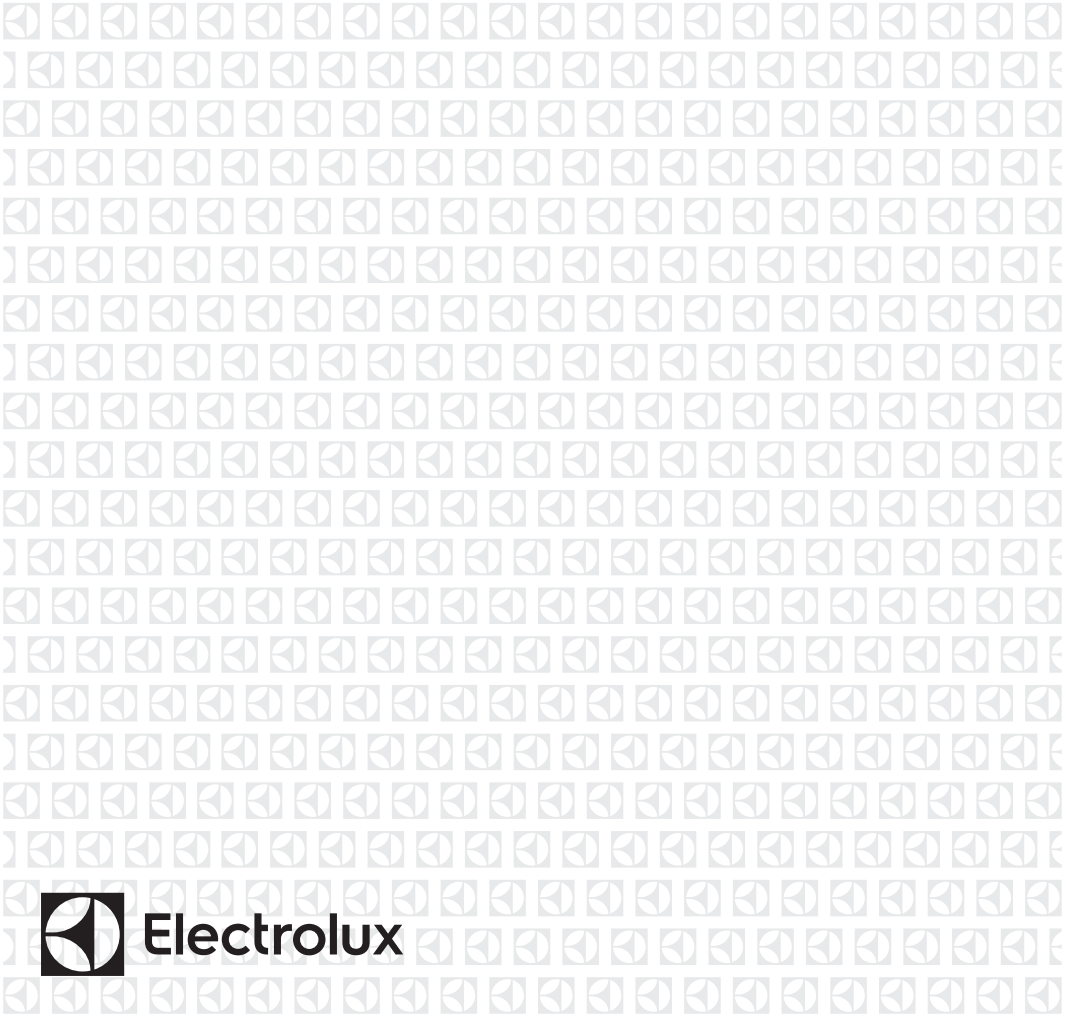




|           |                              |                                   |     |
|-----------|------------------------------|-----------------------------------|-----|
| <b>ET</b> | Auruahi                      | <b>Kasutusjuhend</b>              | 2   |
| <b>LV</b> | Tvaika cepeškrāsns           | <b>Lietošanas instrukcija</b>     | 52  |
| <b>LT</b> | Garinė orkaitė               | <b>Naudojimo instrukcija</b>      | 101 |
| <b>PL</b> | Piekarnik parowy             | <b>Instrukcja obsługi</b>         | 153 |
| <b>RU</b> | Духовой шкаф с функцией пара | <b>Инструкция по эксплуатации</b> | 204 |
| <b>UK</b> | Парова духовка               | <b>Інструкція</b>                 | 257 |



# MÕTLEME TEILE

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

Tere tulemast Electroluxi kasutajate hulka.

Külastage meie veebisaiti, kust leiate



nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Paremaks teeninduseks registreerige oma toode aadressil

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Ostke oma seadmele lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi aadressil

**[www.electrolux.com/shop](http://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

|                                                   |          |                                               |           |
|---------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|-----------|
| <b>1. OHUTUSINFO.....</b>                         | <b>3</b> | <b>4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE.....</b> | <b>10</b> |
| 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus..... | 4        | 4.1 Juhtpaneel.....                           | 10        |
| 1.2 Üldine ohutus.....                            | 4        | 4.2 Ekraan.....                               | 11        |
| <b>2. OHUTUSJUHISED.....</b>                      | <b>5</b> | <b>5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST.....</b>        | <b>12</b> |
| 2.1 Paigaldamine.....                             | 5        | 5.1 Esmane puhastamine .....                  | 12        |
| 2.2 Elektriühendus.....                           | 6        | 5.2 Esmakordne ühendamine.....                | 13        |
| 2.3 Kasutamine.....                               | 7        | 5.3 Algne eelkuumutamine.....                 | 13        |
| 2.4 Puhastus ja hooldus.....                      | 8        | 5.4 Kuidas seada: Vee karedus.....            | 13        |
| 2.5 Auruküpsetus.....                             | 8        | <b>6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE.....</b>          | <b>14</b> |
| 2.6 Sisevalgustus.....                            | 8        | 6.1                                           |           |
| 2.7 Hooldus.....                                  | 8        | Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid..         | 14        |
| 2.8 Kõrvaldamine.....                             | 8        | 6.2 Veesahtel.....                            | 15        |
| <b>3. TOOTE KIRJELDUS.....</b>                    | <b>9</b> | 6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel.....           | 15        |
| 3.1 Üldine ülevaade.....                          | 9        | 6.4 Kuidas seadistada: Steamify –             |           |
| 3.2 Lisatarvikud.....                             | 9        | Auruküpsetusrežiim.....                       | 16        |

|                                                                   |           |                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| 6.5 Kuidas seadistada:<br>SousVide-küpsetamine.....               | 18        | 11.4 Puhastamise meeldetuletus.....                   | 36        |
| 6.6 Kuidas seadistada:<br>Juhendatud küpsetamine.....             | 18        | 11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel.....                 | 36        |
| 6.7 Küpsetusrežiimid.....                                         | 19        | 11.6 Kuidas kasutada:<br>Katlakivi eemaldamine.....   | 37        |
| 6.8 Märkused: Niiske küpsetus<br>pöördõhuga.....                  | 22        | 11.7 Katlakivi eemaldamise<br>meeldetuletus.....      | 38        |
| <b>7. KELLA FUNKTSIOONID.....</b>                                 | <b>22</b> | 11.8 Kuidas kasutada: Loputus.....                    | 38        |
| 7.1 Kella funktsioonide kirjeldus.....                            | 22        | 11.9 Kuivatamise meeldetuletus.....                   | 39        |
| 7.2 Kuidas seadistada:<br>Kella funktsioonid.....                 | 23        | 11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus.....                  | 39        |
| <b>8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD.....</b>                          | <b>25</b> | 11.11<br>Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uk<br>s..... | 39        |
| 8.1 Tarvikute sisestamine.....                                    | 25        | 11.12 Kuidas asendada: lamp.....                      | 40        |
| 8.2 Toidusensor.....                                              | 26        | <b>12. VEAOTSING.....</b>                             | <b>42</b> |
| <b>9. LISAFUNKTSIOONID.....</b>                                   | <b>28</b> | 12.1 Mida teha, kui.....                              | 42        |
| 9.1 Kuidas salvestada: Lemmikud.....                              | 28        | 12.2 Kuidas hallata: veakoodid.....                   | 44        |
| 9.2 Nuppude lukustus.....                                         | 28        | 12.3 Hooldusandmed.....                               | 44        |
| 9.3 Automaatne väljalülitus.....                                  | 29        | <b>13. ENERGIATÕHUSUS.....</b>                        | <b>45</b> |
| 9.4 Jahutusventilaator.....                                       | 29        | 13.1 Tooteinfo ja toote infoleht*.....                | 45        |
| <b>10. VIHJEID JA NÄPUNÄITEID.....</b>                            | <b>29</b> | 13.2 Energia kokkuhoid.....                           | 45        |
| 10.1 Soovitused<br>söögivalmistamiseks.....                       | 29        | <b>14. MENÜÜ STRUKTUUR.....</b>                       | <b>46</b> |
| 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga.....                              | 29        | 14.1 Menüü.....                                       | 46        |
| 10.3 Niiske küpsetus pöördõhuga –<br>soovitavad lisatarvikud..... | 30        | 14.2 Alammenüü: Puhastamine.....                      | 47        |
| 10.4 Küpsetustabelid<br>testimisasutustele.....                   | 31        | 14.3 Alammenüü: Funktsioonid.....                     | 47        |
| <b>11. PUHASTUS JA HOOLDUS.....</b>                               | <b>34</b> | 14.4 Alammenüü: Seadistamine.....                     | 48        |
| 11.1 Juhised puhastamiseks.....                                   | 34        | 14.5 Alammenüü: Hooldus.....                          | 48        |
| 11.2 Kuidas eemaldada: restitoed.....                             | 35        | <b>15. SEE ON LIHTNE!.....</b>                        | <b>48</b> |
| 11.3 Kuidas kasutada:<br>Puhastamine auruga.....                  | 35        | <b>16. KASUTAGE OTSETEED!.....</b>                    | <b>50</b> |
|                                                                   |           | <b>17. JÄÄTMEKÄITLUS.....</b>                         | <b>51</b> |

## 1. ⚠ OHUTUSINFO

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

## 1.1 Laste ja haavatavate inimeste turvalisus

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

- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on vigastatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.
- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. 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.

