Tonul de la taste	Volum la apăsarea taste	Timpul
-------	----------------------	-------------------	-------------------------	--------

Familiarizați-vă cu pictogramele de bază de pe panoul de comandă și afișaj:




 Pornit / Oprit	 Meniu	 Favorite	 Cronometru	 Senzor de gătire	START / STOP
---	--	---	---	---	--------------




Începeți să folosiți cuptorul

Pornire rapidă	Porniți cuptorul și începeți gătitul cu temperatura și durata implicată pentru funcție.	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3
		Apăsați lung: 	 ... - selectați funcția preferată.	Apăsați: START
Oprire rapidă	Oprește cuptorul în orice moment, din orice ecran sau mesaj.	 - apăsați lung până când cuptorul se stinge.		

Începeți gătitul

Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4	Pasul 5
----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

Începeți gătit				
 - apăsați pentru a porni cuptorul.	 ... - selectați funcția de gătit.	 - setați temperatura.	OK - apăsați pentru a confirma.	START - apăsați pentru a porni gătit.

Aflați cum să gătiți rapid				
Folosiți programele automate sau aplicația pentru a găti rapid un preparat cu setările predefinite:				
Gătire asistată	Pasul 1	Pasul 2	Pasul 3	Pasul 4
	Apăsați:  .	Apăsați:  .	Apăsați:  Gătire asistată.	Alegeți preparatul.

Pentru a seta durata de gătit folosiți funcțiile rapide	
10% Ajutor finisare Folosiți 10% Ajutor finisare pentru a adăuga o extindere de timp când a mai rămas 10% din durata gătirii.	Pentru a prelungi durata de gătit apăsați +1min.

16. LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Aici puteți vedea toate scurtăturile utile. Le puteți găsi și în capitolele dedicate din manualul utilizatorului.

Modul de setare Funcții de încălzire



Modul de setare Gătire asistată



Modul de setare Durată gătit



LUAȚI-O PE SCURTĂTURĂ!

Întârzierea: Pornirea și terminarea gătirii





Anularea: Setarea cronometrului



Modul de utilizare: Senzor de gătire



17. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux.

Посетите наш веб-сайт, на котором вы можете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте:

www.electrolux.com/support



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

www.registerelectrolux.com



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop


ПОДДЕРЖКА КЛИЕНТОВ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Всегда используйте оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию:

Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

Данная информация приведена на табличке с техническими данными.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	474	2.7 Сервис.....	481
1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями.....	475	2.8 Утилизация.....	481
1.2 Общая безопасность.....	476	3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	482
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	477	3.1 Общий обзор.....	482
2.1 Установка.....	477	3.2 Аксессуары.....	482
2.2 Подключение к электросети.....	478	4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....	483
2.3 Использование.....	479	4.1 Панель управления.....	483
2.4 Уход и чистка.....	480	4.2 Дисплей.....	484
2.5 Пиролитическая очистка.....	480	5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	485
2.6 Внутреннее освещение.....	481	5.1 Первая чистка	485

СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

5.2	Первое подключение.....	485	11.2	Снятие: Направляющие для противней.....	501
5.3	Первый разогрев.....	486	11.3	Применение: Пиролитическая очистка.....	501
6.	ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	486	11.4	Напоминание О Чистке.....	502
6.1	Способ настройки: Режимы нагрева.....	486	11.5	Извлечение и установка: Дверца.....	503
6.2	Способ настройки: Помощь в Приготовлении.....	487	11.6	Замена лампы освещения.....	504
6.3	Режимы нагрева.....	487	12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	505	
6.4	Примечания к функции: Влажная конвекция.....	489	12.1	Что делать, если.....	505
7.	ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	490	12.2	Управление: Коды ошибок.....	506
7.1	Описание функций часов.....	490	12.3	Данные о техническом обслуживании.....	507
7.2	Способ настройки: Функции часов.....	490	13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	507	
8.	ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....	492	13.1	Информация об изделии и Технический лист информации об изделии*.....	507
8.1	Установка принадлежностей.....	492	13.2	Экономия электроэнергии.....	508
8.2	Термошуп.....	493	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	509	
9.	ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	495	14.1	Меню.....	509
9.1	Сохранение: Любимые программы.....	495	14.2	Подменю для: Очистка.....	510
9.2	Блокировка кнопок.....	495	14.3	Подменю для: Опции.....	510
9.3	Автоматическое отключение.....	496	14.4	Подменю для: Настройка.....	511
9.4	Вентилятор охлаждения.....	496	14.5	Подменю для: Сервис.....	511
10.	ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	496	15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....	511	
10.1	Рекомендации по приготовлению.....	496	16. ПРОБУЙТЕ!.....	513	
10.2	Влажная конвекция.....	497	17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....	514	
10.3	Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары.....	497			
10.4	Таблицы приготовления для тестирующих организаций.....	498			
11.	УХОД И ОЧИСТКА.....	500			
11.1	Примечание относительно очистки.....	500			

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту

Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны! Не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Всегда используйте кухонные рукавицы для установки или извлечения аксессуаров или посуды из духового шкафа.
- 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.
- Перед проведением пиролитической очистки извлеките все принадлежности из духового шкафа и удалите все остатки продуктов и загрязнения с поверхности камеры.

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 духового шкафа 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.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.
- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- 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 Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической чистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров).

- Перед выполнением функции пиролитической самоочистки или перед первым использованием удалите из камеры духового шкафа:
 - какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
 - какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Внимательно ознакомьтесь с инструкциями по пиролитической очистке.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролитической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролитическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребителям настоятельно рекомендуется:
 - во время и после каждой пиролитической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
 - обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.

- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должно находиться домашних животных (и особенно птиц): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки в ходе работы программы пиролизической самоочистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества вредных испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

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



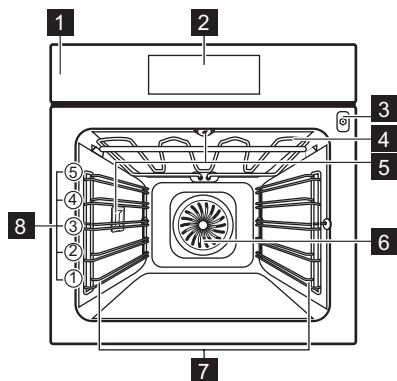
ВНИМАНИЕ!

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

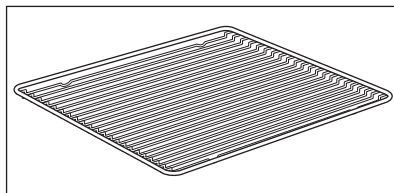


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Гнездо для подключения термощупа
- 4 Нагревательный элемент
- 5 Лампа освещения
- 6 Вентилятор
- 7 Съёмная опора противня
- 8 Положения противня

3.2 Аксессуары

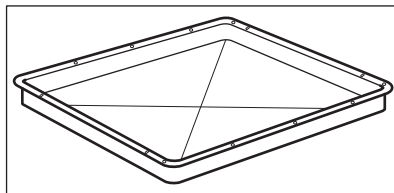
Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



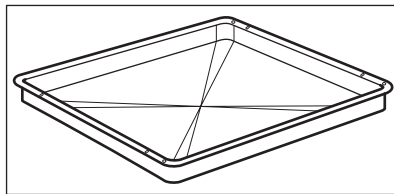
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



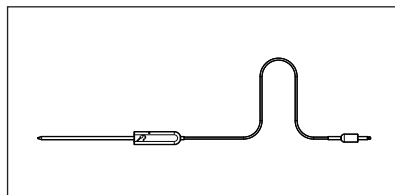
Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



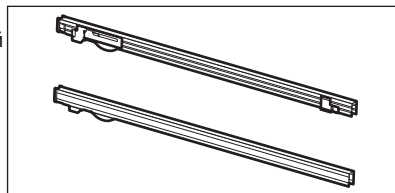
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



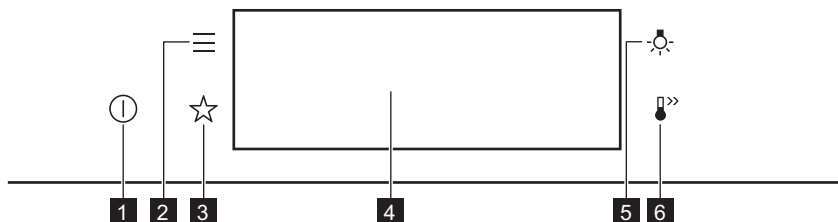
Телескопические направляющие

Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

4.1 Панель управления


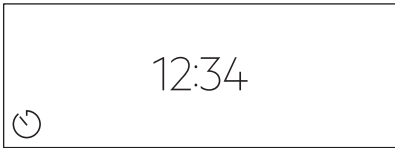

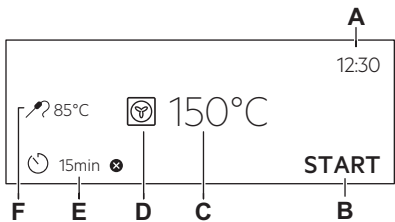


1	ВКП / ВЫКП	Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа.
2	Меню	Список режимов духового шкафа.
3	Любимые программы	Список любимых настроек.
4	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
5	Выключатель лампы	Включение и выключение лампы освещения.
6	Быстрый прогрев	Включение и выключение режима: Быстрый прогрев.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

 <p>Нажимайте кнопку</p>	 <p>Переместите</p>	 <p>Нажмите и удерживайте</p>
<p>Коснитесь поверхности кончиком пальца.</p>	<p>Проведите кончиком пальца по поверхности.</p>	<p>Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.</p>










4.2 Дисплей

	<p>После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой.</p>
	<p>Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.</p>
	<p>В ходе приготовления на дисплей выводятся заданные функции и другие доступные опции.</p>
	<p>Дисплей с набором кнопок.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Установка Времени Суток B. ПУСК/СТОП C. Температура D. Режимы нагрева E. Таймер F. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

 Подтверждение выбора / параметра настройки.	 Возврат на один уровень в меню.	 Отмена последнего действия.	 Включение и выключение опций.
Индикаторы функции Звуковой сигнал . — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.			
 Функция включена.	 Функция включена. Приготовление автоматически прекращается.	 Звуковая сигнализация отключена.	
Индикаторы таймеров			
 Установка функции: Отложенный запуск.		 Отмена настройки.	




5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа.	Используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки духового шкафа и принадлежностей.	Поместите в духовой шкаф 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, Установка Времени Суток.

5.3 Первый разогрев



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Пункт 1	Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.
Пункт 2	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 1 час.
Пункт 3	Выберите функцию  и задайте для нее максимальную температуру. Дайте духовому шкафу поработать 15 мин.
 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут появиться неприятные запахи или дым. Позаботьтесь о вентилировании помещения.	

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 . Термощуп — щуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления.
Для выключения режима нагрева нажмите STOP .	
Шаг 6	Выключите духовой шкаф.

Пробуйте!



6.2 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше


Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Нажмите  . Введите: Помощь в Приготовлении.
Шаг 4	Выберите тип блюда или продукта.
Шаг 5	Нажмите: START .

Срежьте путь!











6.3 Режимы нагрева


СТАНДАРТНЫЕ








Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Режим нагрева	Применение
 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 °С 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.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.

ОСОБЫЕ

Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).

Режим нагрева	Применение
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.
 Гратен	Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежного и сочного жаркого.
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом состоянии.
 Влажная конвекция	Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция.

6.4 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экодизайну в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014. Испытания согласно EN 60350-1.

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью. При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд. Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».


7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

Часы	Применение
Время приготовления	Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин.
Завершить действи	Выбор действия по окончании работы таймера.
Отложенный запуск	Отсрочка времени начала и/или окончания приготовления.
Коррекция времени	Увеличение заданного времени приготовления.
Напоминание	Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу духового шкафа.
Таймер прямого отсчета	Контроль времени работы функции. Таймер прямого отсчета — можно включить и выключить.


7.2 Способ настройки: Функции часов


Настройка часов	
Шаг 1	Нажмите Установка Времени Суток.
Шаг 2	Установите время. Нажмите ОК.

Установка времени приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Установите время. Нажмите ОК.

Пробуйте!



Выбор опции окончания приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ● .
Шаг 5	Нажмите: Завершить действи.
Шаг 6	Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Установка отложенного запуска приготовления	
Шаг 1	Выберите режим нагрева и задайте температуру.
Шаг 2	Нажмите  .
Шаг 3	Задайте время приготовления.
Шаг 4	Нажмите: ● ● ● .
Шаг 5	Нажмите: Отложенный запуск.
Шаг 6	Выберите требуемое значение.
Шаг 7	Нажмите: ОК. Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран.

Увеличение заданного времени приготовления	
Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.	
Для увеличения времени приготовления нажмите значок +1min .	

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

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.

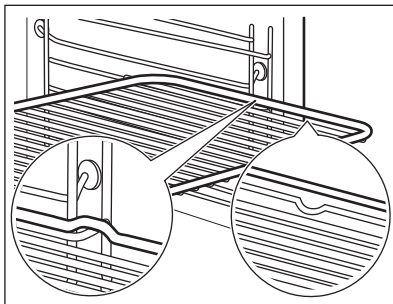
8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

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.

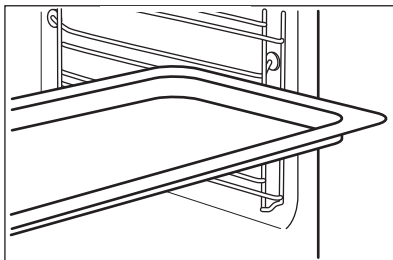
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.

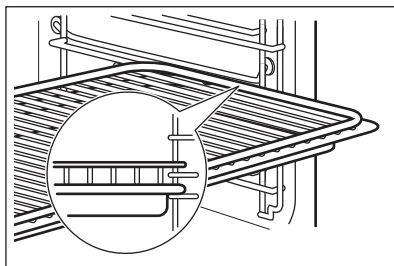


Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:
Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:

°C

Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

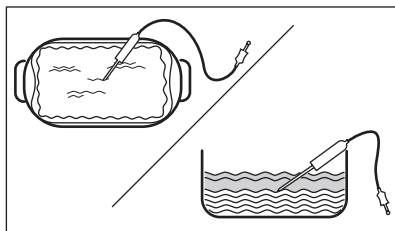
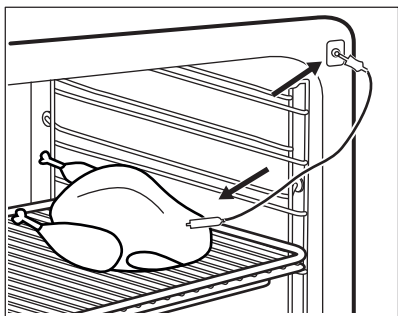
Применение: Термощуп

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.
Шаг 3	Вставьте: Термощуп.
Мясо, птица и рыба	Запеканки

ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ

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.

Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп. Конец Термощуп не должна касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4

Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа.
На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

Шаг 5

Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6

Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:


- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

Шаг 7

Выберите опцию и несколько раз нажмите: ОК для перехода на главный экран.

Шаг 8

Нажмите: START .
Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

Шаг 9	<p>Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> ВНИМАНИЕ! Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.</p> </div>
--------------	--




Действуйте аккуратно!



9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.

Шаг 1	Включите духовой шкаф.
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 .
<p> — нажмите для сброса настройки.</p> <p> — нажмите для отмены выбора настройки.</p>	

9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.



Шаг 1	Включите духовой шкаф.
Шаг 2	Настройка режима нагрева.
Шаг 3	  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Чтобы включить функцию, повторите шаг 3.

9.3 Автоматическое отключение

В целях безопасности духовой шкаф выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

 (°C)	 (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа 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 духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт. Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

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
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары






Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.

			
Сковорода для пиццы	Емкость для запекания	Горшочки	Форма для флана
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Керамика диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.





 ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	70 - 90	1



ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит








Используйте третье положение противня.

		 (°C)	 (мин)
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	160	20 - 30
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	20 - 35
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Традиционное приготовление	170	20 - 30



ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит

		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4
Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4
Нежирный бисквит	Горячий воздух	160	35 - 50	1 / 4

УХОД И ОЧИСТКА



ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



(мин)



Тосты

Гриль

1 - 3

5

Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления

Гриль

24 - 30

4

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки



Чистящие средства

Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.


Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

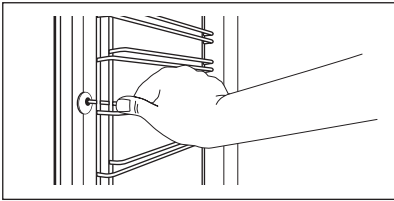
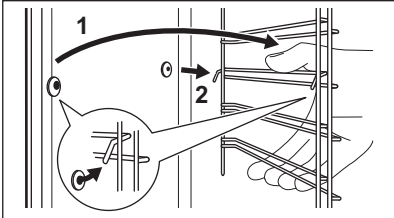
Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

	<p>После каждого использования все аксессуары микроволновой печи следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.</p>
<p>Аксессуары</p>	<p>Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.</p>

11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

<p>Шаг 1</p>	<p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.</p>	
<p>Шаг 3</p>	<p>Вытяните заднюю часть направляющей в сторону от боковой стенки и снимите ее.</p>	
<p>Шаг 4</p>	<p>Установка направляющих выполняется в обратном порядке. Удерживающие упоры на телескопических направляющих должны быть обращены вперед.</p>	

11.3 Применение: Пиролитическая очистка

Прочистите духовой шкаф с использованием Пиролитическая очистка.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность получения ожогов.




ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ


Если в той же мебелишной нише или шкафу установлены другие приборы, не используйте их одновременно с выполнением данной функции. Это может привести к повреждению духового шкафа.

УХОД И ОЧИСТКА

Перед Пиролитическая очистка:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней.	Очистите дно духового шкафа и внутреннее стекло дверцы мягкой тряпкой с теплой водой и мягким моющим средством.
--	--	---

Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
Включите духовой шкаф.	Нажмите:  Очистка.	Выберите режим очистки.
Опция	Режим очистки	Продолж.
Пиролитическая очистка, короткий	Легкая очистка	1 h
Пиролитическая очистка, нормальн.	Нормальная очистка	1 h 30 min
Пиролитическая очистка, интенсив.	Тщательная очистка	3 h

 В момент начала процедуры очистки дверца духового шкафа блокируется, а лампа освещения не работает. Вентилятор охлаждения вращается с более высокой скоростью.

Для прекращения очистки до ее завершения нажмите STOP .
Не используйте духовой шкаф, пока символ блокировки дверцы не пропадет с дисплея.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.	Очистите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.	Удалите остатки со дна внутренней камеры.
--	--	---

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Пиролитическая очистка.

11.5 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу.	
Шаг 2	Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.	
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.	

<p>Шаг 7</p>	<p>Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.</p>	
<p>Шаг 8</p>	<p>Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.</p>	
<p>Шаг 9</p>	<p>Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу.</p>	

11.6 Замена лампы освещения

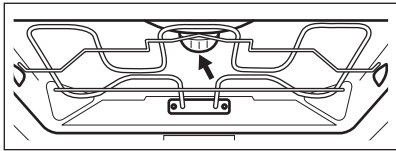


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:		
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
<p>Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.</p>	<p>Отключите духовой шкаф от сети электропитания.</p>	<p>Положите ткань на дно внутренней камеры.</p>

Верхняя лампа

<p>Шаг 1</p>	<p>Чтобы снять плафон, поверните его.</p>	
<p>Шаг 2</p>	<p>Очистите стеклянную крышку.</p>	
<p>Шаг 3</p>	<p>Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.</p>	
<p>Шаг 4</p>	<p>Установите стеклянную крышку.</p>	

Боковая лампа

Шаг 1	Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.	
Шаг 2	Снимите стеклянный плафон, воспользовавшись для этого узким тупым предметом (например, чайной ложкой).	
Шаг 3	Очистите стеклянную крышку.	
Шаг 4	Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.	
Шаг 5	Установите стеклянную крышку.	
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...

 Духовой шкаф не включается или не нагревается	
 Возможная причина	 Способ устранения
Духовой шкаф не подключен к сети электропитания, или подключение выполнено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа к сети электропитания.
Не установлено время.	Установите текущее время. Подробнее см. главу «Функции часов», раздел «Настройка функции» Функции часов.
Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.



Духовой шкаф не включается или не нагревается



Возможная причина



Способ устранения

Сработал предохранитель.

Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику.

Включена функция духового шкафа «Защита от детей».

См. главу «Меню», подменю: Опции.



Компоненты



Описание



Способ устранения

Лампа перегорела.

Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы».

Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



Код и описание





решение

C2 - в камере духового шкафа находится Термощуп во время Пиролитическая очистка.

Выньте Термощуп.

C3 - неплотно закрыта дверца во время Пиролитическая очистка.

Закройте дверцу.

 Код и описание	 решение
F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.	Полностью вставьте штекер Термошуп в гнездо.
F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.	Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.
F908 - не удается установить соединение между панелью управления и духовым шкафом.	Выключите и снова включите духовой шкаф.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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 информации об изделии*

Торговый знак	Electrolux
Модель	КОЕВР39Х 944032077 КОЕВР39Z 944032074
Индекс энергетической эффективности (EEIcavity)	61.2
Класс энергетической эффективности	A++

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Electric cavity})	1.09 кВт·ч/цикл	
Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Electric cavity})	0.52 кВт·ч/цикл	
Количество камер	1	
Источник нагрева	Электроэнергия	
Объём камеры (V)	71 л	
Тип духового шкафа	Встроенный духовой шкаф	
Масса (M)	КОЕВР39Х	35.0 кг
	КОЕВР39Z	34.5 кг

* Для ЕС в соответствии с Положениями 65/2014 и 66/2014.
Для Республики Беларусь в соответствии с СТБ 2478-2017, Приложение Г; СТБ 2477-2017, Приложения А и В.
Для Украины в соответствии с 568/32020.

Класс энергетической эффективности не применим для России.

EN 60350-1 - Бытовые электрические приборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

13.2 Экономия электроэнергии



Духовой шкаф имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу 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 духового шкафа перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/ жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления.

Продолжится приготовление остаточного тепла внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение продуктов теплыми

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 освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ**14.1 Меню**

Нажмите , чтобы открыть Меню.

Элемент меню		Применение
Помощь в Приготовлении		Список автоматических программ.
Очистка		Список программ очистки.
Любимые программы		Список любимых настроек.
Опции		Выбор настроек духового шкафа.
Настройки	Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

14.2 Подменю для: Очистка

Подменю	Применение
Пиролитическая очистка, короткий	Продолж. 1 h.
Пиролитическая очистка, нормальн.	Продолж. 1 h 30 min.
Пиролитическая очистка, интенсив.	Продолж. 3 h.

14.3 Подменю для: Опции

Подменю	Применение
Освещение	Включение и выключение лампы освещения.
Защита детей	Эта функция предотвращает случайное включение духового шкафа. Если данная опция выбрана, при включении духового шкафа на дисплее появляется сообщение «Защита от детей». Чтобы воспользоваться духовым шкафом, введите буквы кода в алфавитном порядке. Если функция «Защита от детей» включена, а духовой шкаф выключен, дверца духового шкафа блокируется. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен при включенной функции «Защита от детей».
Быстрый прогрев	Уменьшение времени разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов духового шкафа.
Напоминание О Чистке	Включение и выключение напоминания.
Индикация времени	Включение и выключение часов.
Вид электронных часов	Изменение формата индикации времени.

14.4 Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать Язык	Выбор языка для духового шкафа.
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.
Установка Времени Суток	Установка текущей даты и времени.

14.5 Подменю для: Сервис






Подменю	Описание
Деморежим	Код включения / отключения: 2468
Версия ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские Установки	Восстановление заводских установок

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!




Перед первым использованием необходимо настроить:

Выбрать Язык	Яркость дисплея	Тоны Кнопок	Громкость сигнала	Установка Времени Суток
--------------	-----------------	-------------	-------------------	-------------------------




Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

 ВКЛ / ВЫКЛ	 Меню	 Любимые программы	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
---	---	--	---	---	--------------

ПРОЦЕ ПРОСТОГО!

Приступите к использованию духового шкафа				
Быстрый пуск	Включите духовой шкаф и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию.	Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3
		Нажмите и удерживайте:  .	 ... - выберите требуемую функцию.	Нажмите: START .
Быстрое выключение	Выключение духового шкафа в любое время независимо от содержимого экрана или выдаваемых сообщений.	Нажмите и удерживайте  до тех пор, пока духовой шкаф не выключится.		