## 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      |
| Kinnituskruvid                                                     | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektriühendus



### HOIATUS!

Tulekahju- ja elektrilöögioht!

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

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

## 2.3 Kasutamine



### HOIATUS!

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

## 2.4 Puhastus ja hooldus



### HOIATUS!

Vigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht!

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

## 2.5 Auruküpsetus



### HOIATUS!

Põletuse ja seadme kahjustamise oht!

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

## 2.6 Sisevalgustus



### HOIATUS!

Elektrilöögi oht!

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

## 2.7 Hooldus

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

## 2.8 Kõrvaldamine



### HOIATUS!

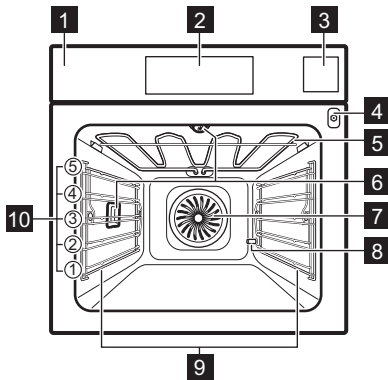
Lämbumis- või vigastusoh!

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



## 3. TOOTE KIRJELDUS

### 3.1 Üldine ülevaade

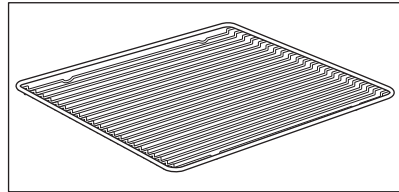


- 1** Juhtpaneel
- 2** Ekraan
- 3** Veesahtel
- 4** Toidutermomeetri pesa
- 5** Kuumutuselement
- 6** Lamp
- 7** Ventilaator
- 8** Katlakivieemaldi äravoolutoru
- 9** Riilutugi, eemaldatav
- 10** Riuli asendid

### 3.2 Lisatarvikud

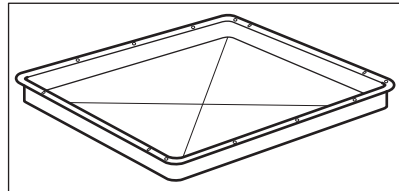
#### Traatrest

Küpsetusnõudele, koogivormidele, praadidele.



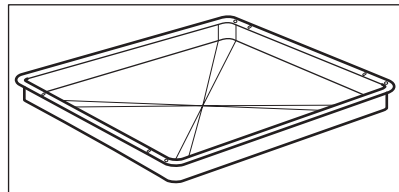
#### Küpsetusplaat

Kookide ja küpsiste jaoks.



#### Grill-/küpsetuspann

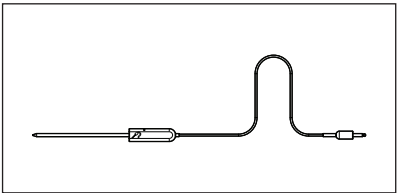
Küpsetamiseks ja röstimiseks või pannina rasva kogumiseks.



# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

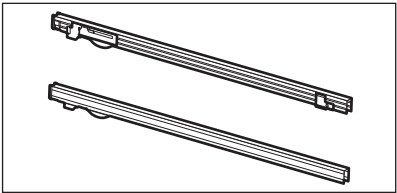
### Toidusensor

Toidu sisetemperatuuri mõõtmiseks.



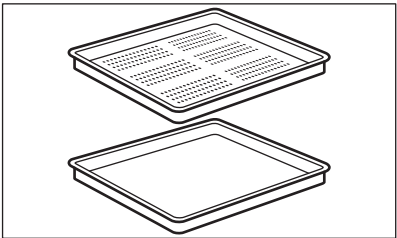
### Teleskoopsiinid

Küpsetusplaatide ja traatrestide hõlpsamaks sisestamiseks ja eemaldamiseks.



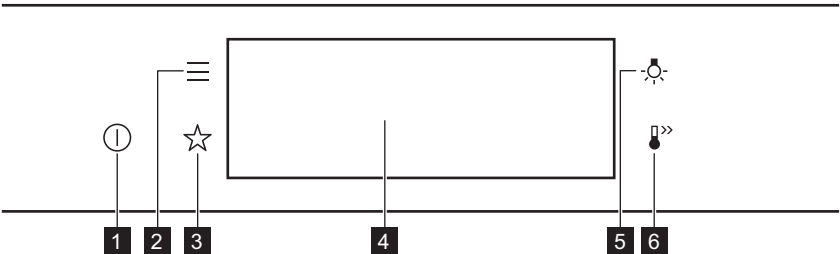
### Aurukomplekt

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



## 4. AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

### 4.1 Juhtpaneel



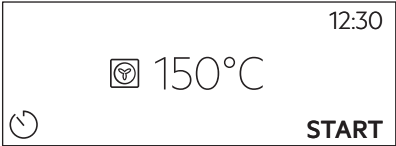
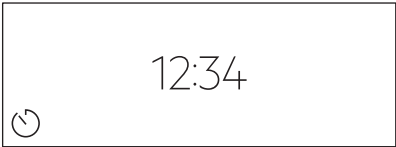
|          |               |                                                      |
|----------|---------------|------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | SEES / VÄLJAS | Vajutage ja hoidke ahju sisse ja välja lülitamiseks. |
| <b>2</b> | Menüü         | Kuvab ahjufunktsioonid.                              |
| <b>3</b> | Lemmikud      | Kuvab lemmikseaded.                                  |

# AHJU SISSE- JA VÄLJALÜLITAMINE

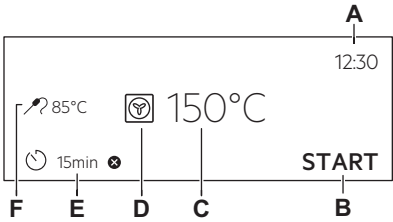
|          |              |                                                        |
|----------|--------------|--------------------------------------------------------|
| <b>4</b> | Ekraan       | Näitab ahju praegusi sätteid.                          |
| <b>5</b> | Lambi lüüti  | Lambi sisse ja välja lülitamiseks.                     |
| <b>6</b> | Kiirkuumutus | Funktsiooni sisse- ja väljalülitamiseks: Kiirkuumutus. |

|                                                                                                          |                                                                                                         |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Vajutage</b></p> |  <p><b>Liikuge</b></p> |  <p><b>Vajutage ja hoidke</b></p> |
| Puudutage pinda sõrmeotsaga..                                                                            | Libistage sõrmeots üle pinna.                                                                           | Puudutage pinda 3 sekundit.                                                                                        |

## 4.2 Ekraan

|                                                                                     |                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Pärast sisselülitamist kuvatakse ekraanil põhi-vaade küpsetusrežiimide ja vaiketemperatuuridega. |
|   | Kui te 2 minuti jooksul ahju kasutama ei hakka, läheb ekraan ooterežiimi.                        |
|  | Toiduvalmistamise ajal näitab ekraan seatud funktsioone ja teisi saadaolevaid valikuid.          |

# ENNE ESIMEST KASUTAMIST



A 12:30

85°C 150°C

15min

START

F E D C B

Ekraan koos peamiste funktsioonidega.

A. Kellaeg

B. START/STOPP

C. Temperatuur

D. Küpsetusrežiimid

E. Taimer

F. Toidusensor (ainult valitud mudelitel)

|                                                                                      |                                                                                           |                                                         |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Ekraani indikaatorid                                                                 |                                                                                           |                                                         |                                                                    |
| Põhiindikaatorid – ekraanil liikumiseks.                                             |                                                                                           |                                                         |                                                                    |
| <div>OK</div> <div>Valiku või seade kinnitamiseks.</div>                             | <div>&lt;</div> <div>Menüüs ühe taseme võrra tagasi liikumiseks.</div>                    | <div>↶</div> <div>Viimase toimingu tühistamiseks.</div> | <div>⬇</div> <div>Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.</div> |
| Helisignaali funktsiooni indikaatorid – kui seatud küpsetusaeg lõpeb, kõlab signaal. |                                                                                           |                                                         |                                                                    |
| <div>🔔</div> <div>Funktsioon on sees.</div>                                          | <div>🔔<br/>STOP</div> <div>Funktsioon on sees.<br/>Küpsetamine peatub automaatselt.</div> | <div>🔔</div> <div>Helisignaali on väljas.</div>         |                                                                    |
| Taimeri indikaatorid                                                                 |                                                                                           |                                                         |                                                                    |
| <div>🕒</div> <div>Funktsiooni seadmiseks: Viitkäivitus.</div>                        |                                                                                           | <div>⊗</div> <div>Seade tühistamiseks.</div>            |                                                                    |

## 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 restitoed. | Puhastage ahju ja tarvikuid pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga. | Pange tarvikud ja eemaldatavad restitoed ahju. |

## 5.2 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi.

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

## 5.3 Algne eelkuumutamine

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

## 5.4 Kuidas seada: Vee karedus

Ahju vooluvõrku ühendamisel tuleb valida vee kareduse tase.

Kasutage aurukomplektiga kaasnevat testriba.

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

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

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

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

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

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

Kui kraanivee karedus on 4, täitke veesahtel gaasita pudeliveega.

## 6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

 **HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 6.1 Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid

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

STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

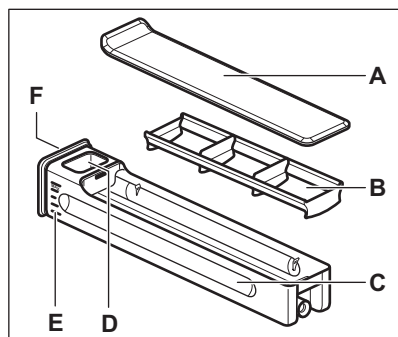
## 6. samm

Lülitage ahi välja.

**Kasutage otseteed!**



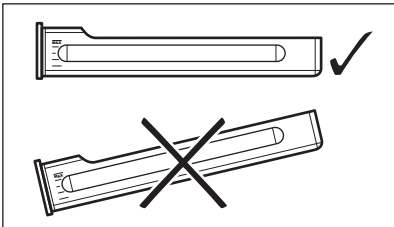
## 6.2 Veesahtel



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

## 6.3 Kuidas kasutada: Veesahtel

|                |                                                                  |                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Lükake veesahtli eesmist katet.                                  |                                                                |
| <b>2. samm</b> | Täitke veesahtel maksimumtasemeni. Seda saate teha kahel viisil: |                                                                |
|                | <b>A:</b> Jätke veesahtel ahju ja valage sinna vett anumast.     | <b>B:</b> Eemaldage veesahtel ahjust ja täitke see kraani all. |

|                |                                                                                                                           |                                                                                    |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. samm</b> | Selleks, et vesi üle ääre ei loksuks, kandke sahtlit horisontaalses asendis.                                              |  |
| <b>4. samm</b> | Veesahtli sisestamisel hoidke seda samas asendis, mis vee täitmise ajal. Vajutage eesmist katet, kuni veesahtel on ahjus. |                                                                                    |
| <b>5. samm</b> | Pärast iga kasutuskorda kallake veesahtel tühjaks.                                                                        |                                                                                    |

|                                                                                   |                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | <b>ETTEVAATUST!</b><br>Ärge asetage veesahtlit kuumale pinnale. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|

## 6.4 Kuidas seadistada: Steamify – Auruküpsetusrežiim

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



|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Aur (küpsetuseks ja röstimiseks)</b><br>155 – 230 °C | Röstitud ja küpsetatud liha, kala ja linnuliha, täidetud lehttaignaküpsetiste, lahtiste kookide, muffinite, grataänide, köögiviljade ja pagaritoodete valmistamiseks.<br>Taimeri seadmisel ja toidu asetamisel esimesele tasandile lülitub alumine küpsetusrežiim automaatselt sisse toiduvalmistamise protsessi viimasel minutil, et anda roale õrnalt krõbe pind.                                                                                                                                            |
| <b>5. samm</b>                                          | Vajutage: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>6. samm</b>                                          | Veesahtli avamiseks ja väljavõtmiseks vajutage sahtlikatet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>7. samm</b>                                          | Täitke veesahtel külma veega kuni maksimumtasemeni (umbes 950 ml). Vett jätkub ligikaudu 50 minutiks.<br><div data-bbox="213 647 1028 761">  <b>HOIATUS!</b><br/> Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage filtreeritud (demineeraliseeritud) ega destilleeritud vett. Ärge kasutage muid vedelikke. Ärge kallake veesahtlisse süttivaid või alkoholi sisaldavaid vedelikke. </div> Jälgige veesahtlil olevat skaalat. |
| <b>8. samm</b>                                          | Vajadusel pühkige veesahtli välispinda pehme lapiga. Lükake veesahtel oma kohale.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>9. samm</b>                                          | Vajutage: START .<br>Aur tekib ligikaudu 2 minuti pärast. Kui ahi saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Samm 10</b>                                          | Kui veesahtlis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke sahtel uuesti veega. Küpsetuse lõpus pöörleb jahutusventilaator auru eemaldamiseks kiiremini.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Samm 11</b>                                          | Lülitage ahi välja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Samm 12</b>                                          | Tühjendage veesahtel pärast küpsetuse lõppu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Samm 13</b>                                          | Jääkvesi võib kondenseeruda ahjuseintele. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

## Kasutage otseteed!



## 6.5 Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine

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

## Kasutage otseteed!



## 6.6 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

|                |                                                                                                                                  |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Lülitage ahi sisse.                                                                                                              |
| <b>2. samm</b> | Vajutage:  .                                    |
| <b>3. samm</b> | Vajutage:  . Sisestage: Juhendatud küpsetamine. |
| <b>4. samm</b> | Valige toit või toidu tüüp.                                                                                                      |
| <b>5. samm</b> | Vajutage: START .                                                                                                                |

**Kasutage otseteed!**



## 6.7 Küpsetusrežiimid

### TAVALINE

| Küpsetusrežiim                                                                                           | Kasutamine                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grill</b>      | Õhemate toidupalade grillimiseks ja leiva röstimiseks.                                                                                                    |
| <br><b>Turbogrill</b> | Suurte kondiga liha- või linnulihatükkide röstimiseks ühel ahjutasandil. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.                                             |
| <br><b>Pöördõhk</b>   | Küpsetamiseks korraga kuni kolmel tasandil ja toidu kuivatamiseks. Seadke temperatuur 20 – 40 °C madalamaks kui funktsiooniga Ülemine + alumine kuumutus. |

# IGAPÄEVANE KASUTAMINE

| Küpsetusrežiim                                                                                                  | Kasutamine                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Külmutatud toiduained      | Kiirtoidu (nt friikartulite, kartuliviilude, kevadrullide) krõbestamiseks.         |
| <br>Ülemine + alumine kuumutus | Ühel ahjutasandil küpsetamiseks ja röstimiseks.                                    |
| <br>Pitsa funktsioon           | Pitsa küpsetamiseks. Intensiivseks pruunistamiseks ja krõbeda põhja saavutamiseks. |
| <br>Alumine kuumutus           | Krõbeda põhjaga kookide küpsetamiseks ja toidu hoidistamiseks.                     |

## MUU

| Küpsetusrežiim                                                                                            | Kasutamine                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <br>Hoidistamine         | Köögiviljade hoidistamiseks (nt marineeritud kurgid).                |
| <br>Kuivatamine        | Viiulatatud puuviljade, köögiviljade ja seente kuivatamiseks.        |
| <br>Jogurtifunktsioon  | Jogurti valmistamiseks. Selle funktsiooni puhul on valgustus väljas. |
| <br>Nõude soojendamine | Taldrikute soojendamiseks enne serveerimist.                         |

| Küpsetusrežiim                                                                                                      | Kasutamine                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Sulatamine</b>                 | Toidu sulatamiseks (puu- ja juurviljad). Sulatamise aeg sõltub külmutatava toidu kogusest ja suuruselt.                                                                                                                                                                                          |
|  <b>Gratineerimine</b>             | Selliste toitude jaoks nagu lasanje või kartuligratään. Gratineerimiseks ja pruunistamiseks.                                                                                                                                                                                                     |
|  <b>Küpsetamine madalal t°</b>     | Õrnade, mahlaste praadide valmistamiseks.                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  <b>Soojashoidmine</b>             | Toidu soojashoidmiseks.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  <b>Niiske küpsetus pöördõhuga</b> | 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. |

## AURUTATUD

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

# KELLA FUNKTSIOONID

| Küpsetusrežiim                                                                                         | Kasutamine                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Leib              | Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.                                                                                                             |
| <br>Taina kergitamine | Pärmitaigna kerkimise kiirendamiseks. See takistab taina pinna kuivamist ja hoiab selle elastsena.                                                                                                                                 |
| <br>Tugev aurutus     | Köögiviljade, lisandite, kala aurutamiseks                                                                                                                                                                                         |
| <br>Kõrge niiskus     | Funktsioon sobib hõrkude toitude nagu piimakreemide, puuviljatortide, teriinide ja kala küpsetamiseks.                                                                                                                             |
| <br>Keskmine niiskus  | Funktsioon sobib liha aurutamiseks ja hautamiseks ning saia- või magusate pärimistoodete valmistamiseks. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks ning küpsetised omandavad krõbeda ja läikiva pinna. |
| <br>Madal niiskus     | Funktsioon sobib lihale, linnulihale, ahju- ja vormiroogadele. Tänu auru ja kuumuse kombinatsioonile küpseb liha õrnaks ja mahlaseks, kuid omandab krõbeda pinna.                                                                  |

## 6.8 Märkused: Niiske küpsetus pöördõhuga

Seda funktsiooni kasutati energiaklassi ja ökodisaini nõuete järgimiseks vastavalt 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. |

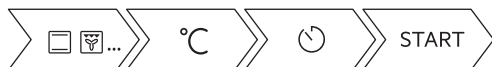
| Kella funktsioon     | Kasutamine                                                                                |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tegevuse lõpp        | Määrata, mis juhtub siis, kui taimer lõpetab minutite lugemise.                           |
| Viitkäivitus         | Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.                                        |
| Küpsetusaja pikendus | Küpsetusaja pikendamiseks.                                                                |
| Meeldetuletus        | Pöördloenduse seadmiseks. Maksimumaeg on 23 h 59 min. See funktsioon ei mõjuta 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 otseteed!



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

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



## Kuidas pikendada küpsetusaega

Kui küpsetusajast on alles 10% ja teile tundub, et toit pole veel valmis, võite aega pikendada. Samuti võite muuta küpsetusrežiimi.

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

## Taimerisätete muutmine

**1. samm**

Vajutage: 

**2. samm**

Seadke taimeriväärtus.

**3. samm**

Vajutage: OK

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

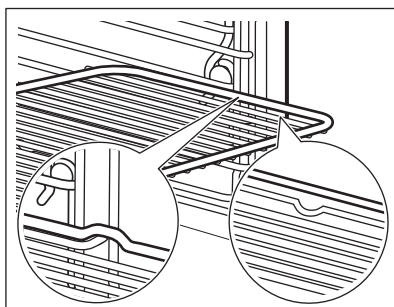
## 8. KUIDAS KASUTADA: TARVIKUD

### 8.1 Tarvikute sisestamine

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

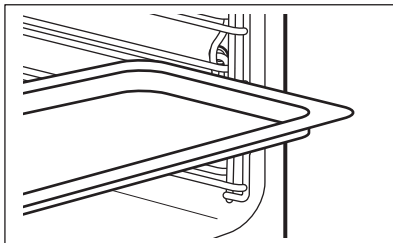
#### Traatrest:

Lükake rest ahjuriuli toe juhtsoontele.



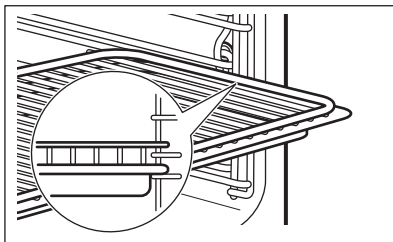
## Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake ahjuresi riuliraami juhtsoonte vahele.