Начните приготовление				
Шаг 1	Шаг 2	Шаг 3	Шаг 4	Шаг 5
 - нажмите для включения духового шкафа.	 ... - выберите режим нагрева.	°C — установите температуру .	OK - нажмите для подтверждения.	START - нажмите, чтобы начать приготовление.

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%

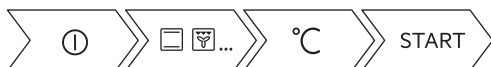
Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

16. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

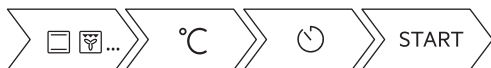
Способ настройки: Режимы нагрева



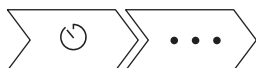
Способ настройки: Помощь в Приготовлении



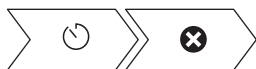
Способ настройки: Время приготовления



Установка отсрочки начала и окончания приготовления





Отмена установленного таймера



Применение: Термошуп



17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Прибор следует доставить в место раздельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

МИСЛИМО НА ВАС

Хвала што сте купили Electrolux уређај. Изабрали сте производ који са собом доноси деценије стручног рада и иновација. Генијалан је, елегантан и осмишљен имајући у виду ваше потребе. Будите уверени да ћете при сваком коришћењу добити изванредне резултате.

Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш сајт да:



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервис и поправку:

www.electrolux.com/support



Региструјте производ ради боље услуге:

www.registerelectrolux.com



Купите прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:

www.electrolux.com/shop

КОРИСНИЧКА ПОДРШКА И СЕРВИС


Увек користите оригиналне резервне делове.

Када контактирате овлашћени сервисни центар, водите рачуна да код себе имате следеће податке: Модел, број производа, серијски број.

Подаци могу да се пронађу на плочици са техничким карактеристикама.

 Упозорење/опрез – информације о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о животној средини

Задржано право измена.

САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	516	2.8 Одлагање.....	522
1.1 Безбедност деце и осетљивих		3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	523
особа.....	517	3.1 Општи приказ.....	523
1.2 Опште мере безбедности.....	517	3.2 Прибор.....	523
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	518	4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ	524
2.1 Монтажа.....	518	РЕРНА.....	524
2.2 Прикључење на електричну		4.1 Командна табла.....	524
мрежу.....	519	4.2 Дисплеј.....	525
2.3 Употреба.....	520	5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	526
2.4 Нега и чишћење.....	521	5.1 Прво чишћење.....	526
2.5 Пиролитичко чишћење.....	521	5.2 Прво прикључивање.....	526
2.6 Унутрашње осветљење.....	522	5.3 Иницијално предгревање.....	527
2.7 Сервисирање.....	522		

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	527	11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	541
6.1 Како да подесите: Функције загревања.....	527	11.1 Напомене у вези са чишћењем.....	541
6.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема.....	528	11.2 Како да извадите: Носачи решетке	542
6.3 Функције загревања.....	528	11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење.....	542
6.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.....	530	11.4 Подсетник за чишћење.....	543
7. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	531	11.5 Како да уклоните и монтирате: Врата.....	543
7.1 Опис функција сата.....	531	11.6 Како да замените: Лампица.....	544
7.2 Како да подесите: Функције сата.....	531	12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	546
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР.....	533	12.1 Шта учинити ако.....	546
8.1 Убацивање прибора.....	533	12.2 Како да поступате у случају: Кодови грешке.....	546
8.2 Температурни сензор.....	534	12.3 Подаци о сервисирању.....	547
9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	536	13. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ.....	547
9.1 Како да сачувате: Омиљено.....	536	13.1 Информације о производу и лист са информацијама о производу*....	547
9.2 Контролна брава.....	536	13.2 Уштеда енергије.....	548
9.3 Аутоматско искључивање.....	537	14. СТРУКТУРА МЕНИЈА.....	549
9.4 Вентилатор за хлађење.....	537	14.1 Мени.....	549
10. КОРИСНИ САВЕТИ.....	537	14.2 Подмени за: Чишћење.....	550
10.1 Препоруке у вези са печењем.....	537	14.3 Подмени за: Опције.....	550
10.2 Влажно печење уз вентилатор.....	537	14.4 Подмени за: Конфигурација.....	550
10.3 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор.....	538	14.5 Подмени за: Сервисирање.....	551
10.4 Табеле кувања за институте за тестирање.....	539	15. ЛАКО ЈЕ!.....	551
		16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!.....	552
		17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	553

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.
- Децу треба контролисати како се не би играла са уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, мотелима, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не би превазилазила (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.

- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба бити пажљив како би се избегло додиривање грејних елемената.
- 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.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар пећнице.

2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

2.1 Монтажа



УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.

- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Придржавајте се упутстава за монтирање које сте добили уз уређај.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.
- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата пећнице 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.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

2.3 Употреба



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отварате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе вreo ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отварате врата.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећење или губитак боје на емајлираним површинама:
 - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
 - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
 - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.
 - Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
 - Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плех за заливене колаче. Воћни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

2.4 Нега и чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од озлеђивања, пожара или оштећења уређаја.

- Пре чишћења искључите уређај и извуците утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се Овлашћеном сервисном центру.
- Будите пажљиви када скидате врата са уређаја. Врата су тешка!
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај чистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

2.5 Пиролитичко чишћење



УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре обављања функције пиролитичког самочишћења или пре прве употребе, из унутрашњости рерне уклоните:
 - Било какве остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене.
 - Све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с производом) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. које имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја док ради пиролитичко чишћење. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те вам стога препоручујемо следеће:
 - Обезбедите добру вентилацију током и након сваког пиролитичког чишћења.

- Обезбедите добру вентилацију у току и након прве употребе на максималној радној температури.
- За разлику од људи, неке птице и гмизавци могу бити изузетно осетљиви на потенцијална испарења која се емитују у току процеса чишћења свих пиролитичких рерни.
 - Склоните све кућне љубимце (посебно птице) који се налазе у близини уређаја током и након пиролитичког чишћења и прво подесите максималну температуру у добро проветреном простору.
- Мали кућни љубимци такође могу бити осетљиви на локалне промене температуре у близини пиролитичких рерни када је програм самочишћења пиролизом у току.
- Нелепљиве површине посуда, плехова, тацни, прибора, итд. могу оштетити високе температуре поступка пиролитичког чишћења у свим рернама са пиролизом и такође могу бити извор слабијих штетних испарења.
- Испарења која генеришу све пиролитичке рерне/остацки кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.

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



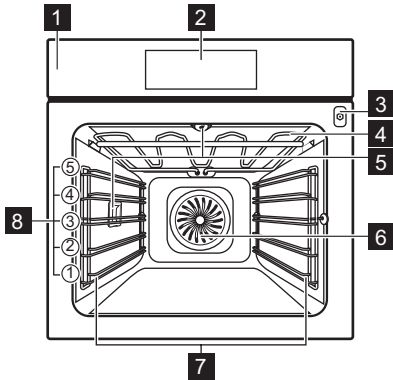
УПОЗОРЕЊЕ!

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

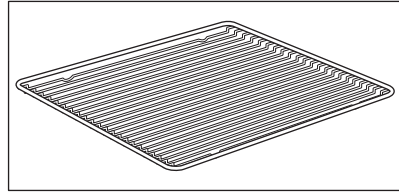


- 1 Командна табла
- 2 Дисплеј
- 3 Утичница температурног сензора
- 4 Грејни елемент
- 5 Лампа
- 6 Вентилатор
- 7 Носач решетке, покретни
- 8 Положаји решетке

3.2 Прибор

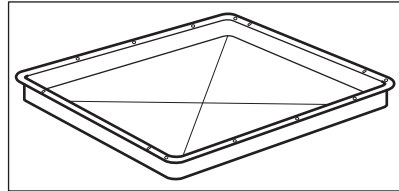
Решетка полица

За посуђе за кување, плехове за торте, печење.



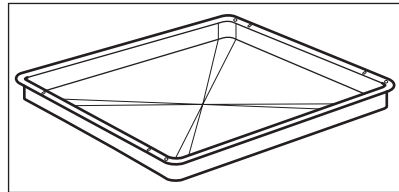
Плех за печење

За колаче и кексе.



Грил/дубоки тигањ

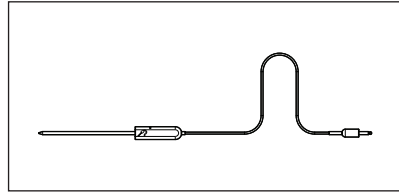
За печење теста и меса или као посуда за скупљање масноће.



КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

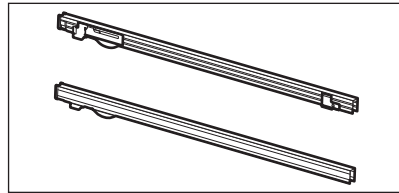
Температурни сензор

За мерење температуре унутар хране.



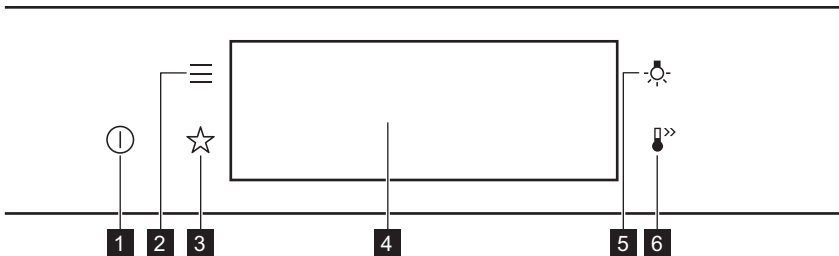
Телескопске вођице

За лакше убацивање и вађење плехова и решеткастих полица.



4. КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

4.1 Командна табла

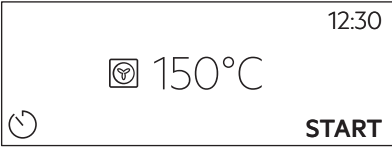
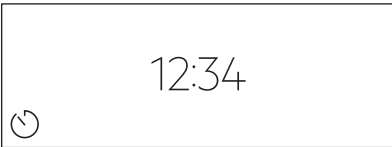
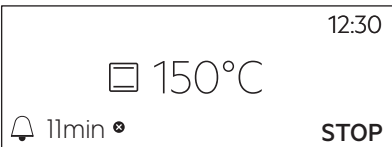
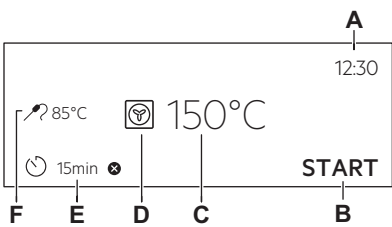


1	Укључено / Искључено	Притисните и задржите да бисте укључили и искључили рерну.
2	Мени	Приказује функције рерне.
3	Омиљено	Приказује омиљена подешавања.
4	Дисплеј	Приказује тренутна подешавања рерне.
5	Прекидач лампице	За укључивање и искључивање лампице.
6	Брзо загревање	За укључивање и искључивање функције: Брзо загревање.

КАКО СЕ УКЉУЧУЈЕ И ИСКЉУЧУЈЕ РЕРНА

 <p>Притисните дугме</p>	 <p>Померите</p>	 <p>Притисните и задржите</p>
<p>Додирните површину врхом прста.</p>	<p>Превуците прстом преко површине.</p>	<p>Додирните површину на 3 секунде.</p>










4.2 Дисплеј

	<p>Након укључивања, на дисплеју се приказује главни екран са функцијом загревања и под-разумеваном температуром.</p>
	<p>Ако рерну не користите 2 минута, дисплеј прелази у режим приправности.</p>
	<p>Када кувате, на дисплеју се приказују подешене функције и друге доступне опције.</p>
	<p>Дисплеј са подешеним кључним функцијама.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Доба дана B. ПОКРЕТАЊЕ/ЗАУСТАВЉАЊЕ C. Температуре D. Функције загревања E. Тајмер F. Температурни сензор (само на одабраним моделима)

Индикатори дисплеја

Основни индикатори – за навигацију по дисплеју.

ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

 За потврђивање изабране ставке/подешавања.	 За враћање за један ниво уназад у менију.	 За поништавање последње активно-сти.	 За укључивање и искључивање опција.
Индикатори функције Огласи звучни сигнал – кад истекне подешено време кувања, чује се звучни сигнал.			
 Функција је укључена.	 Функција је укључена. Кување се аутоматски прекида.	 Звук аларма је искључен.	
Индикатори времена			
 За подешавање функције: Одложени старт.	 За отказивање подешавања.		




5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

5.1 Прво чишћење

		
Корак 1	Корак 2	Корак 3
Уклоните сав прибор и носаче решетке из рерне.	Очистите рерну и прибор топлим водом, благим детерџентом и меком крпом.	Вратите прибор и носаче решетке у рерну.

5.2 Прво прикључивање

Дисплеј приказује поруку добродошлице након првог повезивања.


Треба да подесите: Језик, Осветљеност дисплеја, Звукови тастера, Јачина звучног сигнала, Доба дана.


5.3 Иницијално предгревање



Претходно загрејте рерну пре прве употребе.

Корак 1 Уклоните сав прибор и подршке решетки из рерне.

Корак 2 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 1 сат.

Корак 3 Подесите максималну температуру за функцију: .
Оставите рерну да ради 15 минута.

 Рерна може да испушта мирис и дим током предгревања. Уверите се да је просторија проветрена.

6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

6.1 Како да подесите: Функције загревања

Корак 1 Укључите рерну. На дисплеју је приказана подразумевана функција загревања.

Корак 2 Притисните симбол функције грејања да бисте ушли у подмени.

Корак 3 Одаберите функцију загревања и притисните: **OK**. Дисплеј приказује: температуру.

Корак 4 Подесите температуру. Притисните: **OK**.

Корак 5 Притисните: **START**.
Температурни сензор – можете да прикључите сензор у било ком тренутку пре или током кувања.

STOP - притисните да бисте искључили функцију загревања.

Корак 6 Искључите рерну.

Пођите пречицом!



6.2 Како да подесите: Потпомогнута припрема



Свако јело у овом подменију има препоручену функцију и температуру. Можете да подесите време и температуру.

Приликом кувања неких јела, можете да користите и:

- Аутоматска тежина
- Температурни сензор

Степен до ког се јело кува:

- Слабо печено или Мање
- Средња
- Добро печено или Више










Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Притисните:  .
Корак 3	Притисните:  . Унесите: Потпомогнута припрема.
Корак 4	Изаберите јело или врсту хране.
Корак 5	Притисните: START .

Пођите пречицом!











6.3 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.
 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.

ДЕЛИКАТЕСИ

Функција загревања	Примена
 Конзервисање	За конзервирање поврћа (нпр. киселих краставаца).
 Сушење	За сушење сецканог воћа, поврћа и печурки.
 Загревање посуђа	За загревање посуђа пре сервирања.
 Одмрзавање	За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.
 Гратинирано	За јела као што су лазање или гратинирани кромпир. За спремање гратинираних јела и за запецање.
 Споро печење	За припремање меког, сочног печења.
 Одржавање топлоте	За одржавање топлоте хране.
 Влажно печење уз вентилатор	Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар рерне може да се разликује од задате температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.

6.4 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014. Тестови према стандарду EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети”, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”, Уштеда енергије.


7. ФУНКЦИЈЕ САТА

7.1 Опис функција сата

Функција сата	Примена
Време кувања	За подешавање дужине кувања. Максимално је 23 h 59 min.
Крај активности	За подешавање шта ће се дешавати кад тајмер заврши са одбројавањем.
Одложени старт	За одлагање старта и/или краја кувања.
Додатно време	За продужење времена кувања.
Подсетник	За подешавање одбројавања. Максимално је 23 h 59 min. Ова функција не утиче на рад перне.
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: ОК

Како да подесите време кувања	
Корак 1	Изаберите функцију загревања и подесите температуру.
Корак 2	Притисните: 

ФУНКЦИЈЕ САТА

Како да подесите време кувања

Корак 3 Подесите тајмер. Притисните: **OK**

Пођите пречицом!



Како да изаберете опцију за завршетак

Корак 1 Изаберите функцију загревања и подесите температуру.

Корак 2 Притисните: 

Корак 3 За подешавање времена кувања.

Корак 4 Притисните: ● ● ●

Корак 5 Притисните: Крај активности

Корак 6 Изаберите жељени: Крај активности

Корак 7 Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

Како да одложите почетак кувања

Корак 1 Подесите функцију загревања и температуру.

Корак 2 Притисните: 

Корак 3 За подешавање времена кувања.

Корак 4 Притисните: ● ● ●

Корак 5 Притисните: Одложени старт

Корак 6 Изаберите вредност.

Корак 7 Притисните: **OK**. Понављајте радњу док се на дисплеју не прикаже главни екран.

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

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.

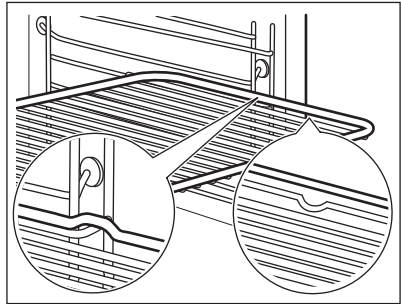
8. КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

8.1 Убацавање прибора

Мало удубљење са горње стране повећава безбедност. Удубљења такође спречавају превртање. Уздигнута ивица око полице спречава клизање посуђа на полици.

Решеткаста полица:

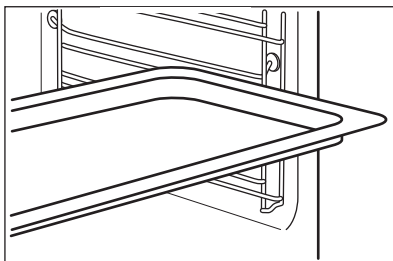
Угурајте полицу између вођица на носачу решетке.



КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

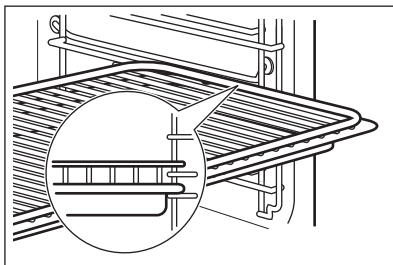
Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке.



Решеткаста полица, Плех за печење / Дубоки тигањ:

Гурните плех између вођица на носачу решетке, а решетку на вођице изнад.



8.2 Температурни сензор

Температурни сензор- мери температуру унутар хране. Можете да је користите са сваком функцијом загревања.

Треба да се подесе две температуре:



Температура рерне: минимум 120°C.



Температура у средини.

За најбоље резултате кувања:

Састојци треба да буду на собној температури.

Не користите за течна јела.

Током кувања мора да остане унутар хране.

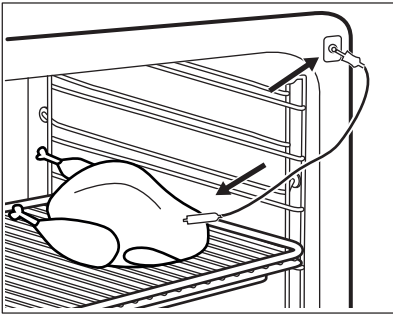
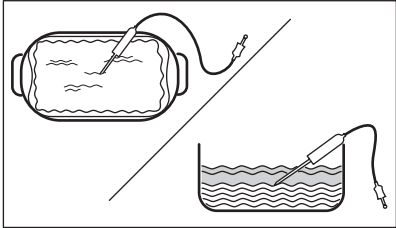

Рерна израчунава приближно време завршетка печења. Оно зависи од количине хране, подешене функције рерне и температуре.

Како да користите: Температурни сензор


Корак 1 Укључите рерну.

Корак 2 Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.

КАКО ДА КОРИСТИТЕ: ПРИБОР

Корак 3	Поставите: Температурни сензор.	
Месо, живина и риба	Касерола	
<p>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.</p>	<p>Убаците врх Температурни сензор тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да стоји стабилно на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите обод посуде за печење као подршку за силиконску ручицу Температурни сензор. Врх Температурни сензор не треба да додирује дно посуде за печење.</p>	
		
Корак 4	Прикључите Температурни сензор у утичницу с предње стране пећнице. Дисплеј приказује тренутну температуру: Температурни сензор.	
Корак 5	 - притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.	
Корак 6	<ul style="list-style-type: none"> ● ● ● - притисните да бисте подесили жељену опцију: • Огласи звучни сигнал - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. • Огласи звучни сигнал и заустави припрему - када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал и пећница престаје са радом. 	
Корак 7	Изаберите опцију и узастопно притисните: OK да бисте прешли на главни екран.	
Корак 8	Притисните: START . Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал. Можете изабрати да прекинете или да наставите са кувањем како бисте били сигурни да је храна добро скувана.	

ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ

Корак 9	Извуците утикач Температурни сензор из утичнице и извадите јело из пећнице.  УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина јер Температурни сензор постаје врео. Будите пажљиви када га искључујете и вадите из јела.
----------------	---




Пођите пречицом!



9. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ



9.1 Како да сачувате: Омиљено

Можете сачувати омиљена подешавања, као што су функција загревања, време кувања, температура или функција чишћења. Можете да сачувате 3 омиљена подешавања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Изаберите жељено подешавање.
Корак 3	Притисните:  . Изаберите: Омиљено.
Корак 4	Изаберите: Сачувај тренутна подешавања.
Корак 5	Притисните + да бисте додали подешавање у листу: Омиљено. Притисните ОК.
 – притисните да бисте поништили подешавање.  – притисните да бисте отказали подешавање.	



9.2 Контролна брава

Ова функција спречава случајну промену функције загревања.

Корак 1	Укључите рерну.
Корак 2	Подесите функцију загревања.
Корак 3	  - притисните истовремено ради укључивања функције.
Да бисте искључили функцију, поновите корак 3.	

9.3 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога пећница се искључује након неког времена ако функција загревања ради, а ви не промените подешавања.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3


Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Крај, Споро печење.

9.4 Вентилатор за хлађење

Док рерна ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује у циљу хлађења спољних површина рерне. Ако искључите рерну, вентилатор за хлађење може наставити да ради све док се рерна 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. Ваша рерна можда пече на другачији начин у односу на рерну коју 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 број производа (PNC) на плочици са техничким карактеристикама на предњем оквиру унутрашњости рерне.

10.2 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.

КОРИСНИ САВЕТИ

		 (°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
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, нерефлектујући Пречник 28 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 26 cm	Керамички Пречник 8 cm, висина 5 cm	Таман, нерефлектујући Пречник 28 cm

10.4 Табеле кувања за институте за тестирање

Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350, IEC 60350.

 ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Печење у плеховима				
		 (°C)	 (min)	
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	140 - 150	35 - 50	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/ одоздо	160	35 - 50	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Печење уз равни вентил.	160	60 - 90	2
Пита с јабукама, 2 пле- ха Ø20 cm	Загревање одозго/ одоздо	180	70 - 90	1





КОРИСНИ САВЕТИ



ПЕЧЕЊЕ НА ЈЕДНОМ НИВОУ. Кекс








Користите трећи ниво решетке.

		 (°C)	 (min)
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 40
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	160	20 - 30
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	20 - 35
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Загревање одозго/ одоздо	170	20 - 30



ПЕЧЕЊЕ НА ВИШЕ НИВОА. Кекс

		 (°C)	 (min)	
Шкотски колачић / Пециво у облику трачица	Печење уз равни вентил.	140	25 - 45	1 / 4
Ситни колачи, 20 по плеху, претходно загрејте празну рерну	Печење уз равни вентил.	150	23 - 40	1 / 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	160	35 - 50	1 / 4



ГРИЛ



Претходно загрејте празну рерну у трајању од 5 минута.



Када печете на грилу, температура мора да буде подешена на максимум.



(min)



Тост

Гриловање

1 - 3

5

Говеђи котлет, окрените ка-
да истекне половина време-
на

Гриловање

24 - 30

4

11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

11.1 Напомене у вези са чишћењем



Средства за
чишћење

Обришите предњу страну рерне меком крпом, топлом водом и благим средством за чишћење.

За чишћење металних површина користите раствор средства за чишћење.


Очистите мрље благим детерџентом.



Свакодневна
употреба

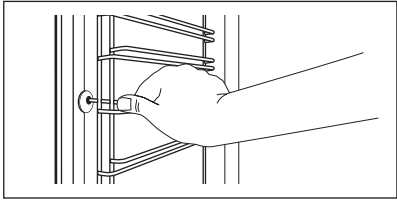
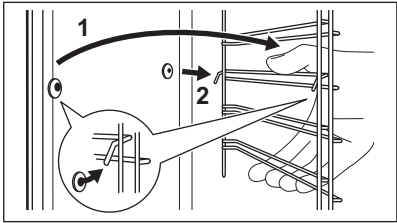
Очистите унутрашњост рерне након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.

Не одлажите храну у рерни дуже од 20 минута. Након сваке употребе, осушите унутрашњост меком крпом.

 <p>Прибор</p>	<p>Након сваке употребе, очистите сав пибор и оставите га да се осуши. Користите меку крпу са топлом водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.</p>
	<p>Не чистите прибор са нелепљивим премазом помоћу абразивних средстава за чишћење или предмета са оштрим ивицама.</p>

11.2 Како да извадите: Носачи решетке


Извадите подршке решетака да бисте очистили рерну.

<p>Корак 1</p>	<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	
<p>Корак 2</p>	<p>Извуците предњи део подршке решетке из бочног зида.</p>	
<p>Корак 3</p>	<p>Извуците задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.</p>	
<p>Корак 4</p>	<p>Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом. Клинови на телескопским вођицама морају бити окренути ка предњој страни.</p>	



11.3 Како да користите: Пиролитичко чишћење

Очистите печницу користећи Пиролитичко чишћење.

	<p>УПОЗОРЕЊЕ! Постоји ризик од опекотина.</p>
--	--

	<p>ОПРЕЗ Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење рерне.</p>
--	--

<p>Пре Пиролитичко чишћење:</p>		
<p>Искључите рерну и сачекајте да се охлади.</p>	<p>Уклоните сав прибор и уклоните носаче решетке.</p>	<p>Очистите дно рерне и унутрашње стакло врата рерне топлом водом и меком крпом.</p>

Корак 1	Корак 2	Корак 3
Укључите рерну.	Притисните:  / Чишћење.	Изаберите режим чишћења.
Опција	Режим чишћења	Трајање
Пиролитичко чишћење, брзо	Благо чишћење	1 h
Пиролитичко чишћење, нормално	Нормално чишћење	1 h 30 min
Пиролитичко чишћење, интензивно	Темељно чишћење	3 h
<p> Када чишћење почне, врата рерне се закључавају и лампица се искључује. Вентилатор за хлађење ради већом брзином.</p>		
<p>STOP – притисните да зауставите чишћење пре завршетка. Не користите рерну док симбол за закључана врата не нестане са дисплеја.</p>		



Када се чишћење заврши:		
Искључите рерну и сачекајте да се охлади.	Обришите унутрашњост меком крпом.	Уклоните остатке са дна рерне.

11.4 Подсетник за чишћење

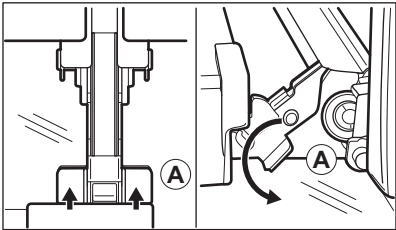
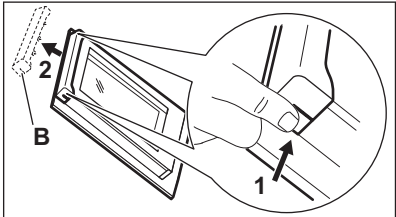
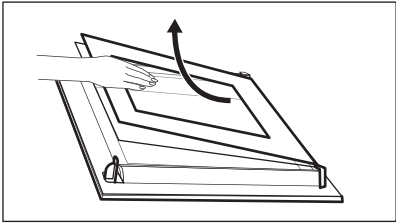
Кад се појави подсетник, препоручује се чишћење.
Користите функцију: Пиролитичко чишћење.

11.5 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 Паљљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

Корак 1	Отворите врата до краја.	
Корак 2	Подигните и притисните стезне полуге (A) на обема шаркама врата.	
Корак 3	Затворите врата рерне до првог положаја за отварање (приближно под углом од 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 (B) са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.	
Корак 5	Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.	
Корак 6	Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.	
Корак 7	Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова.	
Корак 8	Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом.	
Корак 9	Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.	

11.6 Како да замените: Лампица



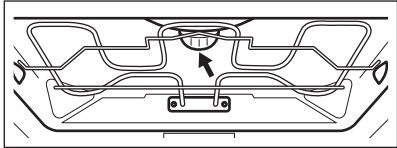
УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.
Лампица може бити врућа.

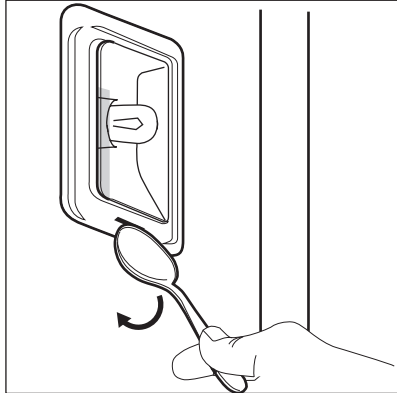
Пре замене лампице:

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	Очистите стаклени поклопац.	
Корак 3	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
Корак 4	Поставите стаклени поклопац.	

Бочна сијалица

Корак 1	Уклоните подршку решетке како бисте могли да приступите лампици.	
Корак 2	Користите уски, тупи предмет (нпр. кафену кашичицу) да уклоните стаклени поклопац.	
Корак 3	Очистите стаклени поклопац.	
Корак 4	Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.	
Корак 5	Поставите стаклени поклопац.	
Корак 6	Поставите леву подршку решетке.	

12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА



УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

12.1 Шта учинити ако...



Рерна се не укључује или се не загрева



Могући узрок



Решење

Рерна није прикључена на електрично напајање или није правилно прикључена.

Проверите да ли је рерна правилно прикључена на електрично напајање.

Сат није подешен.

Подесите сат, за појединости погледајте поглавље „Функције сата”, Како подесити: Функције сата.

Врата нису правилно затворена.

Скроз затворите врата.

Осигурач је прегорео.

Проверите да осигурач није узрок проблема. Уколико се проблем понавља, позовите овлашћеног електричара.

Активирана је функција рерне Блокада за безбедност деце.

Погледајте одељак „Мени”, подмени за: Опције.



Компоненте



Опис



Решење



Лампица је прегорела.

Замените лампицу, појединости потражите у одељку „Нега и чишћење”, Како заменити: Сијалица.

Прекид напајања увек прекида чишћење. Поновите чишћење ако је прекинуто због нестанка струје.

12.2 Како да поступате у случају: Кодови 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.

 Кôд и опис	 Решење
C2 - Температурни сензор је у унутрашњости рерне током Пиролитичко чишћење.	Извадите Температурни сензор.
C3 - врата нису до краја затворена током Пиролитичко чишћење.	Затворите врата.
F111 - Температурни сензор није правилно убачен у утичницу.	До краја убаците Температурни сензор у утичницу.
F240, F439 - поља осетљива на додир на дисплеју не раде правилно.	Очистите површину дисплеја. Уверите се да нема прљавштине на пољима осетљивим на додир.
F908 - систем рерне не може да се повеже са командном таблом.	Искључите па поново укључите рерну.

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 рерне. Немојет уклањати плочицу са техничким карактеристикама из унутрашњости рерне.

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
-----------------	------------

ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Идентификација модела	КОЕВР39Х 944032077 КОЕВР39З 944032074	
Индекс енергетске ефикасности	61.2	
Класа енергетске ефикасности	А++	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклус	
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са форсирањем вентилатора	0.52 kWh/циклус	
Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	КОЕВР39Х	35.0 кг
	КОЕВР39З	34.5 кг

* За Европску унију према Уредбама Комисије (ЕУ) бр. 65/2014 и 66/2014.
За Републику Белорусију према стандарду СТВ 2478-2017, Додатак Г; СТВ 2477-2017, Анекси А и Б.
За Украјину према стандарду 568/32020.

Класа енергетске ефикасности не важи за Русију.

EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

13.2 Уштеда енергије



Ова пећница има функције које вам помажу да уштедите енергију током свакодневног кувања.

Проверите да ли су врата пећнице затворена када пећница ради. Не отварајте врата пећнице сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување да бисте повећали уштеду енергије.

Кад је то могуће, немојте да загревате пећницу пре кувања.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

Преостала топлота

Ако је активиран програм код кога су изабране опције Трајање или Крај, а време кувања је дуже од 30 минута, грејни елементи се аутоматски искључују раније код неких функција пећнице.

Вентилатор и лампица настављају да раде. Када искључите пећницу, дисплеј приказује преосталу топлоту. Можете да користите ту топлоту како бисте храну одржали топлим.

Када је време печења дуже од 30 мин., смањите температуру пећнице на минимум, 3–10 минута пре истека краја кувања. Месо ће наставити да се пече користећи преосталу топлоту у рерни.

Користите преосталу топлоту за загревање друге хране.

Одржавање хране топлим

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту obroka. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

Кување са искљученом лампицом

Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.

Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

14. СТРУКТУРА МЕНИЈА**14.1 Мени**

Притисните  да бисте отворили Мени.

Ставка у менију		Примена
Потпомогнута припрема		Приказује аутоматске програме.
Чишћење		Приказује програме чишћења.
Омиљено		Приказује омиљена подешавања.
Опције		За подешавање конфигурације пећнице.
Подешавања	Конфигурација	За подешавање конфигурације пећнице.
	Сервисирање	Приказује верзију софтвера и конфигурацију.

14.2 Подмени за: Чишћење

Подмени	Примена
Пиролитичко чишћење, брзо	Трајање: 1 h.
Пиролитичко чишћење, нормално	Трајање: 1 h 30 min.
Пиролитичко чишћење, интензивно	Трајање: 3 h.

14.3 Подмени за: Опције

Подмени	Примена
Светло	За укључивање и искључивање лампе.
Блок. за безб. деце	Спречава нехотично активирање пећнице. Кад је ова опција укључена, на дисплеју се појављује текст „Блокада за безбедност деце” кад укључите рерну. Да бисте омогућили употребу пећнице, изаберите слова шифре по абецедном реду. Кад је блокада за безбедност деце укључена, а пећница искључена, врата рерне су закључана. Приступ тајмеру, даљинском управљању и лампи је могућ када је блокада за безбедност деце укључена.
Брзо загревање	Скраћује време загревања. Доступно је само за неке функције пећнице.
Подсетник за чишћење	Укључује и искључује подсетник.
Показивање времена	Укључује и искључује сат.
Стил дигиталног сата	Мења формат приказа времена.

14.4 Подмени за: Конфигурација

Подмени	Опис
Језик	Подшава језик пећнице.

Подмени	Опис
Осветљеност дисплеја	Подешава осветљеност дисплеја.
Звукови тастера	Укључује и искључује звук поља осетљивих на додир. Звук није могуће искључити за: ①.
Јачина звучног сигнала	Подешава јачину звукова тастера и сигнала.
Доба дана	Подешава тренутно време и датум.

14.5 Подмени за: Сервисирање






Подмени	Опис
Демо режим	Код за активацију/деактивацију: 2468
Верзија софтвера	Информације о верзији софтвера.
Поништи сва подешавања	Враћа на фабричка подешавања.


15. ЛАКО ЈЕ!


Пре прве употребе треба да подесите:



Језик	Осветљеност дисплеја	Звукови тастера	Јачина звучног сигнала	Доба дана
-------	----------------------	-----------------	------------------------	-----------

Упознајте се са основним иконама на командној табли и дисплеју:

 Укључено / Искључено	 Мени	 Омиљено	 Тајмер	 Температурни сензор	START / STOP
--	---	--	---	--	-----------------

Почните да користите рерну				
Брзи почетак	Укључите рерну и почните да печете на подразумеваној температури и времену функције.	Корак 1	Корак 2	Корак 3
		Притисните и задржите: ①.	 ... - изаберите жељену функцију.	Притисните: START .
Брзо искључивање	Искључите рерну, било који екран или поруку у било ком тренутку.	① - притисните и задржите док се рерна не искључи.		

Почните да кувате				
Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4	Корак 5
① - притисните да бисте укључили рерну.	 ... - изаберите функцију загревања.	°C - подесите температуру.	OK - притисните да бисте потврдили.	START - притисните да бисте почели да кувате.

Сазнајте како да брзо кувате				
Користите аутоматске програме да, са подразумеваним подешавањима, брзо припремите јело:				
Потпомогнута припрема	Корак 1	Корак 2	Корак 3	Корак 4
	Притисните: ①.	Притисните: 	Притисните:  Потпомогнута припрема.	Изаберите јело.

Користите брзе функције за постављање времена кувања	
Функција „10% Finish Assist“ Користите функцију „10% Finish Assist“ да бисте додали још времена када преостане 10% времена кувања.	Да бисте продужили време кувања, притисните +1min .

16. ПОЋИТЕ ПРЕЧИЦОМ!

Овде можете да видите све корисне пречице. Такође можете да их нађете у наменским поглављима у упутству за употребу.

Како да подесите: Функције загревања



Како да подесите: Потпомогнута припрема



Како да подесите: Време кувања



Како одложити: Почетак и крај кувања



Како да откажете: Подесите тајмер



Како да користите: Температурни сензор



17. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја. Уређаје обележене симболом немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

NAVRHNUTÉ PRE VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý vznikol na základe desaťročí odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – navrhnutý s dôrazom na váš komfort. Pri každom použití si môžete byť istí, že uvidíte skvelý výkon. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Rady týkajúce sa používania, brožúry, návody na riešenie problémov a informácie o servise a opravách:

www.electrolux.com/support



Zaregistrujte si výrobok a využite tak ešte lepší servis:

www.registerelectrolux.com



Pre váš spotrebič si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:


www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ O ZÁKAZNÍKA A ZÁKAZNÍCKY SERVIS

Vždy používajte originálne náhradné diely.

Ak potrebujete kontaktovať autorizované servisné stredisko, uistite sa, že máte k dispozícii nasledujúce údaje: Model, číslo výrobku, sériové číslo.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku.

 Upozornenie / Výstražné a bezpečnostné informácie

 Všeobecné informácie a tipy

 Informácie o životnom prostredí

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

OBSAH

1. BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE.....	555	3. POPIS VÝROBKU.....	561
1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb.....	555	3.1 Všeobecný prehľad.....	561
1.2 Všeobecná bezpečnosť.....	556	3.2 Príslušenstvo.....	562
2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.....	557	4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU.....	562
2.1 Montáž.....	557	4.1 Ovládací panel.....	562
2.2 Zapojenie do elektrickej siete.....	558	4.2 Displej.....	563
2.3 Použitie.....	559	5. PRED PRVÝM POUŽITÍM.....	565
2.4 Starostlivosť a čistenie.....	560	5.1 Prvé čistenie.....	565
2.5 Pyrolytické čistenie.....	560	5.2 Prvé pripojenie.....	565
2.6 Vnútorne osvetlenie.....	561	5.3 Počiatočný predohrev.....	565
2.7 Servis.....	561		
2.8 Likvidácia.....	561		

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE.....	565	11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty.....	581
6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu.....	566	11.3 Spôsob používania:	
6.2 Nastavenie:		Čistenie pyrolýzou.....	581
Sprivodca pečením.....	566	11.4 Pripomenka čistenia.....	582
6.3 Funkcie ohrevu.....	567	11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka....	582
6.4 Poznámky k: Vlhký		11.6 Výmena: Osvetlenie.....	583
horúci vzduch.....	569		
7. ČASOVÉ FUNKCIE.....	569	12. RIEŠENIE PROBLÉMOV.....	585
7.1 Popis časových funkcií.....	569	12.1 Čo robiť, ak.....	585
7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie.....	570	12.2 Ako postupovať:	
		Poruchové kódy.....	585
8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO.....	572	12.3 Servisné údaje.....	586
8.1 Vloženie príslušenstva.....	572		
8.2 Teplotná sonda.....	573	13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ.....	586
9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE.....	575	13.1 Informácie o výrobku a informačný	
9.1 Ako uložiť: Oblíbené.....	575	list k výrobku*.....	586
9.2 Blokovanie ovládania.....	575	13.2 Úspora energie.....	587
9.3 Automatické vypínanie.....	576		
9.4 Chladiaci ventilátor.....	576	14. ŠTRUKTÚRA PONUKY.....	588
10. TIPY A RADY.....	576	14.1 Ponuka.....	588
10.1 Odporúčania pre varenie.....	576	14.2 Podponuka pre: Čistenie.....	588
10.2 Vlhký horúci vzduch.....	577	14.3 Podponuka pre:	
10.3 Vlhký horúci vzduch –		Voliteľné funkcie.....	589
odporúčané príslušenstvo.....	577	14.4 Podponuka pre: Nastavenie.....	589
10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné		14.5 Podponuka pre: Servis.....	590
inštitúty.....	578		
11. OŠETROVANIE A ČISTENIE.....	580	15. JE TO JEDNODUCHÉ!.....	590
11.1 Poznámky k čisteniu.....	580	16. POUŽITE SKRATKU!.....	591
		17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA.....	592

1. ⚠️ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

Pred inštaláciou a používaním spotrebiča si pozorne prečítajte priložený návod na používanie. Výrobca nezodpovedá za zranenia ani za škody spôsobené nesprávnou montážou alebo používaním. Tieto pokyny uskladnite na bezpečnom a prístupnom mieste, aby ste do nich mohli v budúcnosti nahliadnuť.

1.1 Bezpečnosť detí a zraniteľných osôb

- Tento spotrebič smú používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženou fyzickou, zmyslovou alebo psychickou

spôsobilosťou alebo nedostatkom skúseností a znalostí, iba ak sú pod dozorom zodpovednej osoby alebo ak boli zodpovednou osobou poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a rozumejú prípadným rizikám. Deti do 8 rokov a osoby s vysokou mierou postihnutia nesmú mať prístup k spotrebiču, pokiaľ nie sú pod nepretržitým dozorom.

- Deti by mali byť pod dozorom, aby sa zabezpečilo, že sa so spotrebičom nebudú hrať.
- Obaly vždy uschovajte mimo dosah detí a náležite ich zlikvidujte.
- **UPOZORNENIE:** Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedovoľte deťom ani domácim zvieratám priblížiť sa k spotrebiču počas prevádzky alebo keď sa ochladzuje.
- Ak má spotrebič detskú poistku, mala by byť zapnutá.
- Deti nesmú spotrebič bez dozoru čistiť ani vykonávať žiadnu údržbu na spotrebiči.

1.2 Všeobecná bezpečnosť

- Tento spotrebič je určený iba na prípravu jedál.
- Tento spotrebič je určený na jedno použitie v domácnosti v interiéri.
- Tento spotrebič sa môže používať v kanceláriách, hotelových hosťovských izbách, izbách s posteľou a raňajkami, v domovoch poľnohospodárskych hostí a iných podobných ubytovacích zariadeniach, ak takéto používanie nepresiahne (priemerné) úrovne používania v domácnosti.
- Nainštalovať tento spotrebič a vymeniť kábel smie iba na to kvalifikovaná osoba.
- Spotrebič nepoužívajte pred jeho nainštalovaním do nábytku určeného na zabudovanie.
- Pred akoukoľvek údržbou opojte spotrebič od elektrickej siete.
- Ak je poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť u výrobcu, v autorizovanom servisnom stredisku

alebo u kvalifikovanej osoby, aby sa predišlo nebezpečenstvu.

- UPOZORNENIE: Uistite sa, že je pred výmenou osvetlenia spotrebič vypnutý, aby ste sa vyhli riziku elektrického šoku.
- UPOZORNENIE: Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania môžu značne zahriať. Nedotýkajte sa ohrevných článkov.
- Vždy používajte na vyberanie a vkladanie príslušenstva alebo riadu kuchynské rukavice.
- Používajte iba teplotnú sondu (sondu vnútornej teploty) odporúčanú pre tento spotrebič.
- Pri vyberaní zasúvacej lišty najskôr potiahnite jej prednú časť a potom zadnú časť smerom od bočných stien spotrebiča. Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parné čističe.
- Na čistenie skla dvierok nepoužívajte abrazívne prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrabať povrch, čo môže spôsobiť rozbitie skla.
- Pred čistením pyrolýzou vyberte z vnútra rúry všetko príslušenstvo a odstráňte nadmerné usadeniny/rozliate nečistoty.

2. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

2.1 Montáž

**VAROVANIE!**

Tento spotrebič smie nainštalovať iba kvalifikovaná osoba.

- Odstráňte všetky obaly.
- Poškodený spotrebič neinštalujte ani nepoužívajte.
- Dodržiavajte pokyny na inštaláciu dodané so spotrebičom.
- Vždy dávajte pozor, ak presúvate spotrebič, pretože je ťažký. Vždy používajte ochranné rukavice a uzavretú obuv.
- Spotrebič neťahajte za rukoväť.
- Spotrebič nainštalujte na bezpečné a vhodné miesto, ktoré spĺňa požiadavky na inštaláciu.
- Dodržiavajte požadovanú minimálnu vzdialenosť od iných spotrebičov a nábytku.
- Pred namontovaním spotrebiča skontrolujte, či sa dvierka rúry otvárajú bez odporu.
- Spotrebič je vybavený elektrickým systémom chladenia. Ten musí byť napájaný z elektrickej siete.
- Vstavaná jednotka musí spĺňať požiadavky normy DIN 68930 na stabilitu.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Minimálna výška kuchynskej skrinky (minimálna výška skrinky pod pracovnou doskou)	578 (600) mm
Šírka kuchynskej skrinky	560 mm
Hĺbka kuchynskej skrinky	550 (550) mm
Výška prednej časti spotrebiča	594 mm
Výška zadnej časti spotrebiča	576 mm
Šírka prednej časti spotrebiča	595 mm
Šírka zadnej časti spotrebiča	559 mm
Hĺbka spotrebiča	567 mm
Hĺbka zabudovaného spotrebiča	546 mm
Hĺbka s otvorenými dvierkami	1027 mm
Minimálna veľkosť vetracieho otvoru. Otvor umiestnený na spodnej zadnej strane	560x20 mm
Dĺžka napájacieho kábla. Kábel sa nachádza v pravom rohu na zadnej strane	1500 mm
Montážne skrutky	4x25 mm

2.2 Zapojenie do elektrickej siete



VAROVANIE!

Nebezpečenstvo požiaru a zásahu elektrickým prúdom.

- Všetky elektrické zapojenia by mal vykonať kvalifikovaný elektroinštalatér.
- Spotrebič musí byť uzemnený.
- Uistite sa, že parametre na typovom štítku sú kompatibilné s elektrickým napätím zdroja napájania.
- Vždy používajte správne nainštalovanú zásuvku odolnú proti nárazom.
- Nepoužívajte viaczásuvkové adaptéry ani predlžovacie káble.
- Uistite sa, že zástrčka a prívodný elektrický kábel nie sú poškodené. Ak prívodný elektrický kábel spotrebiča treba vymeniť, túto operáciu smie urobiť iba pracovník autorizovaného servisného strediska.
- Nedovoľte, aby sa napájacie elektrické káble dotkli alebo dostali do blízkosti dvierok spotrebiča alebo výklenku pod spotrebičom najmä vtedy, keď sú dvierka horúce.
- Zariadenie na ochranu pred dotykom elektrických častí pod napätím a izolovaných častí treba namontovať tak, aby sa nedalo odstrániť bez nástrojov.