## Traatrest, Küpsetusplaat / Sügav pann:

Lükake plaat restitugede juhikutesse ja traatrest selle kohal olevatesse juhikutesse.



## 8.2 Toidusensor

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

### Saadaval on kaks temperatuurisätet:



Ahju temperatuur (minimaalselt 120 °C).



Toidu sisetemperatuur.

### Parimateks küpsetustulemusteks:

Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.

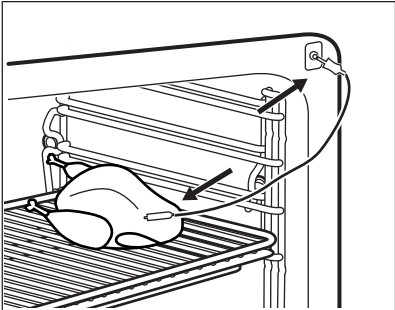
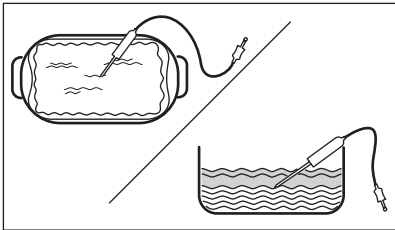
– mitte kasutada vedelate toitude puhul.

– küpsetamise ajal peab see olema toidu sees.

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

## Kuidas kasutada: Toidusensor

|                |                                                                |
|----------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Lülitage ahi sisse.                                            |
| <b>2. samm</b> | Seadke küpsetusrežiim ja ahju temperatuur, kui see on vajalik. |

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3. samm</b>                                                                                                                                  | Sisestamine: Toidusensor.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Liha, linnuliha ja kala</b>                                                                                                                  | <b>Vormiroog</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p>Suruge Toidusensor ots liha või kala keskos- sa, kõige paksemasse kohta. Jälgige, et Toidusensor oleks vähemalt 3/4 ulatuses toidu sees.</p> | <p>Sisestage Toidusensor ots täpselt vormiroo 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.</p> |
|                                                                |                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4. sam- m</b>                                                                                                                                | Lükake Toidusensor ahju esiosas olevasse pessa. Näidiku kuvatakse praegune temperatuur: Toidusensor.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>5. sam- m</b>                                                                                                                                |  – vajutage, et seada sensori sisetemperatuur.                                                                                                                                                                            |
| <b>6. sam- m</b>                                                                                                                                | <p>● ● ● – vajutage, et seada sobiv valik:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.</li> <li>• Helisignaal ja küpsetamise lõpp – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja ahi peatub.</li> </ul>                           |
| <b>7. sam- m</b>                                                                                                                                | Tehke valik ja vajutage järjest: OK, et liikuda põhikuvale.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>8. sam- m</b>                                                                                                                                | <p>Vajutage: START .</p> <p>Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Võite toiduvalmistamise lõ- petada või seda jätkata, et veenduda toidu valmimises.</p>                                                                                                                               |

|         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 9. samm | Eemaldage Toidusensor pistik pesast ja tõstke toit ahjust välja. <div> <b>HOIATUS!</b><br/>Põletusohu: Toidusensor võib olla väga tuline. Olge ettevaatlik, kui selle välja võtate ja toidu seest eemaldate.</div> |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

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.<br> – vajutage, et seade tühistada. |                                                                                                                 |

9.2 Nuppude lukustus

See funktsioon hoiab ära küpsetusrežiimi tahtmatu muutmise.

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 1. samm | Lülitage ahi sisse. |
|---------|---------------------|

|                                                 |                                                            |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>2. samm</b>                                  | Seadke küpsetusrežiim                                      |
| <b>3. samm</b>                                  | ☆, ⏸ – vajutage samaaegselt, et funktsioon sisse lülitada. |
| Funktsiooni väljalülitamiseks korrake 3. sammu. |                                                            |

## 9.3 Automaatne väljalülitus

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

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

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

## 9.4 Jahutusventilaator

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

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

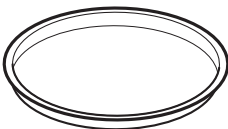
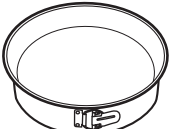
## 10.2 Niiske küpsetus pöördõhuga

Parimate tulemuste saamiseks järgige alltoodud tabelis olevaid soovitusi.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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.

|                                                                                                        |                                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Pitsapann</b> | <br><b>Küpsetusnõu</b> | <br><b>Portsjoninõu</b> | <br><b>Pirukavorm</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                           |                                           |                                                      |                                           |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Tume, mittepeegelduv<br>28 cm läbimõõduga | Tume, mittepeegelduv<br>26 cm läbimõõduga | Keraamiline<br>8 cm läbi-<br>mõõduga, 5<br>cm kõrged | Tume, mittepeegelduv<br>28 cm läbimõõduga |
|-------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------|

## 10.4 Küpsetustabelid testimisasutustele

### Teave testimisasutustele

Testid vastavalt standardile: EN 60350, IEC 60350.

|  KÜPSETAMINE ÜHEL TASANDIL. Küpsetamine vormides |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                  |  | <br>(°C) | <br>(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.        |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |
|                                      |  | <br>(°C) | <br>(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.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Väikesed koogid, 20 tk<br>plaadil, tühja ahju eelkuu-<br>mutamine                | Pöördõhk                                                                          | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                    |
| Väikesed koogid, 20 tk<br>plaadil, tühja ahju eelkuu-<br>mutamine                | Ülemine + alumine kuu-<br>mutus                                                   | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    |



## KÜPSETAMINE MITMEL TASANDIL. Küpsised

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Liivaküpsised / Taignari-<br>bad                                                 | Pöördõhk                                                                          | 140                                                                                       | 25 - 45                                                                                    | 1 / 4                                                                              |
| Väikesed koogid, 20 tk<br>plaadil, tühja ahju eelkuu-<br>mutamine                | Pöördõhk                                                                          | 150                                                                                       | 23 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                              |
| Rasvatu keeks                                                                    | Pöördõhk                                                                          | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                    | 1 / 4                                                                              |





## GRILLIMINE



Eelsoojendage tühja ahju 5 minutit.



Grill maksimaalse temperatuuriseadega.



(min)



Röstleib/-sai

Grill

1 - 3

5

Biifsteek, pöörake poole valmistusaja möödudes

Grill

24 - 30

4

## Teave testimisasutustele

Funktsioonid testimiseks: Tugev aurutus.

Testid vastavalt standardile IEC 60350.



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.



**Mahuti (Gastronorm)**



(kg)



(min)



Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine

1 x 2/3 perforeeritud

0,3

3

8–9

Pange küpsusplaat esimesele tasandile.

Brokkoli, tühja ahju eelkuumutamine

1 x 2/3 perforeeritud

max

3

10–11

Pange küpsusplaat esimesele tasandile.

# PUHASTUS JA HOOLDUS



Seadke temperatuur tasemele 100 °C.

|  | <br>Mahuti (Gas-<br>tronorm) | <br>(kg) |  | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Herned, kül-<br>mutatud                                                          | 2 x 2/3 perfo-<br>reeritud                                                                                    | 2 x 1,5                                                                                   | 2 ja 4                                                                            | Kuni tem-<br>peratuur<br>kõige kül-<br>memas<br>kohas<br>jõuab<br>85 °C-ni.                | Pange küpse-<br>tusplaat esime-<br>sele tasandile.                                |

## 11. PUHASTUS JA HOOLDUS



### HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

### 11.1 Juhised puhastamiseks



#### Puhastusva- hendid

Puhastage ahju esikülge pehme lapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuva-  
hendiga.

Katlakivi eemaldamiseks puhastage ahjuõõnsust veidikese äädikaga.

Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.

Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.



#### Igapäevane kasutamine

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

Ärge jätke toitu ahju kauemaks seisma kui 20 minutit. Kuivatage pärast kasuta-  
mist ahju sisemust pehme lapiga.



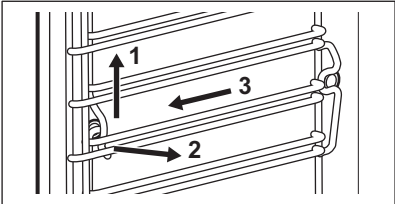
## Tarvikud

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 .

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

## 11.3 Kuidas kasutada: Puhastamine auruga

| Enne alustamist:                                    |                                                    |                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed. | Puhastage ahju sisemus ja sisemine ukseklaas sooja vees ja õrnas pesuvahendis niisutatud pehme lapiga. |

| <b>1. samm</b>     | Täitke veesahnel maksimumtasemeni.    |        |
|--------------------|---------------------------------------|--------|
| <b>2. samm</b>     | Valige ekraanil: Menüü / Puhastamine. |        |
| Funktsioon         | Kirjeldus                             | Kestus |
| Puhastamine auruga | Kerge puhastus                        | 30 min |

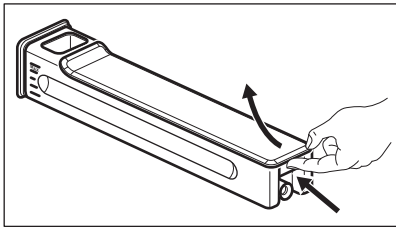
|                                                                                                                               |                                                                                                 |                                                      |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------|
| Puhastamine auruga<br>Pluss                                                                                                   |                                                                                                 | Tavaline puhastamine<br>Pihustage ahju pesuvahendit. | 75 min |
| 3.<br>samm                                                                                                                    | Vajutage START . Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.<br>Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal. |                                                      |        |
| 4.<br>samm                                                                                                                    | Vajutage mõnda sümbolit, et signaal välja lülitada.                                             |                                                      |        |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. |                                                                                                 |                                                      |        |

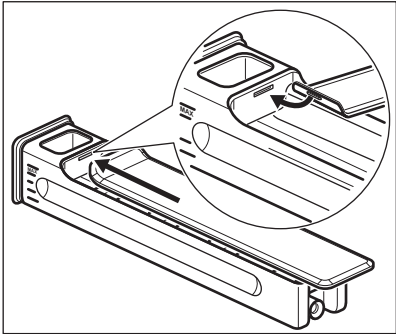
| Kui puhastamine lõpeb: |                                                                                              |                                                      |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Lülitage ahi välja.    | Kui ahi on jahtunud, kuivatage see pehme lapiga.<br>Eemaldage veesahdlist sinna jäänud vesi. | Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv. |