- Siet'ovú zástrčku pripojte do siet'ovej zásuvky až po dokončení inštalácie. Po inštalácii sa uistite, že máte prístup k siet'ovej zástrčke.
- Ak je siet'ová zásuvka uvoľnená, nezapájajte do nej siet'ovú zástrčku.
- Spotrebič neodpájajte ťahaním za napájací kábel. Vždy ťahajte za siet'ovú zástrčku.
- Použite iba správne odpájacie zariadenia: ochranné ističe alebo poistky (skrutkovacie poistky treba vybrať z držiaka), uzemnenia a stýkače.
- Elektrická sieť v domácnosti musí mať odpájacie zariadenie, ktoré umožní odpojenie spotrebiča od elektrickej siete na všetkých póloch. Vzdialenosť kontaktov odpájacieho zariadenia musí byť minimálne 3 mm.
- Skôr ako zapojíte siet'ovú zástrčku do siet'ovej zásuvky, úplne zavrite dvierka spotrebiča.
- Tento spotrebič sa dodáva s napájacou zástrčkou a napájacím káblom.

2.3 Použitie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, popálenín, zásahu elektrickým prúdom alebo výbuchu.

- Nemeňte technické parametre tohto spotrebiča.
- Uistite sa, že nie sú otvory vetrania zablokované.
- Spotrebič počas prevádzky nenechávajte bez dozoru.
- Spotrebič po každom použití vypnite.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča počas jeho prevádzky buďte opatrní. Môže z neho uniknúť horúci vzduch.
- Spotrebič neobsluhujte s mokrymi rukami alebo keď je v kontakte s vodou.
- Na otvorené dvierka nevyvíjate tlak.
- Spotrebič nepoužívajte ako pracovný alebo skladovací povrch.
- Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Používanie prísad s alkoholom môže spôsobiť zmiešanie alkoholu a vzduchu.
- Pri otváraní dvierok zabráňte kontaktu iskier alebo otvoreného plameňa so spotrebičom.
- Horľavé látky ani predmety, ktoré sú nasiaknuté horľavými látkami, nekladte do spotrebiča, do jeho blízkosti ani naň.



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poškodenia spotrebiča.

- Aby sa predišlo škode alebo zmene farby povrchovej úpravy:
 - Nedávajte priamo do spodnej časti spotrebiča riad alebo iné objekty.
 - Nedávajte priamo na dno dutiny spotrebiča alobal.
 - Nedávajte priamo do horúceho spotrebiča vodu.
 - Po ukončení prípravy pokrmu v rúre nenechávajte vlhký riad ani potraviny.
 - Pri odstraňovaní alebo inštalácii príslušenstva buďte opatrní.
- Zmena farby smaltu alebo ušľachtilej ocele nemá žiadny vplyv na výkon spotrebiča.
- Na vlhké koláče použite hlboký pekáč. Ovocné šťavy spôsobujú škvrny, ktoré môžu byť trvalé.
- Pri varení musia byť dvierka spotrebiča vždy zatvorené.
- Pri inštalácii spotrebiča za nábytkový panel (napr. dvere) zabezpečte, aby dvere neboli počas prevádzky spotrebiča nikdy zatvorené. Za zatvoreným nábytkovým panelom sa môže vytvoriť teplo a vlhkosť a môžu spôsobiť následné poškodenie spotrebiča, nábytku alebo podlahy. Nábytkový panel nezatvárajte, kým spotrebič po použití úplne nevychladne.

2.4 Starostlivosť a čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia, požiaru alebo poškodenia spotrebiča.

- Pred vykonávaním údržby spotrebič vypnite a vytiahnite jeho zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Skontrolujte, či je spotrebič studený. Existuje riziko, že sklenené panely môžu prasknúť.
- Ak sú sklenené panely dvierok poškodené, bezodkladne ich nechajte vymeniť. Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Pri vyberaní dvierok zo spotrebiča postupujte opatrne. Dvierka sú ťažké!
- Spotrebič pravidelne čistite, aby ste predišli znehodnoteniu povrchového materiálu.
- Spotrebič čistite vlhkou mäkkou handričkou. Používajte iba neutrálne saponáty. Nepoužívajte abrazívne výrobky, špongie s abrazívnou vrstvou, rozpúšťadlá ani kovové predmety.
- Ak používate sprej na čistenie rúr, dodržiavajte bezpečnostné pokyny na jeho obale.

2.5 Pyrolytické čistenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia / požiaru / chemických emisií (výparov) v pyrolytickom režime.

- Pred vykonaním funkcie pyrolytického samočistenia alebo postupu na prvé použitie odstráňte z vnútra rúry:
 - všetky zvyšky jedla, oleja alebo tuku a iné nečistoty.
 - všetky vyberateľné predmety (vrátane roštov, bočných zásuvných mriežok a pod., ktoré boli dodané s produktom), predovšetkým však nepriľnavé hrnce, panvice, pekáče, nástroje a pod.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny týkajúce sa pyrolytického čistenia.
- Keď je spustené pyrolytické čistenie, nepúšťajte deti k spotrebiču. Spotrebič sa veľmi zahreje a z predných chladiacich otvorov uniká horúci vzduch.
- Pyrolytické čistenie je proces využívajúci veľmi vysokú teplotu, pri ktorom môže dôjsť k tvorbe dymu zo zvyškov jedla a konštrukčných materiálov, preto používateľom dôrazne odporúčame:
 - v priebehu pyrolytického čistenia a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
 - počas prvého použitia pri maximálnej teplote a po ňom zabezpečiť dobré vetranie.
- Na rozdiel od ľudí môžu byť niektoré vtáky a plazy extrémne citlivé na prípadné výpary vznikajúce počas čistiaceho procesu všetkých pyrolytických rúr.
 - V priebehu pyrolytického čistenia sa domáce zvieratá (najmä vtáky) nesmú dostať do blízkeho okolia spotrebiča a pri prvom použití funkcie pyrolytického čistenia alebo maximálnej teploty zabezpečte dostatočné vetranie.
- Malé zvieratá môžu byť tiež veľmi citlivé na lokálne zmeny teploty v blízkosti všetkých pyrolytických rúr počas programu pyrolytického samočistenia.
- Nelepivé povrchy hrncov, panvíc, plechov, kuchynského riadu a pod. sa môžu poškodiť vysokou teplotou pri pyrolytickom čistení vo všetkých pyrolytických rúrach a môžu byť tiež zdrojom nízkej úrovne škodlivých výparov.
- Opísané výpary, ktoré sa uvoľňujú zo všetkých pyrolytických rúr/zvyškov po varení, nie sú škodlivé pre ľudí vrátane detí ani ľudí so zdravotnými problémami.

2.6 Vnútorné osvetlenie



VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.

- Informácie o žiarovke/žiarovkách vnútri tohto výrobku a náhradných dieloch osvetlenia, ktoré sa predávajú samostatne: Tieto žiarovky sú navrhnuté tak, aby odolali extrémnym podmienkam v domácich spotrebičoch, ako napr. teplota, vibrácie, vlhkosť, alebo slúžia ako ukazovatele prevádzkového stavu spotrebiča. Nie sú určené na používanie iným spôsobom a nie sú vhodné na osvetlenie priestorov v domácnosti.
- Tento výrobok obsahuje svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.
- Používajte iba žiarovky s rovnakými technickými parametrami .

2.7 Servis

- Ak treba dať spotrebič opraviť, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
- Používajte iba originálne náhradné diely.

2.8 Likvidácia



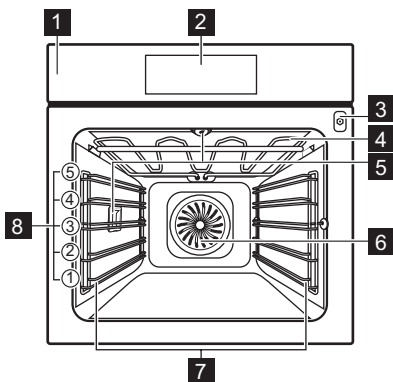
VAROVANIE!

Hrozí nebezpečenstvo poranenia alebo udusenía.

- O likvidácii spotrebiča sa informujte na mestskom alebo obecnom úrade.
- Spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prívodný elektrický kábel odrežte blízko pri spotrebiči a zlikvidujte ho.
- Odstráňte západku dvierok, aby ste zabránili uviaznutiu alebo domácich zvierat v spotrebiči.

3. POPIS VÝROBKU

3.1 Všeobecný prehľad



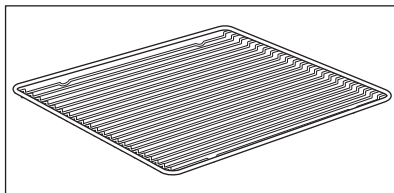
- 1** Ovládací panel
- 2** Displej
- 3** Zásuvka pre teplotnú sondu
- 4** Ohrevný prvok
- 5** Osvetlenie
- 6** Ventilátor
- 7** Zasúvací lišta, odstrániteľná
- 8** Úrovne roštu v rúre

AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

3.2 Príslušenstvo

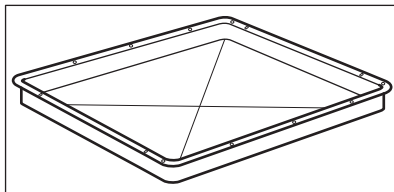
Drôtený rošt

Pre kuchynský riad, koláčové formy, nádoby na pečenie.



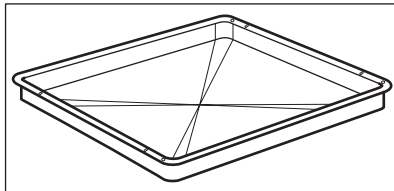
Plech na pečenie

Pre koláče a piškótové koláče.



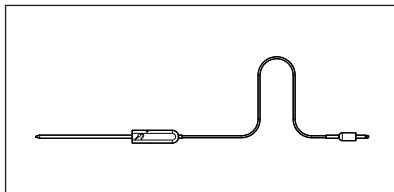
Hlboký pekáč

Na pečenie alebo ako pekáč na zber tuku.



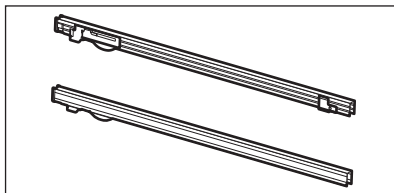
Teplotná sonda

Na meranie teploty vnútri jedla.



Teleskopické lišty

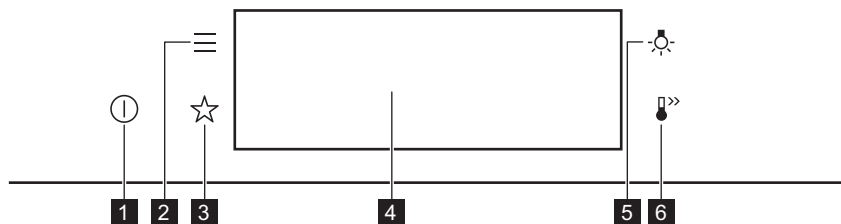
Na jednoduchšie vloženie a vybratie plechov a drôteného roštu.



4. AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

4.1 Ovládací panel

AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU



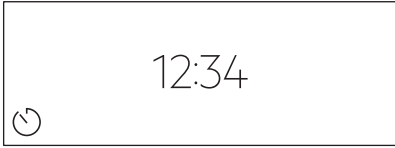
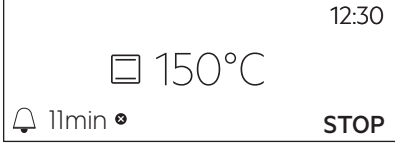
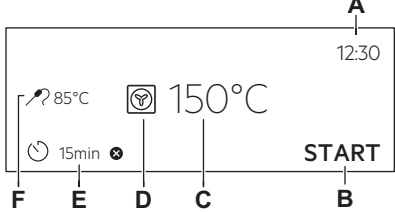
1	ZAP. / VYP.	Stlačte a podržte na zapnutie a vypnutie rúry.
2	Ponuka	Zoznam funkcií rúry.
3	Obľúbené	Zoznam obľúbených nastavení.
4	Displej	Zobrazuje aktuálne nastavenia rúry.
5	Spínač osvetlenia	Zapnutie a vypnutie osvetlenia.
6	Rýchle zohrievanie	Zapnutie a vypnutie funkcie: Rýchle zohrievanie.

<p>Stláčajte</p>	<p>Presunutie</p>	<p>Stlačte a podržte tlačidlo</p>
Dotknite sa povrchu končekom prsta.	Posuňte konček prsta po povrchu.	Dotknite sa povrchu na 3 sekundy.

4.2 Displej

	Po zapnutí sa na displeji zobrazí hlavná obrazovka s funkciou ohrevu a predvolenou teplotou.
--	--

AKO ZAPNÚŤ A VYPNÚŤ RÚRU

	<p>Ak rúru nepoužívate 2 minúty, displej sa prepne do pohotovostného režimu.</p>
	<p>Keď pečiete, na displeji sa zobrazujú nastavené funkcie a ostatné dostupné voliteľné funkcie.</p>
	<p>Displej s nastavenými kľúčovými funkciami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Presný čas B. ŠTART/STOP C. Teplota D. Funkcie ohrevu E. Časovač F. Teplotná sonda (len vybrané modely)

Ukazovatele na displeji

Základné ukazovatele – na navigáciu na displeji.

<p>OK Potvrdenie výberu/nastavenia.</p>	<p>< Návrat o jednu úroveň v ponuke.</p>	<p>↶ Vrátenie posledného úkonu.</p>	<p>☑ Zapnutie a vypnutie voliteľných funkcií.</p>
---	---	---	---

Ukazovatele funkcie Zvukový signál – keď uplynie nastavený čas prípravy pokrmu, zaznie zvukový signál.

<p>🔔 Funkcia je zapnutá.</p>	<p>🔔 STOP Funkcia je zapnutá. Varenie sa automaticky zastaví.</p>	<p>🔕 Zvukový signál je vypnutý.</p>
----------------------------------	---	---

Ukazovatele časovača

<p>🕒 Nastavenie funkcie: Odložený štart.</p>	<p>⊗ Ak chcete zrušiť nastavenia.</p>
--	---

5. PRED PRVÝM POUŽITÍM



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

5.1 Prvé čistenie

<p>Krok č. 1</p>	<p>Krok č. 2</p>	<p>Krok č. 3</p>
<p>Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a všetko príslušenstvo.</p>	<p>Rúru a jej príslušenstvo potierajte vlhkou handrou namočenou vo vlažnej vode s miernym čistiacim prostriedkom.</p>	<p>Príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty vložte do rúry.</p>

5.2 Prvé pripojenie




Na displeji sa po prvom pripojení zobrazí uvítacie hlásenie.

Musíte nastaviť: Jazyk, Jas displeja, Tóny tlačidiel, Hlasitosť zvuku, Presný čas.

5.3 Počiatočný predohrev



Pred prvým použitím prázdnu rúru predhrejete.

<p>Krok č. 1</p>	<p>Vyberte z rúry vyberateľné zasúvacie lišty a príslušenstvo.</p>
<p>Krok č. 2</p>	<p>Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú jednu hodinu.</p>
<p>Krok č. 3</p>	<p>Nastavte maximálnu teplotu pre funkciu: . Rúru nechajte spustenú 15 minút.</p>
<p> Rúra môže počas predohrevu produkovať zápach a dym. Skontrolujte, či je miestnosť vetraná.</p>	

6. KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE



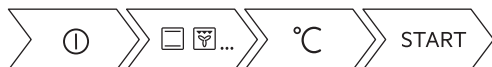
VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

6.1 Ako nastaviť: Funkcie ohrevu

Krok č. 1	Zapnite rúru. Na displeji sa zobrazí predvolená funkcia ohrevu.
Krok č. 2	Stlačte symbol funkcie ohrevu, aby ste vstúpili do podponuky.
Krok č. 3	Vyberte funkciu ohrevu a stlačte: OK. Na displeji sa zobrazí: teplota.
Krok č. 4	Nastavte: teplotu. Stlačte tlačidlo: OK.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START . Teplotná sonda – teplotnú sondu môžete zasunúť kedykoľvek pred alebo počas prípravy pokrmu.
Stlačením STOP vypnite funkciu ohrevu.	
Krok č. 6	Vypnite rúru.

Použite skratku!



6.2 Nastavenie: Sprievodca pečením

Každý pokrm v tejto podponuke má odporúčanú funkciu a teplotu. Môžete upraviť čas a teplotu. Na prípravu niektorých pokrmov môžete použiť aj:

- Hmotnostný program
- Teplotná sonda

Úroveň uvarenia pokrmu:

- Nепреpečený alebo Menej
- Stredne
- Prepečený alebo Viac

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo: ☰.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: 🍴. Zadajte: Sprievodca pečením.







Krok č. 4	Vyberte pokrm alebo druh potraviny.
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: START .

Použite skratku!






6.3 Funkcie ohrevu







ŠTANDARDNÉ



Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Gril	Na grilovanie tenkých kúskov jedla a na prípravu hriankov.
 Turbo gril	Na pečenie veľkých kusov mäsa alebo hydiny s kosťami na jednej úrovni. Na gratinovanie a zapekanie.
 Teplovzdušné Pečenie	Na pečenie na 3 úrovniach súčasne a na sušenie potravín. Nastavte o 20 – 40 °C nižšiu teplotu než pre Tradičné pečenie.
 Mrazené pokrmy	Na prípravu chrumkavých polotovarov (napr. zemiakových hranolčiekov, amerických zemiakov alebo jarných závitkov).
 Tradičné pečenie	Na pečenie a opekanie na jednej úrovni roštu.
 Pizza	Na prípravu pizze. Na intenzívnejšie zhnednutie povrchu a chrumkavý korpus.

KAŽDODENNÉ POUŽÍVANIE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Dolný ohrev	Na pečenie koláčov s chrumkavým korpusom a na zaváranie potravín.
 Pečenie chleba	Táto funkcia sa používa na prípravu chleba a chlebového pečiva a z hľadiska chrumkavosti, farby a lesku kôrky dosahuje veľmi dobré výsledky ako od profesionálov.
 Kysnutie cesta	Na urýchlenie vykysnutia kysnutého cesta. Zabraňuje vysušeniu povrchu cesta a zachováva ho pružné.

ŠPECIÁLNE

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 Zaváranie	Na zaváranie zeleniny (napr. nakladanej miešanej zeleniny).
 Sušenie	Na sušenie nakrájaného ovocia, zeleniny a húb.
 Ohrev tanierov	Na predhriatie tanierov pred podávaním jedla.
 Rozmrazovanie	Na rozmrazenie potravín (zeleniny a ovocia). Čas rozmrazovania závisí od množstva a veľkosti mrazených potravín.
 Gratinované jedlá	Na jedlá, ako sú lasagne alebo zapečené zemiaky. Na gratinovanie a zapiekanie.
 Pomalé pečenie	Na prípravu jemného, šťavnatého pečeného mäsa.

Funkcia ohrevu	Aplikácia
 <p>Uchovať teplé</p>	Na uchovávanie jedla teplého.
 <p>Vlhký horúci vzduch</p>	Táto funkcia je určená na úsporu energie počas prípravy jedál. Keď použijete túto funkciu, teplota v dutine sa môže líšiť od nastavenej teploty. Použije sa zvyškové teplo. Výkon ohrevu môže byť znížený. Viac informácií nájdete v kapitole „Každodenné používanie“, poznámky k: Vlhký horúci vzduch.

6.4 Poznámky k: Vlhký horúci vzduch

Táto funkcia bola použitá na zaradenie do triedy energetickej účinnosti a splnenie požiadaviek na ekologický dizajn podľa predpisov EÚ 65/2014 a EÚ 66/2014. Testy podľa normy EN 60350-1.

Dvierka rúry majú byť počas pečenia zatvorené, aby nedošlo k prerušeniu funkcie a aby bola zabezpečená čo najefektívnejšia prevádzka rúry.

Keď použijete túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne.

Pokyny ohľadom varenia nájdete v kapitole „Rady a tipy“, Vlhký horúci vzduch. Všeobecné odporúčania na úsporu energie si pozrite v kapitole „Energetická účinnosť“, v časti Úspora energie.


7. ČASOVÉ FUNKCIE

7.1 Popis časových funkcií

Funkcia časovača	Aplikácia
Čas prípravy	Nastavenie dĺžky varenia. Maximálne 23 h 59 min.
Kritéria skončenia	Nastavenie, čo sa má stať, keď časovač skončí odpočítavanie.
Odložený štart	Odklad začiatku a/alebo konca varenia.
Predĺženie pečenia	Predĺženie času varenia.
Pripomienka	Slúži na nastavenie odpočítavania času. Maximálne 23 h 59 min. Táto funkcia nemá vplyv na činnosť rúry.
Časovač	Sleduje, ako dlho je funkcia v činnosti. Časovač – môžete ju zapnúť a vypnúť.


7.2 Ako nastaviť: Časové funkcie

Nastavenie hodín	
Krok č. 1	Stlačte tlačidlo: Presný čas.
Krok č. 2	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.


Nastavenie času varenia	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas. Stlačte tlačidlo: OK.

Použite skratku!






Výber funkcie koniec	
Krok č. 1	Vyberte funkciu ohrevu a nastavte teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo: ● ● ● .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Kritéria skončenia.

Výber funkcie koniec

Krok č. 6	Zvoľte požadované: Kritéria skončenia.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Odložený štart varenia

Krok č. 1	Nastavte funkciu ohrevu a teplotu.
Krok č. 2	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 3	Nastavte čas varenia.
Krok č. 4	Stlačte tlačidlo:  .
Krok č. 5	Stlačte tlačidlo: Odložený štart.
Krok č. 6	Vyberte hodnotu.
Krok č. 7	Stlačte tlačidlo:  . Úkon opakujte, kým sa na displeji nezobrazí hlavná obrazovka.

Predĺženie času varenia

Keď zostáva 10 % času varenia a jedlo sa nezdá byť hotové, môžete predĺžiť čas varenia. Môžete tiež zmeniť funkciu ohrevu.

Stláčaním **+ 1 min** predĺžite čas varenia.

Zmena nastavení časovača

Krok č. 1	Stlačte tlačidlo:  .
---------------------	---

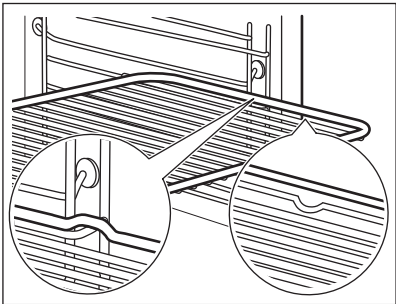
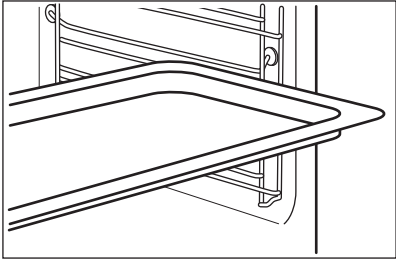
POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

Zmena nastavení časovača	
Krok č. 2	Nastavte hodnotu časovača.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo: OK.
Nastavený čas môžete zmeniť kedykoľvek počas varenia.	

8. POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

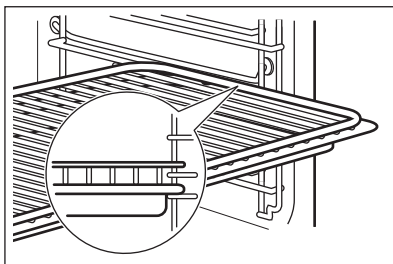
8.1 Vloženie príslušenstva

Malé zarážky na vrchu zvyšujú bezpečnosť. Tieto odsadenia tiež zabraňujú prevráteniu. Vysoký okraj okolo roštu zabraňuje zošmyknutiu kuchynského riadu z roštu.

<p>Drôtený rošt: Rošt zasunúte medzi vodiace tyče zasúvacích lišt.</p>	
<p>Plech na pečenie / Hlboký pekáč: Plech na pečenie zasunúte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry.</p>	

Drôtený rošt, Plech na pečenie / Hlboký pekáč:


Plech na pečenie zasuňte medzi vodiace lišty zvolenej úrovne rúry a drôtený rošt na vodiacich lištách.



8.2 Teplotná sonda

Teplotná sonda – meria teplotu vnútri potraviny. Môže sa použiť pri každej funkcii ohrevu.