## 11.4 Puhastamise meeldetuletus

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

## 11.5 Kuidas puhastada: Veesahtel

|                |                                                                                                                             |                                                                                     |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Võtke veesahtel ahjust välja.                                                                                               |                                                                                     |
| <b>2. samm</b> | Eemaldage veesahtli kaas. Tõstke kaant vastavalt sahtli tagaosas olevale väljaulatuvale osale.                              |  |
| <b>3. samm</b> | Võtke ära "lainemurdja". Tõmmake seda sahtli küljest, kuni see välja hüppab.                                                |                                                                                     |
| <b>4. samm</b> | Peske veesahtli osad nõudepesuvahendiga puhtaks. Ärge kasutage abrasiivset švami ega pange veesahtliit nõudepesuvahendisse. |                                                                                     |

|                |                                                                                                   |                                                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. samm</b> | Asetage veesahtel tagasi oma kohale.                                                              |  |
| <b>6. samm</b> | Pange "lainemurdja" oma kohale. Lükake see veesahtli korpusesse.                                  |                                                                                   |
| <b>7. samm</b> | Pange kohale kaas. Kõigepealt vajutage eesmine klõpsuga detail sisse ja suruge see vastu sahtlit. |                                                                                   |
| <b>8. samm</b> | Sisestage veesahtel.                                                                              |                                                                                   |
| <b>9. samm</b> | Vajutage veesahtlit ahju poole, kuni see kohale kinnitub.                                         |                                                                                   |

## 11.6 Kuidas kasutada: Katlakivi eemaldamine

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

|                                       |                                                                                                              |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Esimese osa kestus:</b> ca 100 min |                                                                                                              |
| <b>1. samm</b>                        | Pange sügav pann esimesele restitasandile.                                                                   |
| <b>2. samm</b>                        | Kallake veesahtlisse 250 ml katlakivieemaldit.                                                               |
| <b>3. samm</b>                        | Täitke veesahtel ülejäänud ulatuses veega kuni maksimumtasemeni.                                             |
| <b>4. samm</b>                        | Valige: Menüü / Puhastamine.                                                                                 |
| <b>5. samm</b>                        | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. Käivitub katlakivieemalduse esimene järk. |
| <b>6. samm</b>                        | Kui esimene järk on lõpetatud, kallake vesi pannist välja ja pange pann tagasi esimesele tasandile.          |
| <b>Esimese osa kestus:</b> ca 35 min  |                                                                                                              |

|                                                                                                                              |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>7. samm</b>                                                                                                               | Täitke veesahtel veega. Veenduge, et veesahtlisse pole jäänud katlakivieemaldi jääke. Sisestage veesahtel. |
| <b>8. samm</b>                                                                                                               | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.                                                              |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. |                                                                                                            |

| Katlakivieemalduse lõppedes:                                                                                                                                                              |                                                                                             |                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Lülitage ahi välja.                                                                                                                                                                       | Kui ahi on jahtunud, kuivatage sisemust pehme lapiga. Eemaldage ülejäänud vesi veesahtlist. | Jätke ahjuuks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv. |
|  Kui ahju jääb pärast puhastamist endiselt katlakivi, ilmub näidikule teade, et toimingut tuleks korrata. |                                                                                             |                                                      |

## 11.7 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

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

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

## 11.8 Kuidas kasutada: Loputus

| Enne alustamist:                                    |                                            |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. | Eemaldage kõik tarvikud.                   |
| <b>1. samm</b>                                      | Pange sügav pann esimesele restitasandile. |

|                                                                                                                              |                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>2. samm</b>                                                                                                               | Täitke veesahtel veega.                                            |
| <b>3. samm</b>                                                                                                               | Valige: Menüü / Puhastamine / Loputus.<br>Kestus: ligikaudu 30 min |
| <b>4. samm</b>                                                                                                               | Lülitage funktsioon sisse ja järgige näidikul kuvatavaid juhiseid. |
| <b>5. samm</b>                                                                                                               | Kui funktsioon lõpeb, võtke sügav pann välja.                      |
|  Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle. |                                                                    |

## 11.9 Kuivatamise meeldetuletus

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

### 11.10 Kuidas kasutada: Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Veenduge, et ahi oleks maha jahtunud. |
| <b>2. samm</b> | Eemaldage kõik tarvikud.              |
| <b>3. samm</b> | Valige menüü: Puhastamine / Kuivatus. |
| <b>4. samm</b> | Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid. |

### 11.11 Kuidas eemaldada ja paigaldada: Uks

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



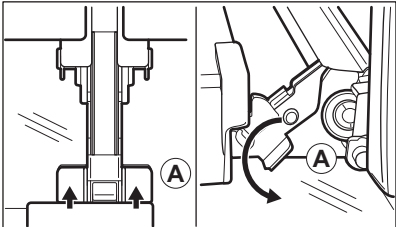
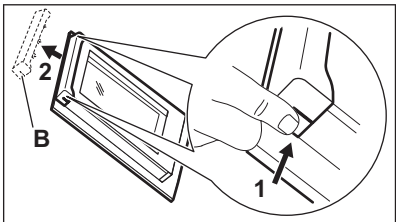
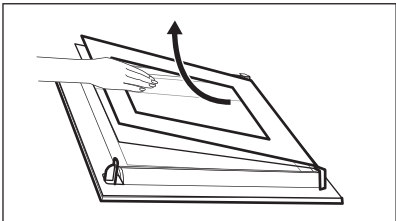
#### HOIATUS!

Uks on raske.



#### ETTEVAATUST!

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

|                |                                                                                                                                                                                                            |                                                                                    |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. samm</b> | Sulgege uks korralikult.                                                                                                                                                                                   |   |
| <b>2. samm</b> | Tõstke üles ja suruge täielikult sisse kinnitushoovad (A), mis paiknevad kahel uksehinnel.                                                                                                                 |                                                                                    |
| <b>3. samm</b> | 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. |                                                                                    |
| <b>4. samm</b> | Vajutage ukse ülemises servas olevat ukseliistu (B) kummaltki küljelt sissepoole, et klamberkinnitus vabastada.                                                                                            |   |
| <b>5. samm</b> | Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.                                                                                                                                                                |                                                                                    |
| <b>6. samm</b> | Hoidke ukse klaaspaneeli ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.                                                                                                          |                                                                                    |
| <b>7. samm</b> | Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneeli nõudepesumasinas.                                                                                             |  |
| <b>8. samm</b> | Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidi-ses järjestuses.                                                                                                                                      |                                                                                    |
| <b>9. samm</b> | Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks. Veenduge, et tagasisipaigutatavad klaasid on õigepidi, vastasel korral võib ukse pind üle kuumeneda.                                      |                                                                                    |

## 11.12 Kuidas asendada: lamp



### HOIATUS!

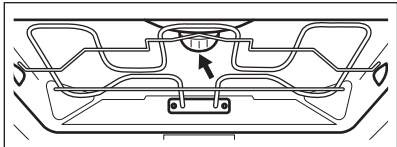
Elektrilöögi oht!

Lamp võib olla kuum.



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

## Ülemine lamp

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

## Küljelamp

|         |                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------|
| 1. samm | Lambile ligipääsemiseks eemaldage vasak riulitugi.                   |
| 2. samm | Kasutage katte eemaldamiseks ristpea-kruvikeerajat nr 20.            |
| 3. samm | Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.              |
| 4. samm | Asendage lambipirn sobiva 300 °C taluva kuumakindla pirniga.         |
| 5. samm | Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid. |
| 6. samm | Paigaldage vasakpoolne riulitugi.                                    |

12. VEAOTSING



**HOIATUS!**  
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

|                                                                                                                                      |                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><b>Ahi ei lülitu sisse või ei kuumene</b></div> |                                                                                                                         |
| <div><b>Võimalik põhjus</b></div>                    | <div><b>Kõrvaldamise abinõu</b></div>  |
| 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 seadista-da: 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 elektri-ku poole.                   |
| Ahju lapselukk on sisse lülitatud.                                                                                                   | Vt jaotist "Menüü", alammenüü: Funktsioonid.                                                                            |

|                                                                                                                |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><b>Komponendid</b></div> |                                                                                                                          |
| <div><b>Kirjeldus</b></div>  | <div><b>Kõrvaldamise abinõu</b></div> |
| Lamp on läbi põlenud.                                                                                          | Asendage lamp, täpsemalt vt jaotist "Puhastus ja hooldus", Kuidas asendada: Lamp.                                        |



### Veesahtel ei toimi korralikult

|  Kirjeldus |  Võimalik põhjus |  Kõrvaldamise abinõu |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ahi ei hoia veesahtlit pärast selle sisselükkamist kinni.                                  | Te ei vajutanud veesahtli kor-pust täielikult.                                                    | Lükake veesahtel lõpuni ahju.                                                                         |
| Vesi valgub veesahtlist välja.                                                             | Veesahtli kaas või lainemurdja ei ole korralikult kinnitatud.                                     | Paigutage veesahtli kaas või lainemurdja korralikult uuesti.                                          |



### Probleemid puhastustoiminguga

|  Kirjeldus |  Võimalik põhjus |  Kõrvaldamise abinõu                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Veesahtlit on raske puhasta-da.                                                            | Kaant ja lainemurdjat pole ee-maldatud.                                                           | Eemaldage kaas ja lainemurd-ja.                                                                                               |
| Pärast katlakivi eemaldust ei ole grill-/küpsetuspannis vett.                              | Veesahtel ei olnud täidetud maksimumtasemeni.                                                     | Kontrollige, kas veesahtlikor-puses oli katlakivieemaldajat/ vett.                                                            |
| Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses musta vett.                                      | Grill-/küpsetuspann on valel ahjutasemel.                                                         | Eemaldage ahju põhjast sinna jäänud vesi ja katlakivieemal-di. Järgmisena pange grill-/ küpsetuspann esimesele ah-juasandile. |
| Pärast katlakivieemaldust on ahjuõõnsuses liiga palju vett.                                | Panite enne puhastuse alusta-mist ahju liiga palju puhastus-vahendit.                             | Järgmine kord pihustage ahju-seintele ühtlaselt õhuke kiht puhastusvahendit.                                                  |
| Puhastustoiming ei andnud soovitud tulemust.                                               | Alustasite puhastamist, kui ahi oli veel kuum.                                                    | Oodake, kuni ahi on jahtunud. Korrake toimingut.                                                                              |
|                                                                                            | Enne puhastamist ei eemalda-nud te ahjust kõiki tarvikuid.                                        | Eemaldage ahjust kõik tarvi-kud. Korrake toimingut.                                                                           |

Elektrikatkestus peatab alati puhastustoingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.