Nastavujú sa dve teploty:

$^{\circ}\text{C}$ Teplota rúry: minimálne 120 $^{\circ}\text{C}$.	 Teplota vo vnútri.
--	---

Pre najlepšie výsledky varenia:

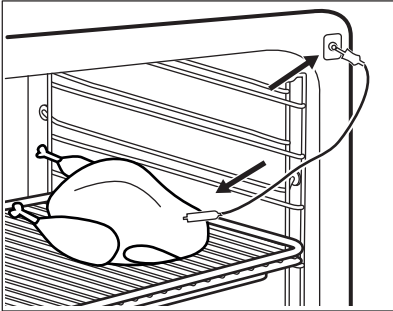
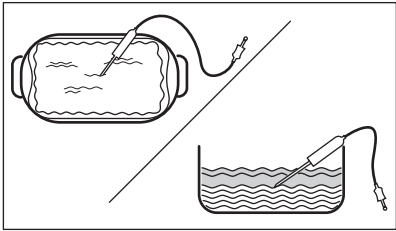



Prísady by mali mať izbovú teplotu.	Nepoužívajte s tekutými pokrmami.	Počas varenia musí zostať v pokrme.
-------------------------------------	-----------------------------------	-------------------------------------


Rúra vypočíta približný čas skončenia varenia. Závisí od množstva potravín, nastavenej funkcie rúry a teploty.

Spôsob používania: Teplotná sonda

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu a v prípade potreby zmeňte teplotu rúry.
Krok č. 3	Vložte: Teplotná sonda.
Mäso, hydinu a rybu	Zapekaciu nádobu

POUŽÍVANIE: PRÍSLUŠENSTVO

<p>Špičku Teplotná sonda vložte do stredu mäsa alebo ryby, podľa možnosti do najhrubšej časti. Uistite sa, že minimálne 3/4 Teplotná sonda sú vnútri pokrmu.</p>	<p>Špičku Teplotná sonda zapichnete presne do stredu zapekacej nádoby. Teplotná sonda má byť počas pečenia stabilne na jednom mieste. Dosiahnete to použitím pevnej prísady. Na podoprenie silikónovej rukoväte Teplotná sonda použite okraj zapekacej formy. Špička Teplotná sonda by sa nemala dotýkať dna zapekacej nádoby.</p>
	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Teplotná sonda zasuňte do zásuvky v prednej časti rúry. Na displeji sa zobrazí aktuálna teplota: Teplotná sonda.</p>
<p>Krok č. 5</p>	<p>Stlačte , aby ste nastavili teplotu vnútri pokrmu.</p>
<p>Krok č. 6</p>	<p>Stlačte , aby ste nastavili požadovanú funkciu:</p> <ul style="list-style-type: none">• Zvukový signál – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál.• Zvukový signál a skončenie pečenia – keď potravina dosiahne požadovanú teplotu vnútri pokrmu, zaznie zvukový signál a rúra sa vypne.
<p>Krok č. 7</p>	<p>Vyberte voliteľnú funkciu a opakovane stlačte: , aby ste sa vrátili na hlavnú obrazovku.</p>
<p>Krok č. 8</p>	<p>Stlačte tlačidlo: START . Keď dosiahne potravina nastavenú teplotu, zaznie zvukový signál. Môžete si vybrať, či budete v varení pokračovať alebo prestanete, aby bola potravina správne prepečená.</p>

Krok č. 9	<p>Vytiahnite zástrčku Teplotná sonda z príslušnej zásuvky a vyberte pokrmy z rúry.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p> VAROVANIE! Pretože sa Teplotná sonda zohreje, hrozí nebezpečenstvo popálenia. Pri odpájaní a vyberaní teplotnej sondy z potraviny buďte opatrní.</p> </div>
---------------------	--




Použite skratku!



9. DOPLNKOVÉ FUNKCIE

9.1 Ako uložiť: Obľúbené

Môžete uložiť svoje obľúbené nastavenia, ako napr. funkciu ohrevu, čas prípravy pokrmov, teplotu alebo funkciu čistenia. Môžete uložiť 3 obľúbené nastavenia.

Krok č. 1	Zapnite rúru.
Krok č. 2	Vyberte preferované nastavenie.
Krok č. 3	Stlačte tlačidlo:  . Vyberte: Obľúbené.
Krok č. 4	Vyberte možnosť: Uložiť aktuálne nastavenia.
Krok č. 5	Stlačte +, aby ste pridali nastavenie do zoznamu: Obľúbené. Stlačte tlačidlo OK.
<p> – stlačte, ak chcete obnoviť nastavenie.</p> <p> – stlačte, ak chcete zrušiť nastavenie.</p>	

9.2 Blokovanie ovládania



Táto funkcia predchádza náhodnej zmene funkcie ohrevu.

Krok č. 1	Zapnite rúru.
---------------------	---------------

Krok č. 2	Nastavte funkciu ohrevu.
Krok č. 3	Stlačte súčasne ☆ a ⏪, aby ste zapli funkciu.
Ak chcete blokovanie ovládania vypnúť, zopakujte krok 3.	

9.3 Automatické vypínanie

Ak je zapnutá funkcia ohrevu a nezmeníte žiadne z nastavení, rúra sa z bezpečnostných dôvodov po určitom čase vypne.

 °C	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 – maximum	3


Funkcia automatického vypnutia nebude fungovať pri týchto funkciách: Osvetlenie rúry, Teplotná sonda, Koniec, Pomalé pečenie.

9.4 Chladiaci ventilátor

Ak je rúra zapnutá, automaticky sa aktivuje chladiaci ventilátor, aby udržal povrch rúry chladný. Ak vypnete rúru, chladiaci ventilátor môže zostať v činnosti, kým rúra nevychladne.






10. TIPY A RADY

10.1 Odporúčania pre varenie


<p>Teploty a časy prípravy jedál uvedené v tabuľkách sú iba orientačné. Závisia od konkrétneho receptu a množstva a kvality použitých prísad.</p> <p>Vaša rúra môže pri pečení fungovať inak ako rúra, ktorú ste používali doteraz. Rady nižšie zobrazujú odporúčané nastavenia teploty, času pečenia a úrovne v rúre pre konkrétne druhy jedál.</p> <p>Ak nie je k dispozícii nastavenie pre konkrétny recept, vyhľadajte nastavenie pre podobný recept. Viac odporúčaní týkajúcich sa pečenia nájdete v tabuľkách pečenia na našej webovej lokalite. Pri hľadaní tipov pre pečenie budete potrebovať číslo výrobku (PNC) uvedené na typovom štítku na prednom ráme dutiny rúry.</p>


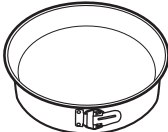

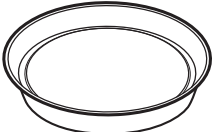
10.2 Vlhký horúci vzduch

V záujme čo najlepších výsledkov sa riadte tipmi v tabuľke nižšie.

		 (° C)		 (min)
Sladké pečivo, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	25 - 35
Piškótová roláda	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25
Celá ryba, 0,2 kg	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	3	15 - 25
Sušienky, 16 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Mandľové sušienky, 24 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	160	2	25 - 35
Muffiny, 12 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Slané pečivo, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	20 - 30
Sušienky z krehkého cesta, 20 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	140	2	15 - 25
Malé tortičky, 8 kusov	plech na pečenie alebo pekáč na zachytávanie tuku	180	2	15 - 25

10.3 Vlhký horúci vzduch – odporúčané príslušenstvo







Použite tmavé a matné formy a nádoby. Absorbujú teplo lepšie ako svetlý a lesklý riad.

			
Forma na pizzu	Forma na pečenie	Nádoby na suflé	Forma na korpus
Tmavá, matná priemer 28 cm	Tmavá, matná priemer 26 cm	Keramická 8 cm priemer, 5 cm výška	Tmavá, matná priemer 28 cm

10.4 Tabuľky pečenia pre skúšobné inštitúty

Informácie pre skúšobne

Skúšky podľa: EN 60350, IEC 60350.





 PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Pečenie vo formách				
		 (°C)	 (min)	
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	140 - 150	35 - 50	2
Piškótový koláč bez tuku	Tradičné pečenie	160	35 - 50	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Teplovzdušné Pečenie	160	60 - 90	2
Jablkový koláč, 2 formy Ø20 cm	Tradičné pečenie	180	70 - 90	1



PEČENIE NA JEDNEJ ÚROVNI. Sušienky








Použite tretiu úroveň v rúre.

		 (°C)	 (min)
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 40
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	160	20 - 30
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	20 - 35
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Tradičné pečenie	170	20 - 30



VIACÚROVŇOVÉ PEČENIE. Sušienky

		 (°C)	 (min)	
Linecké koláčiky / Prúžky pečiva	Teplovzdušné Pečenie	140	25 - 45	1 / 4
Malé koláčiky, 20 ks/plech, predhrejte prázdnu rúru	Teplovzdušné Pečenie	150	23 - 40	1 / 4
Piškótový koláč bez tuku	Teplovzdušné Pečenie	160	35 - 50	1 / 4

OŠETROVANIE A ČISTENIE



Prázdnu rúru predhrievajte 5 minút.



Grilujte s maximálnou nastavenou teplotou.



(min)



Hrianky	Gril	1 - 3	5
Hovädzí steak, po uplynutí polovice času obráťte	Gril	24 - 30	4

11. OŠETROVANIE A ČISTENIE



VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

11.1 Poznámky k čisteniu



Čistiace pro-
striedky

Prednú stranu rúry očistíte mäkkou tkaninou namočenou v teplej vode s prídavkom čistiaceho prostriedku.

Na čistenie kovových povrchov použite čistiaci roztok.

Škrvny vyčistíte s miernym čistiacim prostriedkom.



Každodenné
používanie

Dutinu očistíte po každom použití. Hromadenie tuku alebo iných zvyškov môže mať na následok vznik požiaru.

Jedlo v rúre neskladujte dlhšie ako 20 minút. Dutinu po každom použití vysušte jemnou handričkou.



Príslušenstvo

Po každom použití vyčistite všetko príslušenstvo a nechajte ho uschnúť. Použite mäkkú handričku namočenú v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom. Príslušenstvo sa nesmie umývať v umývačke riadu.

Nelepivé príslušenstvo nečistite abrazívnymi čistiacimi prostriedkami ani predmetmi s ostrými hranami.

11.2 Vybratie: Zasúvacie lišty

Vyberte zasúvacie lišty, aby ste mohli očistiť rúru.

<p>Krok č. 1</p>	<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	
<p>Krok č. 2</p>	<p>Odtiahnite prednú časť zasúvacích lišt od bočnej steny.</p>	
<p>Krok č. 3</p>	<p>Zadnú časť lišt odtiahnite od bočnej steny a lišty vyberte.</p>	
<p>Krok č. 4</p>	<p>Zasúvacie lišty nainštalujte v opačnom poradí. Pridržiavacie kolíky na teleskopických lištách musia smerovať dopredu.</p>	

11.3 Spôsob používania: Čistenie pyrolýzou

Čistenie rúry pomocou Čistenie pyrolýzou.



VAROVANIE!

Hrozí riziko popálenín.





UPOZORNENIE!

Ak sú v tej istej kuchynskej skrinke nainštalované ďalšie spotrebiče, nepoužívajte ich súčasne s touto funkciou. Mohlo by to spôsobiť poškodenie rúry.

Pred Čistenie pyrolýzou:

<p>Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.</p>	<p>Odstráňte všetko príslušenstvo a vyberateľné zasúvacie lišty.</p>	<p>Dno rúry a vnútorný sklenený panel dvierok vyčistite teplou vodou, mäkkou handričkou a miernym čistiacim prostriedkom.</p>
--	--	---

OŠETROVANIE A ČISTENIE

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Zapnite rúru.	Stlačte tlačidlo:  /Čistenie.	Vyberte režim čistenia.
Voliteľná funkcia	Režim čistenia	Trvanie
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Ľahké čistenie	1 h
Čistenie pyrolýzou, normálna	Normálne čistenie	1 h 30 min
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Dôkladné čistenie	3 h
 Po spustení čistenia sa dverka rúry zablokujú a osvetlenie zhasne. Chladiaci ventilátor bude pracovať rýchlejšie.		
STOP – stlačte, ak chcete zastaviť proces čistenia skôr, ako sa skončí. Rúru nepoužívajte, až kým na displeji nezhasne symbol zámku dverí.		



Po skončení čistenia:		
Rúru vypnite a počkajte, kým nevychladne.	Vnútro vyčistíte mäkkou handričkou.	Z dna rúry odstráňte zvyšky po čistení.

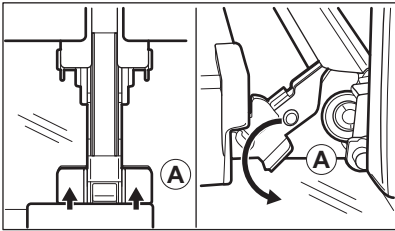
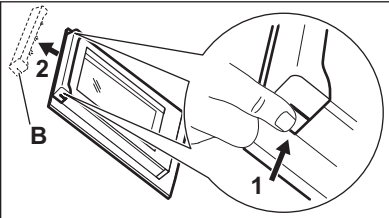
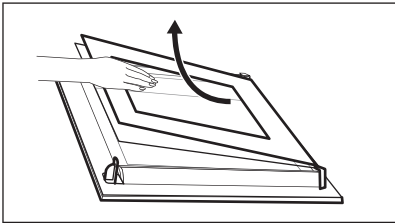
11.4 Pripomenka čistenia

Keď sa zobrazí pripomenka, odporúča sa čistenie.
Použitie funkcie: Čistenie pyrolýzou.

11.5 Vybratie a inštalácia: Dvierka

Dvierka a vnútorné sklenené panely môžete vybrať, aby ste ich vyčistili. Počet sklenených panelov dvierok je pre rôzne modely odlišný.

 VAROVANIE! Dvierka sú ťažké.
 UPOZORNENIE! So sklom zaobchádzajte opatrne, predovšetkým okolo okrajov predného panela. Sklo môže prasknúť.

Krok č. 1	Dvierka úplne otvorte.	
Krok č. 2	Nadvihnite a stlačte upínacie páky (A) na oboch pántoch dvierok.	
Krok č. 3	Dvierka rúry privrite, aby zostali v prvej otvorenej polohe (približne v 70° uhle). Dvierka rúry uchopte po oboch stranách a potiahnite ich od rúry smerom nahor. Dvierka položte vonkajšou stranou nadol na mäkkú tkaninu na rovny povrch.	
Krok č. 4	Uchopte rám dvierok (B) po stranách v hornej časti a zatlačte ich smerom dnu, aby sa uvoľnila upevňovacia západka.	
Krok č. 5	Rám dvierok vyberte potiahnutím smerom dopredu.	
Krok č. 6	Sklenené panely dvierok uchopte na ich hornej hrane a po jednom ich vytiahnite smerom nahor z úchytiak.	
Krok č. 7	Sklenený panel vyčistíte vodou s prídavkom saponátu. Sklenený panel dôkladne osušte. Sklenené panely neumývajte v umývačke riadu.	
Krok č. 8	Po čistení zvoľte opačný postup.	
Krok č. 9	Najprv namontujte malý panel, potom väčší a dvierka.	

11.6 Výmena: Osvetlenie



VAROVANIE!

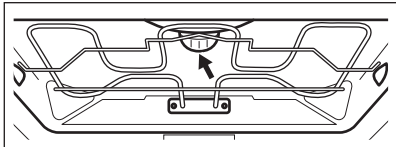
Hrozí nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom.
Žiarovka môže byť horúca.

OŠETROVANIE A ČISTENIE

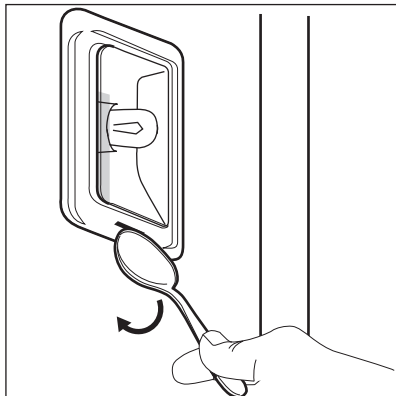
Pred výmenou žiarovky v osvetlení:

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
Vypnite rúru. Počkajte, kým nebude rúra studená.	Rúru odpojte zo siete.	Na dno dutiny položte handričku.

Horné osvetlenie

Krok č. 1	Otočte sklenený kryt a vyberte ho.	
Krok č. 2	Vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 3	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 4	Nainštalujte sklenený kryt.	

Bočná žiarovka

Krok č. 1	Aby ste získali prístup k žiarovke, vyberte ľavú zasúvaciu lištu.	
Krok č. 2	Na odstránenie skleneného krytu použite úzky tupý predmet (napr. čajovú lyžičku).	
Krok č. 3	Vyčistite sklenený kryt.	
Krok č. 4	Vymeňte žiarovku za vhodnú žiarovku s tepelnou odolnosťou do 300 °C.	
Krok č. 5	Nainštalujte sklenený kryt.	
Krok č. 6	Namontujte ľavú zasúvaciu lištu.	




12. RIEŠENIE PROBLÉMOV






VAROVANIE!

Pozrite si kapitoly ohľadne bezpečnosti.

12.1 Čo robiť, ak...

 Rúra sa nezapne ani sa nezohrieva	
 Možná príčina	 Náprava
Rúra nie je pripojená k zdroju elektrického napájania alebo je pripojená nesprávne.	Skontrolujte, či je rúra správne pripojená k zdroju elektrického napájania.
Hodiny nie sú nastavené.	Nastavte hodiny, podrobnosti nájdete v časti Nastavenie v kapitole „Časové funkcie“: Časové funkcie.
Dvierka nie sú správne zatvorené.	Dvierka úplne zatvorte.
Je vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príčinou poruchy poistka. Ak sa problém objaví znovu, kontaktujte kvalifikovaného elektrikára.
Je zapnutá detská poistka rúry.	Pozrite si kapitolu „Ponuka“, podkapitoly: Volebné funkcie.



 Komponenty	
 Popis	 Náprava
Žiarovka je vypálená.	Žiarovku vymeňte, bližšie informácie nájdete v časti Výmena v kapitole „Starostlivosť a čistenie“: Osvetlenie.

Zlyhanie napájania vždy zastaví čistenie. Zopakujte čistenie, ak je prerušené zlyhaním napájania.

12.2 Ako postupovať: Poruchové kódy

Keď sa vyskytne softvérová chyba, na displeji sa zobrazí chybové hlásenie. V tejto časti nájdete zoznam problémov, ktoré môžete vyriešiť sami.

ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

 Kód a popis	 Riešenie
C2 – Teplotná sonda je v dutine rúry počas Čistenie pyrolýzou.	Vyberte Teplotná sonda.
C3 – dvierka nie sú úplne zatvorené počas Čistenie pyrolýzou.	Dvierka zatvorte.
F111 – Teplotná sonda nie je správne zasunutá to zásuvky.	Plne zasuňte Teplotná sonda do zásuvky.
F240, F439 – dotykové polia na displeji nefungujú správne.	Vyčistite povrch displeja. Uistite sa, že nie sú na dotykových poliach žiadne nečistoty.
F908 – systém rúry sa nedokáže pripojiť k ovládaciemu panelu.	Rúru vypnite a znova zapnite.

12.3 Servisné údaje

Ak problém nedokážete odstrániť sami, kontaktujte vášho predajcu alebo autorizované servisné stredisko.

Údaje potrebné pre autorizované servisné stredisko nájdete na typovom štítku. Typový štítok sa nachádza na prednom ráme dutiny rúry. Neodstraňujte typový štítok z dutiny rúry.

Odporúčame vám, aby ste vyplnili nasledujúce údaje:	
Model (MOD.)
Číslo produktu (PNC)
Sériové číslo (S.N.)

13. ENERGETICKÁ ÚČINNOSŤ

13.1 Informácie o výrobku a informačný list k výrobku*

Názov dodávateľa	Electrolux
Identifikácia modelu	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Index energetickej účinnosti	61.2

Trieda energetickej účinnosti	A++	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, tradičný režim	1.09 kWh/cyklus	
Spotreba energie pri štandardnom naplnení, režim ventilátorovej nútenej konvekcie	0.52 kWh/cyklus	
Počet vykurovacích častí	1	
Zdroj tepla	Elektrina	
Hlasitosť	71 l	
Typ rúry	Zabudovaná rúra	
Hmotnosť	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

*Pre Európsku úniu podľa nariadení EÚ 65/2014 a 66/2014.
Pre Bieloruskú republiku podľa STB 2478-2017, Dodatok G; STB 2477-2017, Prílohy A a B.
Pre Ukrajinu podľa 568/32020.

Trieda energetickej účinnosti sa nevzťahuje na Rusko.

EN 60350-1 – Elektrické varné spotrebiče pre domácnosť – Časť 1: Sporáky, rúry, parné rúry a grily – metódy merania výkonu.

13.2 Úspora energie



Rúra má funkcie, ktoré vám pomôžu usporiť energiu pri každodennom varení.

Uistite sa, že dvierka rúry sú počas jej prevádzky zatvorené. Počas pečenia dvierka rúry neotvárajte príliš často. Tesnenie dvierok udržiavajte čisté a uistite sa, že je upevnené na svojom mieste.

V záujme vyššej úspory energie použite kovový riad.

Ak je to možné, rúru pred pečením nepredhrievajte.

Keď pripravujete niekoľko pokrmov naraz, zachovajte čo najkratšie prestávky medzi pečením.

Pečenie s ventilátorom

Ak je to možné, použite funkcie pečenia s ventilátorom, aby ste dosiahli úsporu energie.

Zvyškové teplo

Pri niektorých funkciách rúry sa ohrevné články automaticky vypnú skôr, ak je zapnutý program s časovou funkciou Trvanie alebo Koniec a čas pečenia je dlhší ako 30 minút.

Ventilátor a osvetlenie budú naďalej v činnosti. Keď rúru vypnete, na displeji sa zobrazí zvyškové teplo. Teplo môžete použiť na udržanie teploty jedla.

ŠTRUKTÚRA PONUKY

Ak trvá pečenie dlhšie ako 30 minút, znížte teplotu rúry na minimum 3 – 10 minút pred koncom pečenia. Pomocou zvyškového tepla v rúre bude pečenie pokračovať.

Zvyškové teplo použite na ohrev ostatných pokrmov.

Uchovanie teploty jedla

Ak chcete jedlo uchovať teplé pomocou zvyškového tepla, zvolte najnižšie možné nastavenie teploty. Na displeji sa zobrazí ukazovateľ zvyškového tepla alebo teplota.

Pečenie s vypnutým osvetlením

Počas pečenia vypnite osvetlenie. Zapnite ho iba v prípade potreby.

Vlhký horúci vzduch

Funkcia určená na úsporu energie počas pečenia.

Keď používate túto funkciu, osvetlenie sa po 30 sekundách automaticky vypne. Osvetlenie môžete opäť zapnúť, ale tento úkon zníži očakávanú úsporu energie.

14. ŠTRUKTÚRA PONUKY

14.1 Ponuka

Stlačte tlačidlo , aby ste otvorili Ponuka.

Položka ponuky		Aplikácia
Sprievodca pečením		Zoznam automatických programov.
Čistenie		Zoznam programov čistenia.
Oblíbené		Zoznam obľúbených nastavení.
Voliteľné funkcie		Nastavenie konfigurácie rúry.
Nastavenia	Nastavenie	Nastavenie konfigurácie rúry.
	Servis	Zobrazenie verzie softvéru a konfigurácie.

14.2 Podponuka pre: Čistenie

Podponuka	Aplikácia
Čistenie pyrolýzou, rýchla	Doba trvania: 1 h.
Čistenie pyrolýzou, normálna	Doba trvania: 1 h 30 min.
Čistenie pyrolýzou, intenzívna	Doba trvania: 3 h.

14.3 Podponuka pre: Voliteľné funkcie

Podponuka	Aplikácia
Osvetlenie rúry	Zapína a vypína lampu.
Detská poistka	Zabraňuje náhodnému zapnutiu rúry. Keď je táto voliteľná funkcia zapnutá, po zapnutí rúry sa na displeji zobrazí nápis „Detská poistka“. Na zapnutie používania rúry vyberte písmenú kódu v abecednom poradí. Keď je zapnutá funkcia detskej poistky a rúra je vypnutá, dvierka rúry sú zablockované. Prístup k časovaču, diaľkovému ovládaniu a osvetleniu je možný so zapnutou detskou poistkou.
Rýchle zohrievanie	Skracuje dobu ohrevu. Je k dispozícii iba pre niektoré funkcie rúry.
Pripomienka čistenia	Zapnutie a vypnutie pripomienky.
Časové údaje	Zapnutie a vypnutie hodín.
Formát digitálnych hodín	Zmena formátu zobrazenia času.