12.2 Kuidas hallata: veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Sellest jaotisest leiate probleemide loendi, mille lahendamisega võite ise hakkama saada.

|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                               |

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

|  Kood ja kirjeldus |  Lahendus |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 – aurusensori temperatuur on liiga kõrge.                                                     | Lülitage ahi välja ja oodake, kuni see on jahtunud. Lülitage ahi uuesti sisse.             |
| F144 – Veesahtel sensor ei suuda veetaset mõõta.                                                   | Tühjendage Veesahtel ja täitke see uuesti.                                                 |
| F508 – Veesahtel ei tööta korralikult.                                                             | 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                                             | KOABS39X 944032071 |
| Energiatõhususe indeks                                    | 61.9               |
| Energiatõhususe klass                                     | A++                |
| Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim            | 0.99 kWh/tsükkel   |
| Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim | 0.52 kWh/tsükkel   |
| Kambrite arv                                              | 1                  |
| Soojusallikas                                             | Elekter            |
| Helitugevus                                               | 70 l               |
| Ahju tüüp                                                 | Integreeritud ahi  |
| Mass                                                      | 38.0 kg            |

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

Energiatõhususe klass ei kehti Venemaa puhul.

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

### 13.2 Energia 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.

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                                                                                        |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kuivatus                 | Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.        |
| Puhastamine auruga       | Kerge puhastamine.                                                                                |
| Puhastamine auruga Pluss | Põhjalik puhastamine.                                                                             |
| Katlakivi eemaldamine    | Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.                                              |
| Loputus                  | Auru genereerimise süsteemi puhastamine. Pärast sage-dast auruga küpsetamist kasutage loputamist. |

## 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. 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Kellanäit                 | Muudab kuvatud ajaindikaatori vormingut.                                                                                                                                                                                                                                                                              |

# SEE ON LIHTNE!

## 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.                               |
| Vee karedus     | Seab vee kareduse.                                                               |
| Kellaaeg        | Seab praeguse kellaaaja ja kuupäeva.                                             |

## 14.5 Alammenüü: Hooldus

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

# 15. SEE ON LIHTNE!

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

| Jätke meelde juhtpaneelil ja näidikul olevad põhiikoonid: |            |               |             |                  |                 |
|-----------------------------------------------------------|------------|---------------|-------------|------------------|-----------------|
| ①<br>SEES / VÄL-<br>JAS                                   | ≡<br>Menüü | ☆<br>Lemmikud | ⌚<br>Taimer | 🔑<br>Toidusensor | START /<br>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: ①.                      |  ... – valige sobiv funktsioon. | Vajutage: START . |
| Kiirväljalülitus         | Lülitage ahi välja ükskõik millal, iga näidikukuva või teate puhul.                           | ① – vajutage ja hoidke, kuni ahi lülitub välja. |                                                                                                                  |                   |

| Alustage küpsetamist                    |                                                                                                                   |                            |                                 |                                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1. samm                                 | 2. samm                                                                                                           | 3. samm                    | 4. samm                         | 5. samm                                       |
| ①<br>- vajutage ahju sisselülitamiseks. |  ...<br>- valige küpsetusrežiim. | °C<br>-Seadke temperatuur. | OK<br>- vajutage kinnitamiseks. | START<br>- vajutage küpsetamise alustamiseks. |

| Auruga küpsetus – Steamify                                                          |                   |                            |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|----------------------------------|
| Seadke temperatuur. Auruga kuumutuse funktsiooni tüüp oleneb seatud temperatuurist. |                   |                            |                                  |
| Aur (aurutamiseks)                                                                  | Aur (hautamiseks) | Aur (tulemus õrnalt kröbe) | Aur (küpsetuseks ja röstimiseks) |
| 50 – 100 °C                                                                         | 105 – 130 °C      | 135 – 150 °C               | 155 – 230 °C                     |

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

## Kasutage kiirfunktsioone, et seada küpsetusaeg

### 10% lõpuabi

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

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

## Puhastage ahju aurupuhastusfunktsiooniga

### 1. samm

Vajutage: 

### 2. samm

Vajutage: 

### 3. samm

Valige režiim:

### Puhastamine auruga

Kergeks puhastuseks.

### Puhastamine auruga Pluss

Põhjalikuks puhastuseks.

### Katlakivi eemaldamine

Auru genereerimise süsteemi puhastamiseks katlakivist.

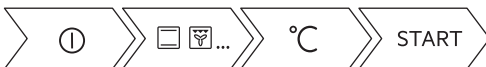
### Loputus

Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

## 16. KASUTAGE OTSETEED!

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

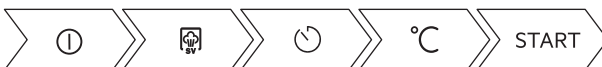
### Kuidas seadistada: Küpsetusrežiimid



### Kuidas seadistada: Aurutamine – küpsetamine aurutusfunktsiooniga



### Kuidas seadistada: SousVide-küpsetamine



### Kuidas seadistada: Juhendatud küpsetamine



## Kuidas seadistada: Kūpsetusaeg



## Kuidas edasi lükata: kūpsetamise 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.

## MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Laipni lūdzam Electrolux pasaulē!

Apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni, lai:



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

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



reģistrētu savu ierīci labāka servisa saņemšanai:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



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

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTU APKALPOŠANA UN SERVISS

Izmantojiet tikai oriģinālas rezerves daļas.

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

Šī informācija ir norādīta uz datu plāksnītes.

⚠ Uzmanību / drošības informācija

ℹ Vispārīga informācija un ieteikumi

📄 Ar vidi saistīta informācija

Izmaiņu tiesības rezervētas.

## SATURS

|                                                |           |                                                     |           |
|------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA.....</b>            | <b>53</b> | <b>3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS.....</b>                | <b>59</b> |
| 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība..... | 54        | 3.1 Vispārējs pārskats.....                         | 59        |
| 1.2 Vispārīgā drošība.....                     | 54        | 3.2 Papildpiederumi.....                            | 59        |
| <b>2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI.....</b>             | <b>55</b> | <b>4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA.....</b> | <b>60</b> |
| 2.1 Uztādīšana.....                            | 55        | 4.1 Vadības panelis.....                            | 60        |
| 2.2 Elektrotilkla savienojums.....             | 56        | 4.2 Displejs.....                                   | 61        |
| 2.3 Lietošana.....                             | 57        | <b>5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES...</b>         | <b>62</b> |
| 2.4 Aprūpe un tīrīšana.....                    | 57        | 5.1 Sākotnējā tīrīšana .....                        | 63        |
| 2.5 Gatavošana ar tvaiku.....                  | 58        | 5.2 Pirmreizējais savienojums.....                  | 63        |
| 2.6 Iekšējais apgaismojums.....                | 58        | 5.3 Sākotnējā uzkarsēšana.....                      | 63        |
| 2.7 Serviss.....                               | 58        | 5.4 Iestatīšana Ūdens cietība.....                  | 63        |
| 2.8 Utilizācija.....                           | 58        |                                                     |           |

|                                                                  |           |                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ.....</b>                               | <b>64</b> | <b>11.2</b> Izņemšana. Plauktu balsti .....                      | <b>84</b> |
| 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana.....                        | 64        | <b>11.3</b> Izmantošana: Tīrīšana ar tvaiku.....                 | 84        |
| 6.2 Ūdens atvilktnē.....                                         | 65        | <b>11.4</b> Tīrīšanas atgādinājums.....                          | 85        |
| 6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē.....                            | 66        | <b>11.5</b> Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē.....                       | 85        |
| 6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika<br>karsēšanas funkcija.....    | 66        | <b>11.6</b> Ierīces lietošana. Atkaļķošana.....                  | 86        |
| 6.5 Iestatīšana. SousVide režīms.....                            | 68        | <b>11.7</b> Atkaļķošanas atgādinājums.....                       | 87        |
| 6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs.....                          | 69        | <b>11.8</b> Lietošana Skalošana.....                             | 88        |
| 6.7 Karsēšanas funkcijas.....                                    | 69        | <b>11.9</b> Žāvēšanas atgādinājums.....                          | 88        |
| 6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars.<br>ar mitrumu.....     | 72        | <b>11.10</b> Izmantošana: Žāvēšana.....                          | 88        |
| <b>7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS.....</b>                               | <b>73</b> | <b>11.11</b><br>Izņemšana un uzstādīšana: Durvis.....            | 88        |
| 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts.....                             | 73        | <b>11.12</b> Kā nomainīt: Lampa.....                             | 89        |
| 7.2 Pulksteņa funkcijas iestatīšana.....                         | 73        | <b>12. PROBLĒMRISINĀŠANA.....</b>                                | <b>90</b> |
| <b>8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI.....</b>                      | <b>75</b> | 12.1 Kā rīkoties, ja.....                                        | 91        |
| 8.1 Papildpiederumu ievietošana.....                             | 75        | 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi.....                               | 92        |
| 8.2 Termozonde.....                                              | 76        | 12.3 Servisa dati.....                                           | 93        |
| <b>9. PAPILDFUNKCIJAS.....</b>                                   | <b>78</b> | <b>13. ENERGEOFEKTIVITĀTE.....</b>                               | <b>94</b> |
| 9.1 Saglabāšana: Izlase.....                                     | 78        | 13.1 Produkta informācija un Produkta<br>informācijas lapa*..... | 94        |
| 9.2 Funkciju bloķēšana.....                                      | 78        | 13.2 Elektroenerģijas taupīšana.....                             | 94        |
| 9.3 Automātiskā izslēgšanās.....                                 | 78        | <b>14. IZVĒLNES STRUKTŪRA.....</b>                               | <b>95</b> |
| 9.4 Dzesēšanas ventilators.....                                  | 79        | 14.1 Izvēlne.....                                                | 95        |
| <b>10. PADOMI UN IETEIKUMI.....</b>                              | <b>79</b> | 14.2 Apakšizvēlne: Tīrīšana.....                                 | 96        |
| 10.1 Gatavošanas ieteikumi.....                                  | 79        | 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas.....                                 | 96        |
| 10.2 Ventilatora kars. ar mitrumu.....                           | 79        | 14.4 Apakšizvēlne: Uzstādīšana.....                              | 97        |
| 10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu -<br>ieteicamie piederumi..... | 80        | 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne.....                          | 97        |
| 10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes<br>iestādēm.....              | 80        | <b>15. TAS IR VIENKĀRŠI!.....</b>                                | <b>97</b> |
| <b>11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA.....</b>                              | <b>83</b> | <b>16. IZMANTOJIET SAĪSNI!.....</b>                              | <b>99</b> |
| 11.1 Piezīmes par tīrīšanu.....                                  | 83        | <b>17. APSVĒRUMI PAR VIDES AIZSARDZĪBU</b><br>.....              | 100       |