14.4 Podponuka pre: Nastavenie

Podponuka	Popis
Jazyk	Nastavenie jazyka rúry.
Jas displeja	Nastavenie jasu displeja.
Tóny tlačidiel	Zapnutie a vypnutie tónu dotykových polí. Nie je možné stlmiť hlasitosť tónu pre: ①.
Hlasitosť zvuku	Nastavenie hlasitosti tónov tlačidiel a signálov.
Presný čas	Nastavenie aktuálneho času a dátumu.

JE TO JEDNODUCHÉ!

14.5 Podponuka pre: Servis






Podponuka	Popis
Režim Demo	Aktivačný/deaktivačný kód: 2468
Verzia softvéru	Informácie o verzii softvéru.
Zrušiť všetky nastavenia	Obnovte nastavenia z výroby.

15. JE TO JEDNODUCHÉ!




Pred prvým použitím musíte nastaviť:

Jazyk	Jas displeja	Tóny tlačidiel	Hlasitosť zvuku	Presný čas
-------	--------------	----------------	-----------------	------------

Oboznámte sa so základnými ikonami na ovládacom paneli a displeji:




 ZAP. / VYP.	 Ponuka	 Obľúbené	 Časovač	 Teplotná sonda	START / STOP
--	---	---	--	---	--------------




Začatie používania rúry

Rýchly štart	Zapnite rúru a začnite variť s predvolenou teplotou a nastaveným časom funkcie.	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3
		Stlačte a podržte tlačidlo:  .	 ... – zvolte požadovanú funkciu.	Stlačte tlačidlo: START .
Rýchle vypnutie	Vypnite rúru kedykoľvek, na ktorejkoľvek obrazovke alebo hlásení.	Stlačte a podržte  , kým sa rúra nevypne.		

Spustiť varenie

Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4	Krok č. 5
-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Spustiť varenie				
 – stlačením tlačidla zapnete rúru.	 ... – vyberte funkciu ohrevu.	 – nastavte teplotu.	OK – nastavenie potvrdíte stlačením tlačidla.	START – stlačením tlačidla spustíte varenie.

Zistíte, ako piecť rýchlo				
Použite automatické programy na rýchlu prípravu pokrmu s predvolenými nastaveniami:				
Sprievodca pečením	Krok č. 1	Krok č. 2	Krok č. 3	Krok č. 4
	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo: 	Stlačte tlačidlo:  Sprievodca pečením.	Vyberte pokrm.

Použite rýchle funkcie na nastavenie času varenia	
10 % sprievodca dokončením Použite 10 % sprievodcu dokončením na predĺženie doby varenia keď zostáva 10 % času varenia.	Na predĺženie času varenia stlačte + 1 min.

16. POUŽITE SKRATKU!

Tu sú zobrazené všetky užitočné skratky. Nájdete ich aj v príslušných kapitolách v návode na používanie.

Ako nastaviť: Funkcie ohrevu



Ako nastaviť: Sprievodca pečením



Ako nastaviť: Čas prípravy



POUŽITE SKRATKU!

Odloženie: Začiatok a koniec prípravy





Zrušenie: Nastavte časovač



Spôsob používania: Teplotná sonda



17. OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu. Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov. Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom zariadení alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, da ste kupili napravo Electrolux. Izbrali ste izdelek, ki s sabo prinaša večdesetletne strokovne izkušnje in inovacije. Ta genialen in eleganten izdelek je bil zasnovan z vami v mislih. Kadar koli ga uporabite, ste tako lahko prepričani, da boste vsakič dobili odlične rezultate.

Pozdravljeni pri podjetju Electrolux.

Obiščite naše spletno mesto za



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:

www.electrolux.com/support



Registrirajte izdelek za večjo uporabnost:

www.registerelectrolux.com



Kupite dodatno opremo, potrošno blago in originalne nadomestne dele za vašo napravo:

www.electrolux.com/shop

SKRB ZA STRANKE IN SERVIS

Vedno uporabite samo originalne rezervne dele.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke: Model, številka izdelka, serijska številka.

Podatke najdete na ploščici za tehnične navedbe.

 Opozorilo / varnostne informacije

 Splošni podatki in nasveti

 Informacije o varovanju okolja

Pridržujemo si pravico do sprememb.

KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	594	3.2 Dodatna oprema.....	600
1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb.....	594	4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE.....	601
1.2 Splošna varnost.....	595	4.1 Nadzorna plošča.....	601
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	596	4.2 Prikazovalnik.....	602
2.1 Montaža.....	596	5. PRED PRVO UPORABO.....	603
2.2 Električne povezave.....	597	5.1 Začetno čiščenje	603
2.3 Uporaba.....	598	5.2 Prva povezava.....	604
2.4 Vzdrževanje in čiščenje.....	598	5.3 Začetno predgrevanje.....	604
2.5 Pirolitično čiščenje.....	599	6. VSAKODNEVNA UPORABA.....	604
2.6 Notranja osvetlitev.....	599	6.1 Nastavitev: Funkcije pečice.....	604
2.7 Servis.....	600	6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik....	605
2.8 Odlaganje.....	600	6.3 Funkcije pečice.....	605
3. OPIS IZDELKA.....	600		
3.1 Splošni pregled.....	600		

6.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje.....	607	11.3 Uporaba: Pirolytično čiščenje.....	619
7. ČASOVNE FUNKCIJE.....	608	11.4 Opomnik za čiščenje.....	620
7.1 Opis časovnih funkcij.....	608	11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat..	620
7.2 Nastavitev: Časovne funkcije.....	608	11.6 Zamenjava: Luči.....	621
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV.....	610	12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	622
8.1 Vstavljanje opreme.....	610	12.1 Kaj storite v primeru	623
8.2 Sonda za hrano.....	611	12.2 Obvladovanje: Kod napak.....	623
9. DODATNE FUNKCIJE.....	613	12.3 Servisni podatki.....	624
9.1 Način shranjevanja: Priljubljene... 613		13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	624
9.2 Zaklepanje tipk.....	613	13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*	624
9.3 Samodejni izklop.....	613	13.2 Varčevanje z energijo.....	625
9.4 Ventilator za hlajenje.....	614	14. STRUKTURA MENIJA.....	626
10. NAMIGI IN NASVETI.....	614	14.1 Meni.....	626
10.1 Priporočila za pečenje.....	614	14.2 Podmeni za: Čiščenje.....	626
10.2 Vlažno pečenje.....	614	14.3 Podmeni za: Možnosti.....	627
10.3 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki.....	615	14.4 Podmeni za: Nastavitev.....	627
10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute.....	616	14.5 Podmeni za: Servis.....	628
11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE.....	618	15. PREPROSTO JE!.....	628
11.1 Opombe glede čiščenja.....	618	16. UPORABITE BLIŽNJICO!.....	629
11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk	619	17. SKRBJA ZA OKOLJE.....	630

1. ⚠️ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo.
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- **OPOZORILO:** Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

VARNOSTNA NAVODILA

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev.
- 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.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti pečice odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

2. VARNOSTNA NAVODILA

2.1 Montaža

**OPOZORILO!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitvev, priložena napravi.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitvev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo pečice preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje slednjega je potrebno električno napajanje.
- Vgrajena enota mora ustrezati zahtevam glede stabilnosti standarda DIN 68930.

Najmanjša višina omarice (najmanjša višina omarice pod delovno površino)	578 (600) mm
Širina omarice	560 mm
Globina omarice	550 (550) mm

Višina sprednjega dela naprave	594 mm
Višina hrbtnega dela naprave	576 mm
Širina sprednjega dela naprave	595 mm
Širina hrbtnega dela naprave	559 mm
Globina naprave	567 mm
Vgradna globina naprave	546 mm
Globina ob odprtih vratih	1027 mm
Najmanjša velikost prezračevalne odprtine. Odprti-na na dnu hrbtni strani	560x20 mm
Dolžina napajalnega kabla. Kabel je v desnem vogalu na hrbtni strani	1500 mm
Pritrdilni vijaki	4x25 mm

2.2 Električne povezave



OPOZORILO!

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti 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.

VARNOSTNA NAVODILA

- 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.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

2.3 Uporaba



OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.



OPOZORILO!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
 - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
 - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
 - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
 - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohišvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohišvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

2.4 Vzdrževanje in čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali poškodb naprave.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz vtičnice.
- Prepričajte se, da je naprava hladna. Vroče steklene plošče lahko počijo.

- 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 Pirolitično čiščenje



OPOZORILO!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvajanjem funkcije samodejnega čiščenja s pirolizo ali pred prvo uporabo iz pečice odstranite:
 - Vse odvečne ostanke hrane, razlito olje ali maščobo/obloge.
 - Vse odstranljive predmete (vključno z rešetkami, stranskimi vodili itd., ki so priloženi izdelku), še posebej lonce, ponve, pekače, posode s premazom proti prijemanju itd.
- Pazljivo preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava se močno segreje, iz sprednjih hladilnih odprtin pa se sprošča vroč zrak.
- Pri pirolitičnem čiščenju so prisotne visoke temperature, zaradi katerih se lahko iz ostankov hrane in konstrukcijskega materiala kadi, takrat uporabniku močno priporočamo, da naredi naslednje:
 - Med in po vsakem pirolitičnem čiščenju poskrbi za dobro prezračevanje.
 - Med prvo uporabo pri najvišji temperaturi in po njej zagotovi dobro prezračevanje.
- Za razliko od ljudi so nekateri ptiči in plazilci lahko izredno občutljivi na morebitne hlape, ki se sproščajo med čiščenjem pirolitičnih pečic.
 - Med in po pirolitičnem čiščenju umaknite živali (še posebej ptice) iz okolice naprave, prostor pa naj bo po čiščenju ob prvi uporabi pečice pri najvišji temperaturi dobro prezračen.
- Majhne domače živali so prav tako lahko občutljive na krajevne temperaturne spremembe v bližini vseh pirolitičnih pečic med izvajanjem programa samodejnega pirolitičnega čiščenja.
- Površine proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, posodah itd. lahko poškodujejo visoke temperature pri pirolitičnem čiščenju vseh pirolitičnih pečic in so lahko tudi vir nizke stopnje škodljivih hlapov.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

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.

OPIS IZDELKA

2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

2.8 Odlaganje



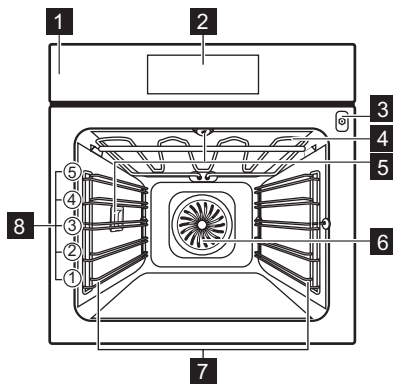
OPOZORILO!

Nevarnost poškodbe ali zadužitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Napravo izključite iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavržite.
- Odstranite zapah in na ta način preprečite, da bi se otroci, ali živali ujeli v napravo.

3. OPIS IZDELKA

3.1 Splošni pregled

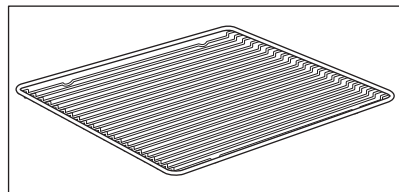


- 1 Upravljalna plošča
- 2 Prikazovalnik
- 3 Vtičnica za tipalo za jedi
- 4 Grelnik
- 5 Luč
- 6 Ventilator
- 7 Nosilec police, snemljiv
- 8 Položaji polic

3.2 Dodatna oprema

Mreža za pečenje

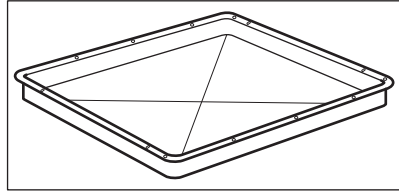
Za posode za kuhanje, pekače za pecivo, pečenke.



ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

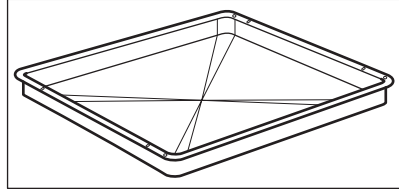
Pekač za pecivo

Za pecivo in biskvit.



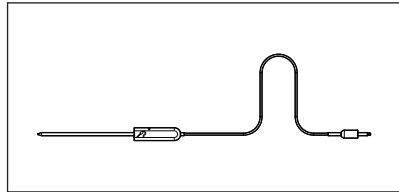
Posoda za žar/pekač

Za peko in praženje, ali kot posoda za zbiranje maščobe.



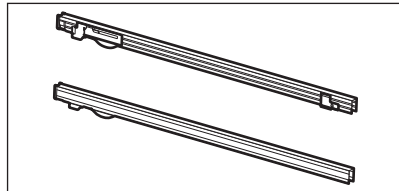
Sonda za hrano

Za merjenje temperature v notranjosti hrane.



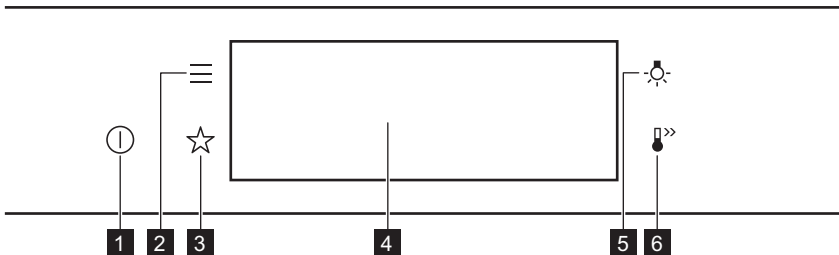
Teleskopska vodila

Za preprostejše vstavljanje in odstranjevanje pekačev in rešetke.





4. ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

4.1 Nadzorna plošča

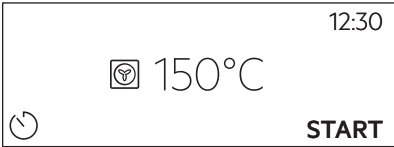
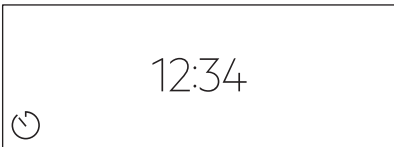
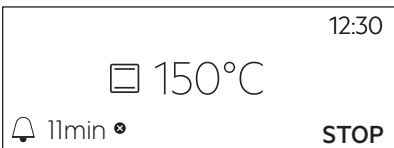


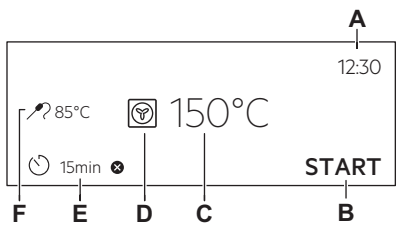
ZA VKLOP IN IZKLOP PEČICE

1	VKLOP / IZKLOP	Pritisnite in zadržite za vklop in izklop pečice.
2	Meni	Naštevna funkcije pečice.
3	Priključljene	Naštevna priključljene nastavitve.
4	Prikazovalnik	Prikazuje trenutne nastavitve pečice.
5	Stikalo za luč	Prižiganje in gašenje luči.
6	Hitro segrevanje pečice	Za vklop in izklop funkcije: Hitro segrevanje pečice.

 Pridržite tipko	 Premaknite	 Pritisnite in zadržite
S konico prsta se dotaknite površine.	S konico prsta podrsajte po površini.	Dotaknite se površine in počakajte 3 sekunde.

4.2 Prikazovalnik

	Po vklopu se na prikazovalniku prikaže glavni zaslon s funkcijo pečice in privzeto temperaturo.
	Če pečice ne uporabljate dve minuti, prikazovalnik preide v stanje pripravljenosti.
	Med pečenjem se na prikazovalniku prikažejo nastavljene funkcije in druge razpoložljive možnosti.

 <p>The diagram shows a control panel with the following elements: <ul style="list-style-type: none"> A: A digital display showing '12:30'. B: A 'START' button. C: A temperature setting of '150°C'. D: A temperature setting of '85°C'. E: A '15min' timer icon. F: A fan icon. </p>	<p>Prikazovalnik z nastavljenimi ključnimi funkcijami.</p> <ul style="list-style-type: none"> A. Ura B. ZAČETEK/ZAUSTAVITEV C. Temperatura D. Funkcije pečice E. Časovnik F. Sonda za hrano (samo izbrani modeli)
---	---

Indikatorji prikazovalnika

Osnovni indikatorji – za pomikanje po prikazovalniku.

<p>OK Za potrditev izbire/nastavitve.</p>	<p>< Za vrnitev za eno stopnjo v meniju.</p>	<p>↶ Za preklic zadnjega dejanja.</p>	<p>⏻ Za vklop in izklop funkcij.</p>
---	---	---	--

Indikatorji funkcije Aktiviraj alarm – ko nastavljeni čas kuhanja poteče, se sproži zvočni signal.

<p>🔔 Funkcija je vklopljena.</p>	<p>🔔 STOP Funkcija je vklopljena. Pečenje se samodejno konča.</p>	<p>🔔 Zvočni alarm je izklopljen.</p>
--------------------------------------	---	--

Prikazovalniki programske ure

<p>🕒 Za nastavitev funkcije: Zakasnen vklop.</p>	<p>⊗ Za preklic nastavitve.</p>
--	-------------------------------------


5. PRED PRVO UPORABO



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

5.1 Začetno čiščenje

		
<p>1. korak</p>	<p>2. korak</p>	<p>3. korak</p>





VSAKODNEVNA UPORABA

Iz pečice odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Pečico in pripomočke očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.	Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk položite v pečico.
---	--	--

5.2 Prva povezava

Po prvi povezavi na napajanje se na prikazovalniku prikaže pozdravno sporočilo. Nastaviti morate: Jezik, Osvetlitev, Zvok tipk, Glasnost, Ura.

5.3 Začetno predgrevanje

 Pred prvo uporabo prazno pečico predhodno ogrevajte.	
1. korak:	Iz pečice odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
2. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  . Pečica naj deluje eno uro.
3. korak:	Nastavite najvišjo temperaturo za funkcijo:  . Pečica naj deluje 15 minut.
 Pečica lahko med predgrevanjem oddaja neprijetne vonjave in dim. Poskrbite za prezračevanje prostora.	

6. VSAKODNEVNA UPORABA

 OPOZORILO! Oglejte si poglavja o varnosti.

6.1 Nastavitev: Funkcije pečice

1. korak	Vklopite pečico. Na prikazovalniku se prikaže privzeta funkcija pečice.
2. korak	Pritisnite simbol funkcije pečice za vstop v podmeni.
3. korak	Izberite funkcijo pečice in pritisnite: OK . Na prikazovalniku se prikaže: temperatura.
4. korak	Nastavite: temperaturo. Pritisnite: OK .
5. korak	Pritisnite: START . Sonda za hrano – senzor lahko vključite kadar koli pred ali med kuhanjem.

STOP – pritisnite za izklop funkcije pečice.

6. korak	Izklopite pečico.
-----------------	-------------------

Uporabite bližnjico!



6.2 Nastavitev: Kuharski pomočnik



Vsaka jed v tem podmeniju ima priporočeno funkcijo in temperaturo. Nastavite lahko čas in temperaturo.

Nekatere jedi lahko pripravite tudi s funkcijo:

- Teža - Avtomatika
- Sonda za hrano

Stopnja zapečenosti jedi:

- Manj pečeno ali Manj
- Srednja
- Bolj pečeno ali Več










1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Pritisnite:  . Odprite: Kuharski pomočnik.
4. korak	Izberite jed ali vrsto hrane.
5. korak	Pritisnite: START .

Uporabite bližnjico!











6.3 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 pizze. Za močno zapečenost in hrustljivo dno.
 Gretje spodaj	Za peko tort s hrustljivim dnom in da se hrana ne pokvari.
 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.

POSEBNOSTI

Funkcija pečice	Aplikacija
 Ohranjanja	Za ohranjanje zelenjave (npr. kislih kumaric).
 Sušenje	Za sušenje narezanega sadja, zelenjave in gob.
 Gretje krožnikov	Za predhodno segrevanje krožnikov za postrežbo.
 Odtaljevanje	Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.
 Gratiniranje	Za jedi, kot sta lazanja ali gratiniran krompir. Za gratiniranje in dodatno za-pečenost.
 Pečenje z nizko temp.	Za pripravo mehkih, sočnih pečenk.
 Ohrani toploto	Za ohranjanje hrane tople.
 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.

6.4 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014. Preizkusi v skladu z EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

ČASOVNE FUNKCIJE

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Varčevanje z energijo.


7. ČASOVNE FUNKCIJE

7.1 Opis časovnih funkcij

Časovne funkcije	Aplikacija
Čas priprave	Za nastavitev dolžine pečenja. Največ je 23 ur in 59 minut.
Končaj	Za nastavitev posledice konca štetja programske ure.
Zakasnen vklop	Za zamik začetka in/ali konca pečenja.
Podaljšanje časa	Za podaljšanje časa kuhanja.
Opomnik	Za nastavitev odštevanja. Največ je 23 ur in 59 minut. Ta funkcija ne vpliva na delovanje pečice.
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.

Uporabite bližnjico!



Izbira funkcije konca	
1. korak	Izberite funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Končaj.
6. korak	Izberite želeni: Končaj.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

Zamik vklopa kuhanja	
1. korak	Nastavite funkcijo pečice in temperaturo.
2. korak	Pritisnite:  .
3. korak	Nastavite čas kuhanja.
4. korak	Pritisnite: ● ● ● .
5. korak	Pritisnite: Zakasnjen vklop.
6. korak	Izberite vrednost.
7. korak	Pritisnite: OK. Postopek ponavljajte, dokler se na prikazovalniku ne prikaže glavni zaslon.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

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.

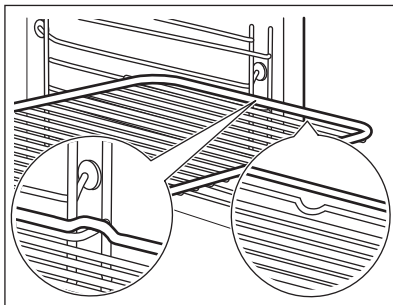
8. UPORABA: PRIPOMOČKOV

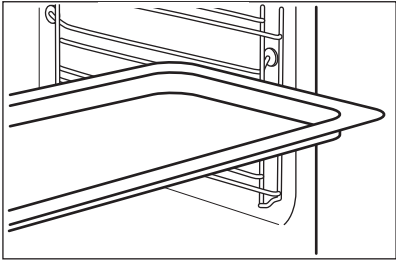
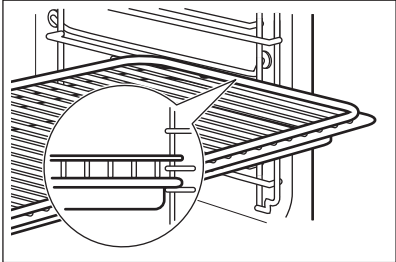
8.1 Vstavljanje opreme

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 .



<p>Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk.</p>	
<p>Mreža za pečenje, Pekač za pecivo / Globok pekač: Pekač potisnite med vodili nosilca rešetk in mrežo za pečenje na zgornjih vodilih.</p>	

8.2 Sonda za hrano

Sonda za hrano – meri temperaturo znotraj hrane. Uporabite lahko z vsako funkcijo pečice.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:	
<p style="text-align: center;">°C</p> <p>Temperaturo pečice: najmanj 120 °C.</p>	<p style="text-align: center;">🔑</p> <p>Temperaturo jedra.</p>

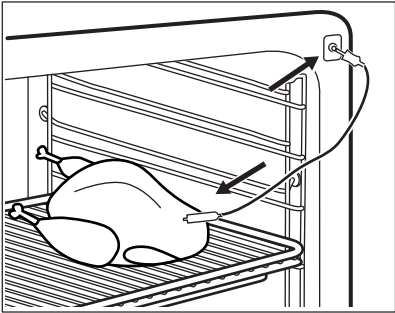
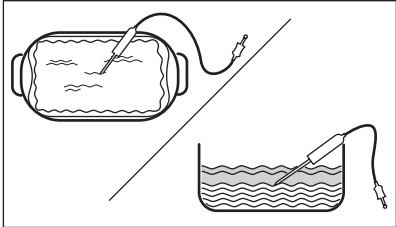


Za najboljše rezultate kuhanja:		
Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.	Ne uporabljajte za tekoče jedi.	Med pečenjem mora ostati v jedi.

Pečica izračuna približen končni čas kuhanja. Odvisen je od količine živil, nastavljene funkcije pečice in temperature.

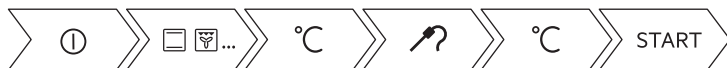
Uporaba: Sonda za hrano

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

UPORABA: PRIPOMOČKOV

3. korak	Vstavite: Sonda za hrano.
Meso, perutnina in ribe	Zloženska
<p>Konico Sonda za hrano potisnite v sredino mesa ali ribe, če je možno, v najdebelejši del. Poskrbite, da bo v jedi vsaj 3/4 konice Sonda za hrano.</p>	<p>Konico Sonda za hrano vstavite točno v sredino zloženske. Sonda za hrano med pečenjem mora biti trdno na enem mestu. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj Sonda za hrano. Konica Sonda za hrano se ne sme dotikati dna posode za pečenje.</p>
	
4. korak	<p>Vključite Sonda za hrano v vtičnico na sprednji strani pečice. Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura: Sonda za hrano.</p>
5. korak	<p> – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.</p>
6. korak	<p>● ● ● – pritisnite, da nastavite zeleno možnost:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Izberite funkcijo in pritisčajte: OK, da odprete glavni zaslon.</p>
8. korak	<p>Pritisnite: START.</p> <p>Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Izberete lahko prekinitve delovanja ali nadaljevanje pečenja, da preverite, ali je jed dobro pečena.</p>
9. korak	<p>Iztaknite vtič Sonda za hrano iz vtičnice ter vzemite jed iz pečice.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> OPOZORILO! Ker se Sonda za hrano segreje, obstaja nevarnost opeklin. Ob izključitvi in odstranjevanju iz jedi bodite previdni.</p> </div>

Uporabite bližnjico!



9. DODATNE FUNKCIJE

9.1 Način shranjevanja: Priljubljene

Svoje priljubljene nastavitve, kot so funkcija pogrevanja, čas kuhanja, temperatura ali funkcija čiščenja, lahko shranite. Tri (3) najljubše nastavitve lahko shranite.

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Izberite zeleno nastavitev.
3. korak	Pritisnite: ☰ Izberite: Priljubljene.
4. korak	Izberite: Shrani trenutne nastavitve.
5. korak	Pritisnite +, da dodate nastavitev na seznam: Priljubljene. Pritisnite OK.
<p>↶ – pritisnite za ponastavitev nastavitve. ⊗ – pritisnite za preklic nastavitve.</p>	

9.2 Zaklepanje tipk



Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije pečice.

1. korak	Vklopite pečico.
2. korak	Nastavitev funkcije pečice.
3. korak	☆, 🔒 – pritisnite sočasno, da vklopite funkcijo.
Za izklop funkcije ponovite 3. korak.	

9.3 Samodejni izklop

Iz varnostnih razlogov se pečica po določenem času izklopi, če deluje funkcija pečice in ne spremenite nastavitve.

NAMIGI IN NASVETI

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Konec, Pečenje z nizko temp..

9.4 Ventilator za hlajenje

Ko pečica deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, ki ohranja površine pečice hladne. Če pečico izklopite, lahko ventilator za hlajenje še naprej deluje, dokler se pečica ne ohladi.






10. NAMIGI IN NASVETI






10.1 Priporočila za pečenje


<p>Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.</p> <p>Lastnosti vaše pečice 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.</p> <p>Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.</p> <p>Za dodatna priporočila glede pečenja si oglejte razpredelnice za pečenje na našem spletnem mestu. Da boste našli prave nasvete za pečenje, preverite število izdelka (PNC) na ploščici za tehnične navedbe na sprednjem okviru notranjosti pečice.</p>

10.2 Vlažno pečenje

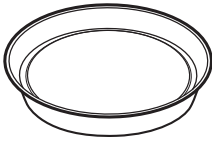
Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

		 (°C)		 (min.)
Buhtlji, 16 kosov	Pekač ali prestrezna posoda	180	2	25 - 35

		 (°C)		 (min.)
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	Pekač za peko	Majhne posodice za pečenje in serviranje	Model za testo za kolač
Temen, neodbojen premer 28 cm	Temen, neodbojen premer 26 cm	Keramika premer 8 cm, višina 5 cm	Temen, neodbojen premer 28 cm

10.4 Razpredelnice za pečenje za preizkuševalne inštitute

Informacije za preizkuševalne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350, IEC 60350.

 PEKA NA ENEM NIVOJU. Peka v modelih				
		 (°C)	 (min.)	
Pusti biskvit	Vroči zrak	140 - 150	35 - 50	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/spodaj	160	35 - 50	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Vroči zrak	160	60 - 90	2
Jabolčna pita, 2 modela za pečenje Ø 20 cm	Gretje zgoraj/spodaj	180	70 - 90	1





 PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobnno pecivo			
 Uporabite tretji položaj rešetk.			
		 (°C)	 (min.)
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 40
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa, predhodno ogrejte prazno pečico	Gretje zgoraj/spodaj	160	20 - 30
Drobnno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	20 - 35



PEKA NA ENEM NIVOJU. Drobno pecivo








Uporabite tretji položaj rešetk.

		 (°C)	 (min.)
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Greteje zgoraj/spodaj	170	20 - 30



PEKA NA VEČ NIVOJIH. Drobno pecivo

		 (°C)	 (min.)	
Masleni piškoti / Pecivo iz krhkega testa	Vroči zrak	140	25 - 45	1 / 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač), predhodno ogrejte prazno pečico	Vroči zrak	150	23 - 40	1 / 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	160	35 - 50	1 / 4

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



ŽAR



Prazno pečico pet minut predhodno segrevajte.



Žar z najvišjo nastavitvijo temperature.



(min.)



Toast

Žar

1 - 3

5

Goveji zrezek, obrnite po polovici časa priprave

Žar

24 - 30

4

11. VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE



OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

11.1 Opombe glede čiščenja



Čistilna sredstva

Sprednji del pečice očistite z mehko krpo, toplo vodo in blagim čistilom.

Za čiščenje kovinskih površin uporabite čistilno raztopino.

Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.



Vsakodnevna uporaba

Pečico očistite po vsaki uporabi. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

Hrane ne shranjujte v pečici dlje kot 20 minut. Po vsaki uporabi notranjost posušite z mehko krpo.



Pripomočki

Vso opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite mehko krpo s toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

11.2 Odstranjevanje: nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja pečice odstranite nosilce rešetk.

1. korak	Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	
2. korak	Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.	
3. korak	Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.	
4. korak	Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju. Zadrževalni zatiči na teleskopskih vodilih morajo biti obrnjeni naprej.	

11.3 Uporaba: Pirolitično čiščenje

Za čiščenje pečice uporabite Pirolitično čiščenje.



OPOZORILO!

Obstaja tveganje opeklin.




POZOR!


Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Pred Pirolitično čiščenje:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.	Dno pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
--	---	---

VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

1. korak	2. korak	3. korak
Vklopite pečico.	Pritisnite:  / Čiščenje.	Izberite način čiščenja.
Možnost	Način čiščenja	Trajanje
Pirolitično čiščenje, kratka	Rahlo čiščenje	1 h
Pirolitično čiščenje, normalno	Običajno čiščenje	1 h 30 min
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Temeljito čiščenje	3 h

 Ko se zažene čiščenje, so vrata pečice zaklenjena in luč je ugasnjena. Ventilator za hlajenje deluje z višjo hitrostjo.

STOP – pritisnite, če želite prekiniti čiščenje, preden se konča.
Pečice ne uporabljajte, dokler s prikazovalnika ne izgine simbol zapore vrat.

Ko se čiščenje konča:

Izklopite pečico in počakajte, da se ohladi.	Notranjost pečice očistite z mehko krpo.	Z dna pečice odstranite ostanke.
--	--	----------------------------------

11.4 Opomnik za čiščenje

Ko se prikaže opomnik, je priporočeno čiščenje.

Uporabite funkcijo: Pirolitično čiščenje.

11.5 Odstranjevanje in nameščanje: vrat

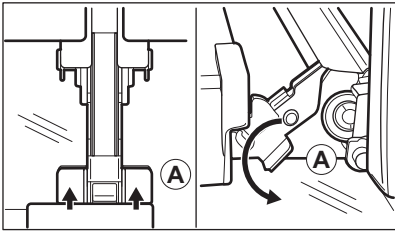
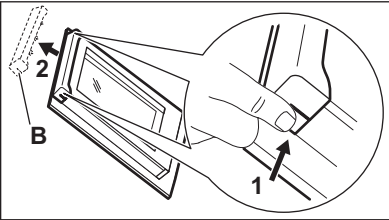
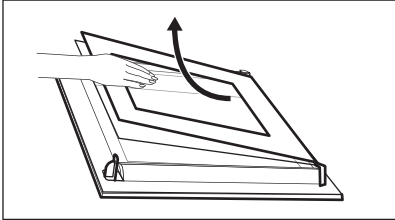
Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.



OPOZORILO!
Vrata so težka.



POZOR!
S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov sprednje plošče. Steklo lahko poči.

1. korak	Povsem odprite vrata.	
2. korak	Dvignite in pritisnite vpenjalni ročici (A) na tečajih.	
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	Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.	
7. korak	Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.	
8. korak	Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu.	
9. korak	Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.	

11.6 Zamenjava: Luči



OPOZORILO!

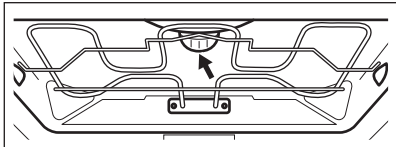
Nevarnost električnega udara.
Žarnica je lahko vroča.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

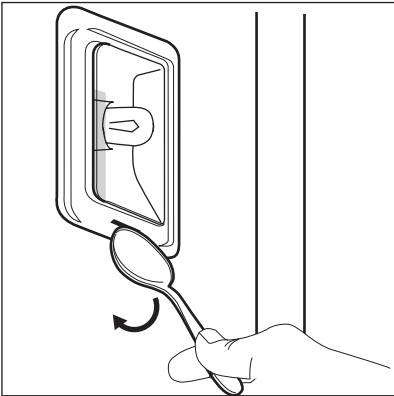
Pred zamenjavo žarnice:

1. korak:	2. korak:	3. korak:
Izklopite pečico. Počakajte, da se pečica ohladi.	Pečico izključite iz napajanja.	Na dno pečice položite krpo.

Zgornja žarnica

1. korak	Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.	
2. korak	Očistite stekleni pokrov.	
3. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
4. korak	Namestite stekleni pokrov.	

Stranska žarnica

1. korak	Za dostop do žarnice odstranite levi nosilec rešetk.	
2. korak	Za odstranitev steklenega pokrova uporabite ozek, top predmet (na primer čajno žličko).	
3. korak	Očistite stekleni pokrov.	
4. korak	Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.	
5. korak	Namestite stekleni pokrov.	
6. korak	Namestite levi nosilec rešetk.	




12. ODPRAVLJANJE TEŽAV






OPOZORILO!

Oglejte si poglavja o varnosti.

12.1 Kaj storite v primeru ...

 Pečica se ne vklopi ali segreje	
 Možni vzrok	 Rešitev
Pečica ni priključena na napajanje ali je priključena nepravilno.	Preverite, ali je pečica pravilno priključena na napajanje.
Ura ni nastavljena.	Nastavite uro; za podrobnosti si oglejte poglavje »Časovne funkcije«, Nastavitvev: 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.
Funkcija pečice Varovalo za otroke je vklopljena.	Oglejte si poglavje »Meni«, Podmeni za: Možnosti.



 Komponente	
 Opis	 Rešitev
Luč je pregorela.	Zamenjajte žarnico; za podrobnosti si oglejte poglavje »Vzdrževanje in čiščenje«, Zamenjava: Luč.

Izpad električne napetosti vedno prekine čiščenje. Čiščenje ponovite, če ga je prekinil izpad električne napetosti.

12.2 Obvladovanje: Kod napak

Ko se pojavi napaka programske opreme, se na prikazovalniku prikaže sporočilo o napaki. V tem razdelku boste našli seznam težav, ki jih lahko odpravite sami.

ENERGIJSKA UČINKOVITOST

 Koda in opis	 Rešitev
C2 - Sonda za hrano je v pečici med Pirolitično čiščenje.	Izvlcite Sonda za hrano.
C3 - vrata med Pirolitično čiščenje niso povsem zaprta.	Zaprte vrata.
F111 - Sonda za hrano ni pravilno vključena v vtičnico.	Sonda za hrano povsem vključite v vtičnico.
F240, F439 - polja na dotik na prikazovalniku ne delujejo pravilno.	Očistite površino prikazovalnika. Poskrbite, da na poljih na dotik ne bo umazanije.
F908 - sistem pečice se ne more povezati z upravljalno ploščo.	Pečico izklopite in ponovno vklopite.

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 pečice. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte iz notranjosti pečice.

Priporočamo, da podatke vpišete sem:	
Model (MOD.)
Številka izdelka (PNC)
Serijska številka (S.N.)

13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

13.1 Podatki o izdelku in Podatkovni list za izdelek*

Ime dobavitelja	Electrolux
Identifikacija modela	KOEBP39X 944032077 KOEBP39Z 944032074
Indeks energijske učinkovitosti	61.2

Razred energijske učinkovitosti	A++	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1.09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0.52 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	KOEBP39X	35.0 kg
	KOEBP39Z	34.5 kg

* Za Evropsko unijo glede na predpisa EU 65/2014 in 66/2014.
 Za Belorusijo glede na STB 2478-2017, dodatek G; STB 2477-2017, prilogi A in B.
 Za Ukrajino glede na 568/32020.

Razred energijske učinkovitosti ne velja za Rusijo.

EN 60350-1 – Gospodinjski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

13.2 Varčevanje z energijo



Pečica ima funkcije, ki vam pomagajo varčevati z energijo med vsakodnevnim pečenjem.

Poskrbite, da bodo vrata med delovanjem pečice zaprta. Vrat pečice med pečenjem 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, pečice ne segrevajte pred pečenjem. Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

Akumulirana toplota

Pri nekaterih funkcijah pečice se v primeru, da vklopite program z izbiro Trajanje ali Konec ter pečenje traja več kot 30 minut, grelnika samodejno izklopita prej.

Ventilator in luč še naprej delujeta. Ko izklopite pečico, 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 pečice na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v pečici peče naprej.

Z akumulirano toploto pogrejte ostale jedi.

STRUKTURA MENIJA

Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti topel obrok, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

Pečenje ob izklopljeni luči

Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.


Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vklopite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

14. STRUKTURA MENIJA

14.1 Meni

Pritisnite , da odprete Meni.

Element menija		Aplikacija
Kuharski pomočnik		Našteva samodejne programe.
Čiščenje		Našteva programe čiščenja.
Priljubljene		Našteva priljubljene nastavitve.
Možnosti		Za nastavitev konfiguracije pečice.
Nastavitve	Nastavitev	Za nastavitev konfiguracije pečice.
	Servis	Prikaže različico in konfiguracijo programske opreme.

14.2 Podmeni za: Čiščenje

Podmeni	Aplikacija
Pirolitično čiščenje, kratka	Trajanje: 1 h.
Pirolitično čiščenje, normalno	Trajanje: 1 h 30 min.
Pirolitično čiščenje, intenzivno	Trajanje: 3 h.

14.3 Podmeni za: Možnosti

Podmeni	Aplikacija
Osvetlitev	Vklopi in izklopi luč.
Varovalo za otroke	Preprečuje nenameren vklop pečice. Ko je funkcija vklopljena, se ob vklopu pečice na prikazovalniku prikaže besedilo »Varovalo za otroke«. Če želite omogočiti uporabo pečice, izberite kodne črke po abecednem vrstnem redu. Ko je vklopljeno varovalo za otroke in je pečica izklopljena, so vrata pečice zaklenjena. Dostop do programske ure, daljinskega upravljanja in luči je na voljo z vklopljenim varovalom za otroke.
Hitro segrevanje pečice	Skrajša čas segrevanja. Na voljo je samo za nekatere funkcije pečice.
Opomnik za čiščenje	Izvede vklop in izklop opomnika.
Prikaz časa	Izvede vklop in izklop ure.
Stil digitalne ure	Omogoča spremembo oblike prikaza časa na prikazovalniku.

14.4 Podmeni za: Nastavitve

Podmeni	Opis
Jezik	Nastavi jezik pečice.
Osvetlitev	Nastavi svetlost prikazovalnika.
Zvok tipk	Vklopi in izklopi zvok polj na dotik. Izklop zvoka ni možen za: ①.
Glasnost	Nastavi glasnost zvokov tipk in signalov.
Ura	Nastavi trenutni čas in datum.






PREPROSTO JE!




14.5 Podmeni za: Servis

Podmeni	Opis
Predstavitveni način	Koda za vklop/izklop: 2468
Različica programske opreme	Informacije o različici programske opreme.
Ponastavi vse nastavitve	Ponastavi tovarniške nastavitve.

15. PREPROSTO JE!




Pred prvo uporabo morate nastaviti:				
Jezik	Osvetlitev	Zvok tipk	Glasnost	Ura

Seznajte se z osnovnimi ikonami na upravljalni plošči in prikazovalniku:					
 VKLOP / IZ- KLOP	 Meni	 Priljubljene	 Časovnik	 Sonda za hrano	START / STOP

Začetek uporabe pečice				
Hitri začetek	Vklonite pečico in začnite s pečenjem s privzeto temperaturo in časom funkcije.	1. korak	2. korak	3. korak
		Pritisnite in držite:  .	 ... – Izberite zeleno funkcijo.	Pritisnite: START .
Hitri izklop	Pečico izklopite kadarkoli, s kateregakoli zaslonom ali s sporočilom.	 – pritisnite in držite, dokler se pečica ne izklopi.		




Začetek pečenja				
1. korak	2. korak	3. korak	4. korak	5. korak

Začetek pečenja

 – pritisnite za vklop pečice.	 ... – izberite funkcijo pečice in pritisnite.	 – nastavite temperaturo.	OK – pritisnite za potrditev.	START – pritisnite za začetek kuhanja.
--	--	---	----------------------------------	---

Spoznajte, kako hitro peči

Uporabite samodejne programe ali aplikacijo za hitro pripravo jedi s privzetimi nastavitvami:

Kuharski pomočnik	1. korak	2. korak	3. korak	4. korak
	Pritisnite:  .	Pritisnite:  .	Pritisnite:  Kuharski pomočnik.	Izberite jed.

S hitrimi funkcijami nastavite čas pečenja

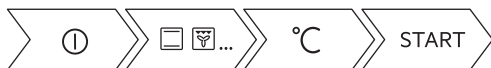
10-odstotno dodatno zapekanje
 Z 10-odstotnim dodatnim zapekanjem dodajte čas, ko je preostalo še 10 % časa pečenja.

Za podaljšanje časa pečenja pritisnite **+1 min..**

16. UPORABITE BLIŽNJICO!

Tukaj si lahko ogledate vse uporabne bližnjice. Najdete jih tudi v posebnih poglavjih v navodilih za uporabo.

Nastavitev: Funkcije pečice



Nastavitev: Kuharski pomočnik



Nastavitev: Čas priprave



UPORABITE BLIŽNJICO!

Zamik: Vklopa in konca kuhanja





Preklic: Nastavljene programske ure



Uporaba: Tipalo za hrano



17. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що придбали прилад Electrolux. Обраний вами виріб створено на основі багаторічного професійного досвіду та інновацій. Оригінальний і стильний — його сконструйовано з думкою про вас. Тому під час його використання ви можете бути впевнені в тому, що щоразу отримуватимете відмінні результати.

Ласкаво просимо до Electrolux.

Відвідайте наш веб-сайт, щоб:



Отримати поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту:

www.electrolux.com/support



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

www.registerelectrolux.com



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

www.electrolux.com/shop

ДОПОМОГА КЛІЄНТАМ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ


Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

Звертаючись до нашого авторизованого сервісного центру, необхідно мати таку інформацію: модель, номер виробу, серійний номер.

Інформацію можна знайти на табличці з технічними даними.

 Попередження / Важлива інформація про безпеку

 Загальна інформація та рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 632	3. ОПИС ВИРОБУ..... 639
1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.. 632	3.1 Загальний огляд..... 639
1.2 Загальна безпека..... 633	3.2 Аксесуари..... 639
2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... 635	4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ..... 640
2.1 Встановлення..... 635	4.1 Панель керування..... 640
2.2 Під'єднання до електромережі.. 636	4.2 Дисплей..... 641
2.3 Користування..... 636	
2.4 Догляд і чищення..... 637	5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... 642
2.5 Піролітична очистка..... 638	5.1 Первинне очищення 643
2.6 Внутрішня підсвітка..... 638	5.2 Перше підключення..... 643
2.7 Сервіс..... 638	5.3 Попереднє прогрівання..... 643
2.8 Утилізація..... 639	

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....	643	11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....	658
6.1 Налаштування: Функції нагріву.....	644	11.1 Примітки щодо чищення.....	658
6.2 Налаштування: Допомога при готуванні.....	644	11.2 Як зняти: Опорні рейки	659
6.3 Функції нагрівання.....	645	11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення.....	659
6.4 Примітки до: Волога конвекція..	647	11.4 Нагадування про очищення....	660
7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....	647	11.5 Як зняти та встановити: Дверцята.....	661
7.1 Опис функцій годинника.....	647	11.6 Як замінити: Лампа.....	662
7.2 Налаштування: Функції годинника.....	648	12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....	663
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ.....	650	12.1 Дії в разі виникнення проблем.....	663
8.1 Встановлення аксесуарів.....	650	12.2 Як керувати: Коды помилок....	664
8.2 Термошуп.....	651	12.3 Дані щодо технічного обслуговування.....	665
9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....	653	13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....	665
9.1 Як зберегти: Улюблене.....	653	13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*.....	665
9.2 Блокування функції.....	653	13.2 Енергозбереження.....	666
9.3 Автоматичне вимикання.....	653	14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....	667
9.4 Охолоджувальний вентилятор..	654	14.1 Меню.....	667
10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....	654	14.2 Підменю для: Очищення.....	667
10.1 Рекомендації щодо приготування.....	654	14.3 Підменю для: Опції.....	668
10.2 Волога конвекція.....	654	14.4 Підменю для: Установка.....	668
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари.....	655	14.5 Підменю для: Сервіс.....	669
10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ.....	656	15. ЦЕ ЛЕГКО!.....	669
		16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....	670
		17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....	671

1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи

недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.

- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.

- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Необхідно поводитись обережно, щоб не торкатися нагрівальних елементів.
- 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.
- Перед піролітичним чищенням вийміть із духової шафи все приладдя та видаліть залишки їжі.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що дверцята духової шафи відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею)	578 (600) мм
Ширина шафи	560 мм
Глибина шафи	550 (550) мм
Висота передньої частини приладу	594 мм
Висота задньої частини приладу	576 мм
Ширина передньої частини приладу	595 мм
Ширина задньої частини приладу	559 мм
Глибина приладу	567 мм
Вбудована глибина приладу	546 мм
Глибина з відкритими дверцятами	1027 мм
Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташований внизу задньої сторони	560x20 мм

Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони	1500 мм
Кріпильні гвинти	4x25 мм

2.2 Під'єднання до електромережі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
- Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
- Повністю закрийте дверцята приладу, перед тим як вставляти вилку кабелю живлення в розетку.
- 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.



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 Піролітична очистка



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Ризик отримання травм/ризик пожежі/ризик виділення хімічних речовин (випаровувань) у режимі піролітичного очищення.