## 1. DROŠĪBAS INFORMĀCIJA

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

## 1.1 Bērnu un neaizsargātu personu drošība

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

## 1.2 Vispārīgā drošība

- Šī ierīce paredzēta tikai ēdiena gatavošanai.
- Šī ierīce ir izstrādāta tikai izmantošanai mājās apstākļos un telpās.
- Šo ierīci var izmantot birojos, viesnīcu viesu numuriņos, pansiju viesu numuriņos, lauku viesu mājās un citās līdzīgās uzturēšanās vietās, kurās izmantošana nepārsniedz (vidējo) mājsaimniecības lietošanas intensitāti.
- Ierīces uzstādīšanu un vada nomaiņu drīkst veikt tikai kvalificēts speciālists.
- Nelietojiet ierīci pirms tās iebūvēšanas.
- Pirms visu veidu apkopes veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ja elektrības padeves vads ir bojāts, lai izvairītos no elektrības trieciena riska, tas jānomaina ražotājam, autorizētajam servisa centram vai citam kvalificētam speciālistam.

- **UZMANĪBU:** Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta, lai izvairītos no strāvas trieciena iespējamības.
- **UZMANĪBU:** Ierīce un tās pieejamās detaļas lietošanas laikā sakarst. Nepieskarieties sildelementiem.
- Vienmēr izmantojiet cimdus, lai izņemtu vai ievietotu papildpiederumus vai gatavošanas traukus.
- Lietojiet tikai šai ierīcei paredzēto ēdiena sensoru (temperatūras sensoru).
- Lai izņemtu plauktu balstus, vispirms pavelciet nost no sānu sienām plauktu balsta priekšpusi, un tad aizmugurējo daļu. Uztādiet plauktu atbalstus, veicot iepriekšminētās darbības pretējā secībā.
- Ierīces tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju.
- Plīts virsmas stikla durvju tīrīšanai neizmantojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmas, un tādējādi stikls var saplīst.

## 2. DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

### 2.1 Uztādīšana



#### **BRĪDINĀJUMS!**

Ierīci drīkst uzstādīt tikai kvalificēta persona.

- Noņemiet visu iesaiņojumu.
- Neuzstādiet un nelietojiet bojātu ierīci.
- Ievērojiet kopā ar ierīci piegādātās uzstādīšanas norādes.
- Vienmēr uzmanīgi pārvietojiet ierīci, jo tā ir smaga. Vienmēr izmantojiet drošības cimdus un slēgtus apavus.
- Nevelciet ierīci aiz roktura.
- Uztādiet ierīci drošā un atbilstošā vietā, kas atbilst uzstādīšanas prasībām.
- Nodrošiniet starp blakus uzstādītām ierīcēm piemērotu attālumu.
- Pirms ierīces uzstādīšanas pārliecinieties, ka būs iespējams brīvi atvērt 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 priekšpusē platums                                               | 595 mm       |
| Ierīces aizmugures platums                                               | 559 mm       |
| Ierīces dziļums                                                          | 567 mm       |
| Ierīces iebūvēšanas dziļums                                              | 546 mm       |
| Ierīces dziļums ar atvērtām durvīm                                       | 1027 mm      |
| Ventilācijas atveres minimālais izmērs. Atvere apakšējā aizmugurējā daļā | 560x20 mm    |
| Strāvas kabeļa garums. Kabelis tiek novietots aizmugurējā labajā stūrī   | 1500 mm      |
| Montāžas skrūves                                                         | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektrotīkla savienojums



### BRĪDINĀJUMS!

Var izraisīt ugunsgrēku un elektrošoku.

- Elektrības padeves pieslēgšana jāveic sertificētam elektriķim.
- Ierīcei jābūt iezemētai.
- Pārliecinieties, ka tehnisko datu plāksnītē norādītie parametri atbilst elektrotīkla parametriem.
- Vienmēr izmantojiet pareizi uzstādītu un drošu kontaktligzdu.
- Nelietojiet daudzkontakta adapterus vai pagarinātājus.
- Rīkojieties uzmanīgi, lai nesabojātu kontaktspraudni un kabeli. Ja iekārtas elektropadeves kabeli nepieciešams nomainīt, to jāveic tuvākajā autorizētajā servisa centrā.
- Neļaujiet strāvas kabeļiem saskarties ar ierīces durvīm vai nišu zem ierīces vai atrasties to tuvumā, it īpaši, ja tā darbojas vai durvis ir karstas.
- Daļas, kas nodrošina aizsardzību pret elektrošoku no strāvu vadošiem un izolētajiem elementiem, jānostiprina tā, lai tos nevarētu noņemt bez instrumentiem.
- Pieslēdziet kontaktspraudni kontaktligzdai tikai uzstādīšanas beigās. Pārbaudiet, vai pēc uzstādīšanas kontaktspraudnim var brīvi piekļūt.
- Ja kontaktligzda ir vaļīga, neievietojiet tajā kontaktspraudni.
- Nekad neatslēdziet ierīci no tīkla, velkot aiz strāvas kabeļa. Vienmēr velciet aiz kontaktspraudņa.
- Ir jāizmanto atbilstošas izolācijas ierīces: automātslēdzī, drošinātāji (no turētājiem izskrūvējami drošinātāji), zemējuma noplūdes automātslēdzī un savienotāji.



- Elektroinstalācijā jābūt izolācijas ierīcei, kas ļauj atvienot ierīci no visiem elektrotīkla poliem. Izolācijas ierīcē atstarpei starp kontaktiem jābūt vismaz 3 mm.
- Šī ierīce ir aprīkota ar barošanas vadu un kontaktdakšu.

## 2.3 Lietošana



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv trauma, 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 iepīst.
- Ja durvju stikla paneli tiek bojāti, nomainiet tos nekavējoties. Sazinieties ar pilnvaroto servisa centru.
- Noņemot durvis no ierīces, rīkojieties uzmanīgi. Durvis ir smagas!

- Regulāri tīriet ierīci, lai novērstu virsmas materiāla nolietošanos.
- Tīriet ierīci ar mitru, mīkstu drānu. Izmantojiet tikai neitrālus mazgāšanas līdzekļus. Neizmantojiet abrazīvus izstrādājumus, abrazīvus sūkļus, šķīdinātājus vai metāla priekšmetus.
- Ja lietojat cepeškrāsns tīrīšanai paredzētus aerosolus, ievērojiet ražotāja drošības norādījumus, kas atrodami uz iepakojuma.

## 2.5 Gatavošana ar tvaiku



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv apdegumu un ierīces bojājumu risks.

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

## 2.6 Iekšējais apgaismojums



### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv risks saņemt elektrošoku.

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

## 2.7 Serviss

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

## 2.8 Utilizācija



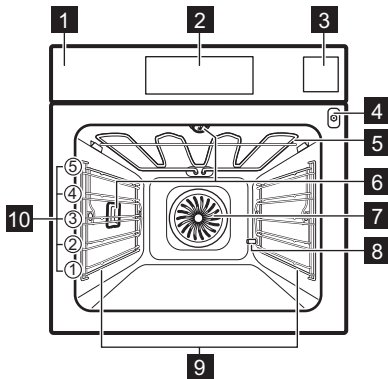
### BRĪDINĀJUMS!

Pastāv savainošanās vai nosmakšanas risks.

- Sazinieties ar vietējās pašvaldības iestādēm, lai noskaidrotu, kā utilizēt ierīci.
- Atvienojiet ierīci no elektropadeves.
- Nogrieziet strāvas kabeli netālu no ierīces un utilizējiet to.
- Noņemiet durvju fiksatoru, lai bērni vai mājdzīvnieki nevarētu sevi iesprostot ierīcē.

## 3. IZSTRĀDĀJUMA APRAKSTS

### 3.1 Vispārējs pārskats

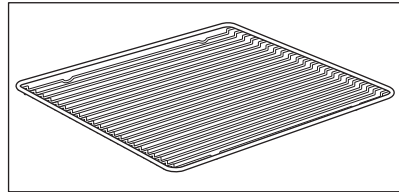


- 1** Vadības panelis
- 2** Displejs
- 3** Ūdens atvilktnē
- 4** Termozondes kontaktligzda
- 5** Sildelements
- 6** Lampa
- 7** Ventilators
- 8** Atkaļķošanas izvadcaurule
- 9** Plaukta atbalsts, izņemams
- 10** Plauktu līmeņi

### 3.2 Papildpiederumi

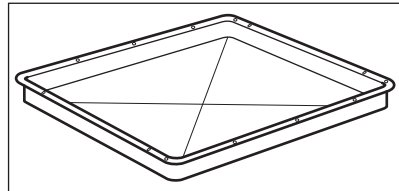
#### Restots plaukts

Gatavošanas traukiem, kūku formām, cepešiem.