- Перш ніж запускати функцію піролітичного самоочищення або функцію «Перше використання», видаліть з камери духової шафи наступне:
 - залишки їжі, плями або нашарування мастила або змазки.
 - усі знімні елементи (включаючи полицки, бічні напрямні тощо, які постачаються з виробом), особливо каструлі, сковороди, деко, приладдя з антипригарним покриттям тощо.
- Уважно прочитайте інструкції з виконання піролітичного очищення.
- Під час піролітичного очищення не дозволяйте малюкам наближатися до приладу. Прилад дуже нагрівається та гаряче повітря виходить через передні охолоджувальні отвори.
- Піролітичне очищення виконується при високій температурі, тому під час виконання цієї процедури може з'являтися запах від залишків їжі та матеріалів, з яких виготовлено прилад, тому споживачам настійливо рекомендується виконати такі дії:
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після кожного піролітичного очищення;
 - забезпечити належну вентиляцію під час і після першого використання в режимі з максимальною температурою.
- На відміну від людей, деякі птахи та рептилії можуть бути надзвичайно чутливими до можливого диму, що з'являється під час процесу очищення усіх духових шаф із функцією піролізу.
 - Тримайте всіх домашніх тварин (особливо птахів) у добре провітрянному місці подалі від приладу під час і після виконання піролітичного очищення та першого використання в режимі з максимальною температурою.
- Невеликі домашні тварини також можуть бути високочутливими до локальних змін температури поблизу піролітичних печей під час піролітичного самоочищення.
- Каструлі, сковороди, деко, приладдя тощо з антипригарним покриттям можуть бути пошкоджені під час високотемпературного піролітичного очищення, а також можуть бути джерелом шкідливих випаровувань низької концентрації.
- Випаровування, що виділяються з піролітичних печей або залишків їжі, як вказано вище, не є шкідливими для людини, зокрема для малюків або осіб з медичними показаннями.

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!

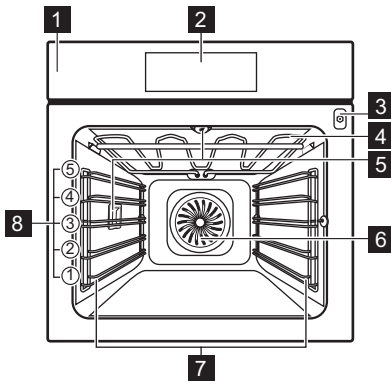
Існує небезпека задущення.

- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

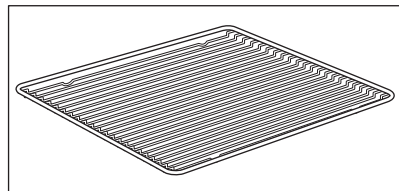


- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Гніздо термошупа
- 4** Нагрівальний елемент
- 5** Лампа
- 6** Вентилятор
- 7** Опорна рейка, знімна
- 8** Рівні полиць

3.2 Аксесуари

Комбінована решітка

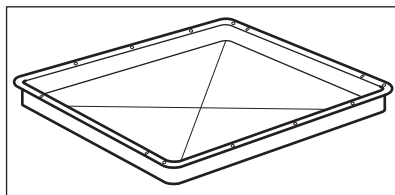
Для посуду, форм для випічки, смаження.



УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

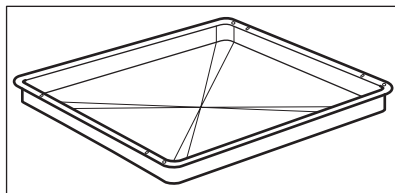
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



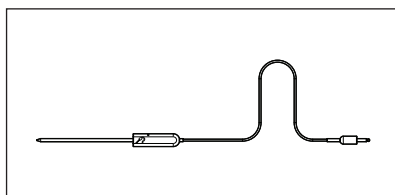
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



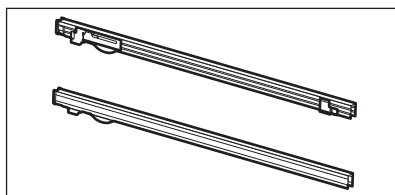
Термошуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



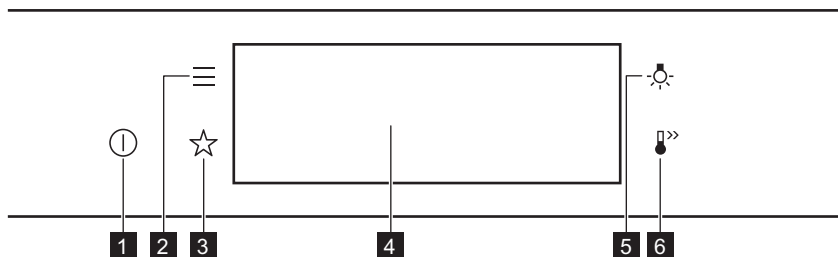
Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

4.1 Панель керування


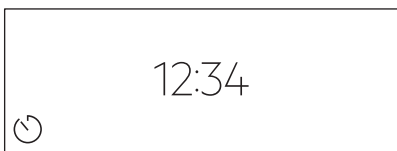
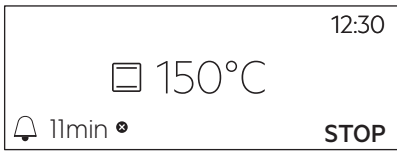


УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

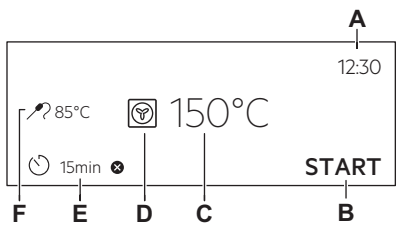
1	Увімк. / Вимк.	Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи.
2	Меню	Перелік функцій духової шафи.
3	Улюблене	Перелік улюблених налаштувань.
4	Дисплей	Показує поточні налаштування духової шафи.
5	Перемикач лампи	Увімкнення і вимкнення лампи.
6	Швидкий нагрів	Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів.

 Натисніть	 Перемістіть	 Натисніть і утримуйте
Торкніться поверхні пальцем.	Переміщуйте палець по верхню.	Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей

	Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням.
	Якщо духовка шафа не використовується протягом 2 хвилин, дисплей переходить у режим очікування.
	Під час готування на дисплеї відображаються встановлені функції та інші доступні опції.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

 <p>85°C 15min 150°C 12:30 START</p> <p>F E D C B</p>	<p>Дисплей із встановленими основними функціями.</p> <ul style="list-style-type: none">A. Час добиB. ПОЧАТОК/ЗУПИНКАC. ТемператураD. Функції нагрівуE. ТаймерF. Термощуп (лише для деяких моделей)
--	---

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.

<p>OK</p> <p>Підтвердження вибору/налаштування.</p>	<p><</p> <p>Перехід на один рівень назад у меню.</p>	<p>↶</p> <p>Скасування останньої дії.</p>	<p>⏻</p> <p>Вимкнення та ввімкнення опцій.</p>
---	---	---	--

Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.

<p>🔔</p> <p>Функцію ввімкнено.</p>	<p>🔔 STOP</p> <p>Функцію ввімкнено. Готування припиняється автоматично.</p>	<p>🔔</p> <p>Звуковий сигнал вимкнено.</p>
------------------------------------	---	---

Індикатори таймера

<p>🕒</p> <p>Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</p>	<p>⊗</p> <p>Скасування налаштування.</p>
---	--




5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




5.1 Первинне очищення

		
Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	Очистьте духову шафу й аксесуари за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.	Вставте аксесуари й знімні опори полицок у духову шафу.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням. Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Час доби.

5.3 Попереднє прогрівання

	Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.	
Крок 1	Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.	
Крок 2	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.	
Крок 3	Встановіть максимальну температуру для функції:  . Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин.	
<p>① З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.</p>		

6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

	ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.
--	--

6.1 Налаштування: Функції нагріву

Крок 1	Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
Крок 2	Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.
Крок 3	Виберіть функцію нагріву й натисніть: OK . На дисплеї буде відображено температуру.
Крок 4	Задайте температуру. Натисніть: OK .
Крок 5	Натисніть: START . Термощуп — термощуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.
STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.	
Крок 6	Вимкніть духову шафу.

Оберіть найлегший спосіб!



6.2 Налаштування: Допомога при готуванні



Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Натисніть: 
Крок 3	Натисніть:  . Введіть: Допомога при готуванні.
Крок 4	Виберіть страву чи тип продукту.







Крок 5	Натисніть: START .
---------------	--------------------

Оберіть найлегший спосіб!






6.3 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 по-селянськи або рулетам).
 Традиційне готування	Випікання та смаження на одному рівні полиці.
 Функція «Піца»	Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.

ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

Функція нагріву	Додаток
 Нижній нагрів	Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.
 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.

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

Функція нагріву	Додаток
 Консервування	Для консервування овочів (наприклад, огірків).
 Сушіння	Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.
 Підігрівання тарілок	Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.
 Розморожування	Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.
 Страви у паніровці	Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.

Функція нагріву	Додаток
 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 відрізнятися від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція.

6.4 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екодизайну, згідно з положеннями стандартів EU 65/2014 і EU 66/2014. Випробування відповідно до вимог стандарту EN 60350-1.

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

7.1 Опис функцій годинника


Функція годинника	Додаток
Тривалість приготування	Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв.
Закінчення дії	Визначення дій після завершення відліку часу таймером.
Відкладений запуск	Відкладання початку та/або завершення готування.
Додатковий час	Подовження часу готування.

ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

Функція годинника	Додаток
Нагадування	Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
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.

Оберіть найлегший спосіб!





Як обрати опцію закінчення	
Крок 1	Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.
Крок 2	Натисніть:  .
Крок 3	Встановіть час приготування.
Крок 4	Натисніть: ● ● ● .

Як обрати опцію закінчення

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: OK .

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

Зміна налаштувань таймера

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

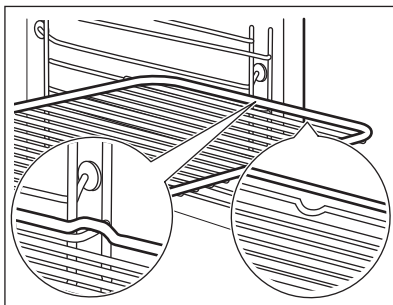
8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

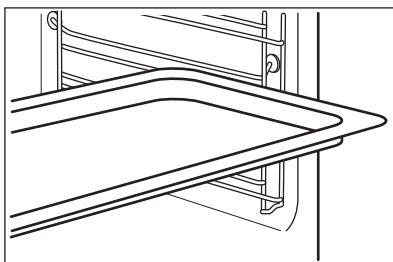
Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .



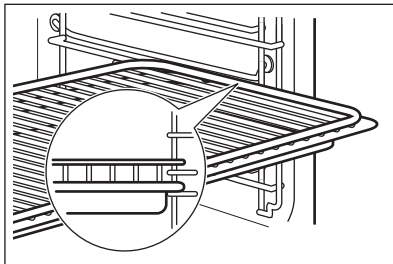
Деко для випічки / Глибоке деко:

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.





Комбінована решітка, Декo для випічки / Глибоке деко:

Поставте деко між напрямними на опорній рейці, а комбіновану решітку на напрямні — зверху.



8.2 Термощуп

Термощуп- вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:	
 Температура духової шафи: мінімум 120 °C.	 температура всередині продукту.

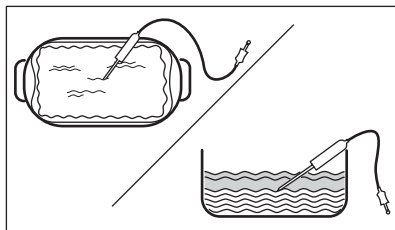
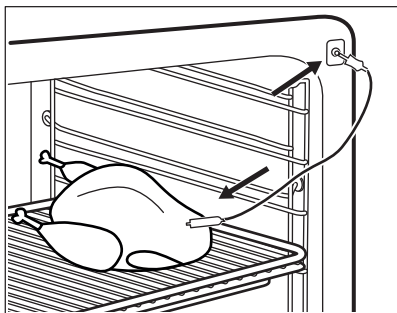
Для найкращого результату готування:		
Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.	Не використовуйте для рідких страв.	Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.



Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

Спосіб використання: Термощуп

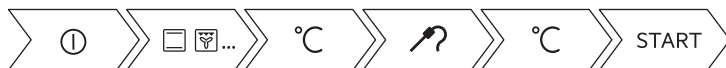
Крок 1	Увімкніть духову шафу.	
Крок 2	Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.	
Крок 3	Уставте: Термощуп.	
М'ясо, домашня птиця та риба	Запіканка	
Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся в тому, що не менш 3/4 довжини Термощуп знаходиться у страві.	Вставте кінчик Термощуп точно по центру запіканки. Під час випікання потрібно закріпити Термощуп, щоб він не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. В якості опори для силіконової ручки Термощуп використайте край форми для запікання. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна форми для запікання.	

СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ



Крок 4	Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.
Крок 5	 — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.
Крок 6	<ul style="list-style-type: none">● ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:• Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.• Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.
Крок 7	Виберіть опцію й кілька разів натисніть: OK , щоб перейти на головний екран.
Крок 8	Натисніть: START . Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.
Крок 9	Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</div>




Оберіть найлегший спосіб!



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 духову шафу.
Крок 2	Оберіть бажане налаштування.
Крок 3	Натисніть:  . Оберіть: Улюблене.
Крок 4	Виберіть: Зберегти поточні налаштування.
Крок 5	Натисніть +, щоби додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK.
<p> — натисніть, щоби скинути налаштування.</p> <p> — натисніть, щоби скасувати налаштування.</p>	

9.2 Блокування функції

Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.



Крок 1	Увімкніть духову шафу.
Крок 2	Установіть функцію підігріву.
Крок 3	 ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію.
Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.	

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духову шафу вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

 (°C)	 (год.)
200 - 245	5.5
250 - максимум	3


Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи духової шафи охолоджувальний вентилятор автоматично вмикається для підтримки поверхонь духової шафи прохолодними. Якщо вимкнути духову шафу, вентилятор продовжуватиме працювати, доки духова шафа не охолоне.






10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ






10.1 Рекомендації щодо приготування


<p>У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.</p> <p>У вашій духовій шафі можна випікати та смажити страви на відміну від попередньої моделі духовки. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.</p> <p>Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.</p> <p>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 духової шафи.</p>

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

		 (°C)		 (хв.)
Рулет із джемом	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25
Ціла риба, 0,2 кг	деко для випікання або глибока жаровня	180	3	15 - 25
Печиво, 16 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Мигдальні тістечка, 24 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	160	2	25 - 35
Мафіни, 12 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Солона випічка, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	20 - 30
Печиво з пісочного тіста, 20 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	140	2	15 - 25
Тарталетки, 8 шт.	деко для випікання або глибока жаровня	180	2	15 - 25

10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари







Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.







			
Деко для піци	Деко для випікання	Формочки	Форма для пирога
Темне, матове діаметр 28 см	Темне, матове діаметр 26 см	Кераміка діаметр 8 см, висота 5 см	Темне, матове діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах				
		 (°C)	 (хв.)	
Нежирний бісквіт	Вентилятор	140 - 150	35 - 50	2
Нежирний бісквіт	Традиційне готування	160	35 - 50	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Вентилятор	160	60 - 90	2
Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см	Традиційне готування	180	70 - 90	1





 ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво				
 Ставте посуд на третій рівень полицки.				
		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички	Вентилятор	140	25 - 40	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені палички, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	160	20 - 30	
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	20 - 35	



ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво








Ставте посуд на третій рівень полицки.

		 (°C)	 (хв.)
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Традиційне готування	170	20 - 30



ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво

		 (°C)	 (хв.)	
Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені па-лички	Вентилятор	140	25 - 45	1 / 4
Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу	Вентилятор	150	23 - 40	1 / 4
Нежирний бісквіт	Вентилятор	160	35 - 50	1 / 4

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ГРИЛЬ



Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.



Готуйте на грилі при максимальному налаштуванні температури.



(хв.)



Грінки

Гриль

1 - 3

5

Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу

Гриль

24 - 30

4

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.



Аксесуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі аксесуари. Використовуйте м'яку ганчірку, змочену в теплій воді з додаванням неагресивного засобу для очищення. Не мийте аксесуари у посудомийній машині.

Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1	Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	
Крок 2	Спочатку потягніть передню частину опорної рейки від бічної стінки.	
Крок 3	Потягніть задню частину опорної рейки від бокової стінки та зніміть решітку повністю.	
Крок 4	Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. Стопорні штифти на телескопічних спрямовувачах мають бути спрямовані вперед.	

11.3 Спосіб використання: Піролітичне очищення

Почистіть духову шафу за допомогою Піролітичне очищення.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання опіків.



УВАГА


Якщо поруч розміщено інші пристрої, не використовуйте їх одночасно з цією функцією. Це може пошкодити духову шафу.

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

Перед Піролітичне очищення:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Вийміть усі аксесуари та знімні опори для полиць.	Помийте дно духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою за допомогою м'якої ганчірки та м'якого засобу для чищення.
--	---	---

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Увімкніть духову шафу.	Натисніть:  / Очищення.	Виберіть режим очищення.
Опція	Режим очищення	Тривалість
Піролітичне очищення, швидке	Легке очищення	1 h
Піролітичне очищення, норма	Звичайне очищення	1 h 30 min
Піролітичне очищення, інтенсив	Ретельне очищення	3 h

 Після запуску очищення дверцята духової шафи заблоковано й лампочка не світиться. Охолоджувальний вентилятор працює на більш високій швидкості.

STOP — натисніть, щоб зупинити процес очищення до його завершення. Не використовуйте духову шафу, доки на дисплеї не згасне символ дверного замка.

Після завершення очищення виконайте наведені нижче дії.

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.	Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.	Видаліть залишки з дна камери духової шафи.
--	--	---

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Піролітичне очищення.

11.5 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 (А) на двох завісах дверцят.	
Крок 3	Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримайте 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 напрямної в напрямку вгору.	

ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

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.	

11.6 Як замінити: Лампа



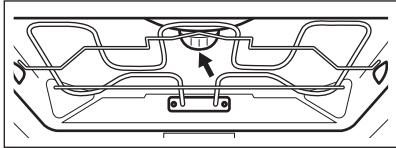
ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1	Крок 2	Крок 3
Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духова 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	Очистіть скляний плафон.	
Крок 3	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C.	
Крок 4	Установіть скляний плафон.	

Бічна лампа

Крок 1	Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.	
Крок 2	Щоб зняти скляний плафон, використовуйте вузький тупий предмет (наприклад, чайну ложку).	
Крок 3	Очистіть скляний плафон.	
Крок 4	Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.	
Крок 5	Установіть скляний плафон.	
Крок 6	Установіть ліву опору для полиць.	

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Духова шафа не вмикається або не розігрівається



Можлива причина



Спосіб вирішення

Духову шафу не під'єднано до електромережі або під'єднано неправильно.

Переконайтеся, що духову шафу було правильно під'єднано до електромережі.

Годинник не встановлено.




Встановіть годинник, див. детальну інформації в розділі «Функції годинника», Встановлення: Функції годинника.




Дверцята зачинено неправильно.

Повністю зачиніть дверцята.

Запобіжник перегорів.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

 Духова шафа не вмикається або не розігрівається	
 Можлива причина	 Спосіб вирішення
Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.	Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



 Компоненти	
 Опис	 Спосіб вирішення
Лампочка перегоріла.	Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.



Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.

12.2 Як керувати: 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	 Вирішення
C2 - Термощуп знаходиться всередині духовки під час Піролітичне очищення.	Вийміть Термощуп.
C3 - дверцята не повністю закриті під час Піролітичне очищення.	Зачиніть дверцята.
F111 - Термощуп неправильно встановлено у гніздо.	Вставте повністю вилку Термощуп у гніздо.
F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.	Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

 Код і опис	 Вирішення
F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.	Вимкніть та увімкніть духовку.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї духової шафи. Не знімайте паспортну табличку з духової шафи.

Рекомендуємо записати дані тут:	
Модель
Код виробу
Серійний номер

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу*

Назва постачальника	Electrolux
Ідентифікатор моделі	КОЕВР39Х 944032077 КОЕВР39Z 944032074
Індекс енергоефективності	61.2
Клас енергоефективності	A++
Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим	1.09 кВт•год/кг
Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора	0.52 кВт•год/кг
Кількість камер	1
Джерело нагрівання	Електроенергія

Гучність	71 л	
Тип духової шафи	Вбудована духова шафа	
Маса	КОЕВР39Х	35.0 кг
	КОЕВР39Z	34.5 кг

*Для Європейського Союзу відповідно до положень ЄС 65/2014 і 66/2014.
Для Республіки Білорусь відповідно до СТБ 2478-2017, Додаток Г; СТБ 2477-2017, Додатки А і Б.
Для України відповідно до 568/32020.

Клас енергетичної ефективності не застосовується для Росії.

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



Духова шафа має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся у тому, що під час роботи дверцята духової шафи зачинено. Не відкривайте дверцята духової шафи 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 духову шафу перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо активована програма з вибором часу (тривалість, кінц. час), і час готування перевищує 30 хвилин, нагрівальні елементи автоматично вимкнуться раніше в деяких функціях духової шафи.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні духової шафи дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру в духовій шафі до мінімуму за 3-10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ**14.1 Меню**

Натисніть , щоб відкрити Меню.

Пункт меню		Додаток
Допомога при готуванні		Перелік автоматичних програм.
Очищення		Перелік програм очищення.
Улюблене		Перелік улюблених налаштувань.
Опції		Налаштування конфігурації духової шафи.
Налаштування	Установка	Налаштування конфігурації духової шафи.
	Сервіс	Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення.

14.2 Підменю для: Очищення

Підменю	Додаток
Піролітичне очищення, швидке	Тривалість: 1 h.
Піролітичне очищення, норма	Тривалість: 1 h 30 min.
Піролітичне очищення, інтенсив	Тривалість: 3 h.

14.3 Підменю для: Опції

Підменю	Додаток
Підсвітка	Увімкнення і вимкнення лампи.
Захист від доступу дітей	Запобігає випадковому увімкненню духової шафи. Після активації цієї опції під час увімкнення духової шафи на дисплеї з'являється напис «Child Lock» (Захист від доступу дітей). Для увімкнення духової шафи оберіть літери коду в алфавітному порядку. Якщо функцію «Захист від доступу дітей» активовано, а духову шафу вимкнено, дверцята духовки блокуються. Коли захист від доступу дітей активовано, у вас зберігається можливість користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою.
Швидкий нагрів	Скорочується час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій духової шафи.
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: Установка

Підменю	Опис
Мова	Встановлення мови духової шафи.
Яскравість дисплею	Встановлення яскравості дисплея.
Сигнали кнопок управл.	Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①.
Рівень гучності	Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів.
Час доби	Встановлення поточного часу й дати.

14.5 Підменю для: Сервіс






Підменю	Опис
Демонстраційний режим	Код активації/деактивації: 2468
Версія програмного забезпечення	Інформація про версію програмного забезпечення.
Скинути всі налаштування	Відновлює заводські налаштування.

15. ЦЕ ЛЕГКО!




Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:




Мова	Яскравість дисплею	Сигнали кнопок управл.	Рівень гучності	Час доби
------	--------------------	------------------------	-----------------	----------

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

 Увімк. / Вимк.	 Меню	 Улюблене	 Таймер	 Термощуп	START / STOP
--	---	---	---	---	-----------------




Початок користування духовою шафою

Швидкий запуск	Увімкніть духову шафу й почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням.	Крок 1	Крок 2	Крок 3
		Натисніть і утримуйте:  .	 ... — виберіть потрібну функцію.	Натисніть: START .
Швидке вимкнення	Вимкнення духової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення.	 – натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вимкнеться.		

Початок готування				
Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4	Крок 5
 — натисніть, щоб увімкнути духову шафу.	 ... — виберіть функцію нагріву.	 — встановіть температуру.	OK — натисніть, щоб підтвердити.	START — натисніть, щоб розпочати готування.

Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленими за промовчанням налаштуваннями:

Допомога при готуванні	Крок 1	Крок 2	Крок 3	Крок 4
	Натисніть: 	Натисніть: 	Натисніть:  Допомога при готуванні.	Виберіть страву.

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

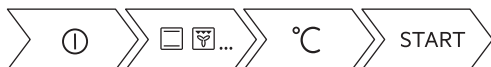
Допомога за 10% до завершення
 Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть **+1 хв.**

16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

Налаштування: Функції нагріву



Налаштування: Допомога при готуванні



Налаштування: Тривалість приготування



Як відкласти: Початок та завершення готування





Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термошуп



17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

www.electrolux.com/shop



867371074-C-412022