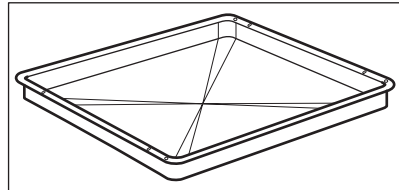
#### Cepamā Paplāte

Kūkām un biskvītiem.



#### Grila/ceпамā panna

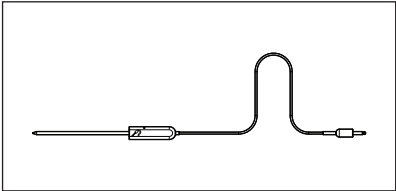
Lai apbrūninātu un ceptu, vai kā paliktis tauku savākšanai.



# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

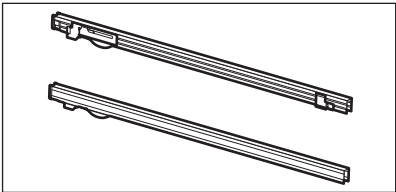
### Termozonde

Temperatūra mērīšanai ēdiena iekšpusē.



### Teleskopiskās vadotnes

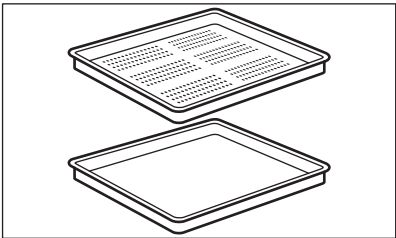
Lai vieglāk ieliktu un izņemtu paplātes un restoto plauktu.



### Komplekts gatavošanai ar tvaiku

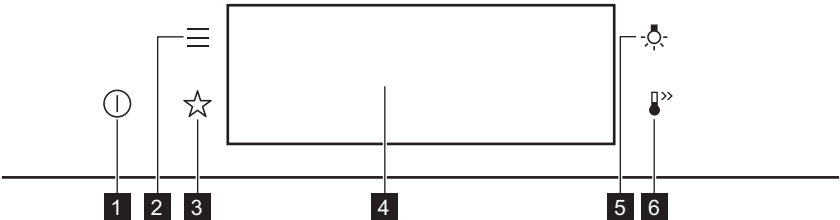
Viena pārtikas tvertne bez perforācijas un viena ar perforāciju.

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



## 4. CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

### 4.1 Vadības panelis



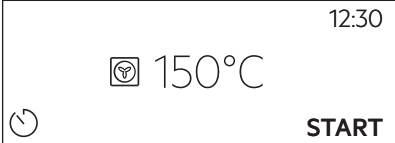
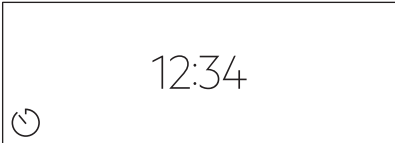
|          |                   |                                                                       |
|----------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | IESLĒGT / IZSLĒGT | Nospiediet un turiet nospiestu, lai ieslēgtu un izslēgti cepeškrāsni. |
| <b>2</b> | Izvēlne           | Uzskaita cepeškrāsns funkcijas.                                       |
| <b>3</b> | Izlase            | Uzskaita iecienītākos iestatījumus.                                   |

# CEPEŠKRĀSNS IESLĒGŠANA UN IZSLĒGŠANA

|          |                |                                                    |
|----------|----------------|----------------------------------------------------|
| <b>4</b> | Displejs       | Rāda cepeškrāsns pašreizējos iestatījumus.         |
| <b>5</b> | Lampas slēdzis | Lai ieslēgtu un izslēgtu lampu.                    |
| <b>6</b> | Ātrā uzsilšana | Lai ieslēgtu un izslēgtu funkciju: Ātrā uzsilšana. |

|                                                                                                         |                                                                                                       |                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Piespiediet</b> | <br><b>Pavirziet</b> | <br><b>Nospiediet un turiet nospiektu</b> |
| 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 cepeškrānsi 2 minūtes, displejs pārslēdzas gaidstāves režīmā.                                     |
|  | Gatavošanas laikā displejs attēlo iestatītās funkcijas un citas pieejamās iespējas.                             |

# PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

The diagram shows a control panel with several indicators and buttons. At the top right is a digital display showing '12:30' and a label 'A' above it. Below the display is a 'START' button labeled 'B'. To the left of 'START' are three buttons labeled 'C', 'D', and 'E' from right to left. Above button 'D' is a temperature icon and '150°C'. Above button 'E' is a clock icon and '15min'. Above button 'F' is a fan icon and '85°C'. A label 'A' is also at the top right of the panel area.

Displejs ar galveno funkciju kopu.

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

|                                                                                                         |                                                                                                   |                                                     |                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Displeja indikatori                                                                                     |                                                                                                   |                                                     |                                                            |
| Pamata indikatori – lai pārvietotos pa izvēlni displejā.                                                |                                                                                                   |                                                     |                                                            |
| <div>OK</div> <div>Izvēles/iestatījumu apstiprināšana.</div>                                            | <div>&lt;</div> <div>Izvēlnē atgriezties vienā līmenī atpakaļ.</div>                              | <div>↶</div> <div>Pēdējās darbības atcelšana.</div> | <div>⬅➡</div> <div>Iespēju ieslēgšana un izslēgšana.</div> |
| Skaņas signāls funkciju indikatori — beidzoties iestatītajam gatavošanas laikam, atskan skaņas signāls. |                                                                                                   |                                                     |                                                            |
| <div>🔔</div> <div>Funkcija ir ieslēgta.</div>                                                           | <div>🔔<br/>STOP</div> <div>Funkcija ir ieslēgta.<br/>Ēdiena gatavošana beidzas automātiski.</div> | <div>🔔</div> <div>Skaņas signāls ir izslēgts.</div> |                                                            |
| Taimera indikatori                                                                                      |                                                                                                   |                                                     |                                                            |
| <div>🕒</div> <div>Funkcijas iestatīšana: Atliktais starts.</div>                                        |                                                                                                   | <div>⊗</div> <div>Iestatījuma atcelšana.</div>      |                                                            |

## 5. PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 5.1 Sākotnējā tīrīšana

|                                                                                   |                                                                                              |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |             |  |
| <b>1. solis</b>                                                                   | <b>2. solis</b>                                                                              | <b>3. solis</b>                                                                   |
| Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus un noņemamos plauktu balstus.            | Notīriet 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, Ūdens cietība, 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: <br>Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 1 stundu.     |
| 3. solis                                                                                                                                                                                         | Iestatiet maksimālo temperatūru funkcijai: <br>Ļaujiet cepeškrāsnij darboties 15 minūtes. |
|  Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā no cepeškrāsns var izdalīties aromāts un dūmi. Nodrošiniet telpā ventilāciju. |                                                                                                                                                                              |

## 5.4 Iestatīšana Ūdens cietība

Pieslēdzot cepeškrāsni elektrotīklam, jums ir jāiestata ūdens cietības pakāpe.

Izmantojiet tvaika aprikojuma komplektā iekļauto testa strēmeli.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>1. solis</b>                                                                     | <b>2. solis</b>                                                                     | <b>3. solis</b>                                                                     | <b>4. solis</b>                                                                     |

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

|                                                                                                                    |                                            |                                                                                  |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| levietojiet testa strēmeli ūdenī uz aptuveni 1 sekundi. Ne-novietojiet testa strēmeli zem tekoša ūdens.            | Nopuriniet no testa strēmeles lieko ūdeni. | Pēc 1 minūtes nosakiet ūdens cietības pakāpi, izmantojot turpmāk sniegto tabulu. | Iestatiet ūdens cietības pakāpi: Izvēlne / Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība. |
| ① Testa strēmeles krāsas turpina mainīties. Pārbaudiet ūdens cietību ne vēlāk kā vienu minūti pēc testa veikšanas. |                                            |                                                                                  |                                                                                       |
| Jūs varat mainīt ūdens cietības pakāpi izvēlnē: Iestatījumi / Uzstādīšana / Ūdens cietība.                         |                                            |                                                                                  |                                                                                       |

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

| Ūdens cietība |       | Testa strēmele                                                     | Kalcija nogulsnes (mmol/l) | Kalcija nogulsnes (mg/l) | Ūdens klasifikācija |
|---------------|-------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------|---------------------|
| Pakāpe        | dH    |                                                                    |                            |                          |                     |
| 1             | 0–7   | <div><div></div><div></div></div>                                  | 0–1,3                      | 0–50                     | mīksts              |
| 2             | 8–14  | <div><div></div><div></div><div></div></div>                       | 1,4–2,5                    | 51–100                   | vidēji ciets        |
| 3             | 15–21 | <div><div></div><div></div><div></div><div></div></div>            | 2,6–3,8                    | 101–150                  | ciets               |
| 4             | ≥ 22  | <div><div></div><div></div><div></div><div></div><div></div></div> | ≥ 3,9                      | ≥ 151                    | ļoti ciets          |

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

## 6. IZMANTOŠANA IKDIENĀ



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

### 6.1 Karsēšanas funkcijas iestatīšana

|          |                                                                                      |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsni. Displejā ir redzama noklusējuma karsēšanas funkcija.         |
| 2. solis | Nospiediet karsēšanas funkcijas simbolu, lai atvērtu apakšizvēlni.                   |
| 3. solis | Atlasiet karsēšanas funkciju un nospiediet: OK. Displejs rāda iestatīto temperatūru. |

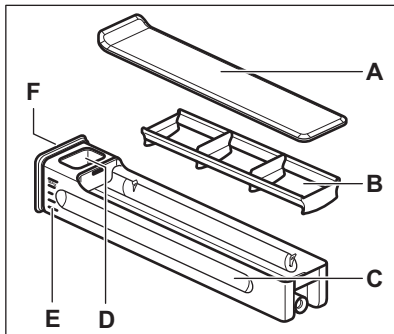


|                                                      |                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4. solis</b>                                      | Temperatūras iestatīšana. Nospiediet <b>OK</b> .                                                                        |
| <b>5. solis</b>                                      | Nospiediet <b>START</b> .<br>Termozonde — varat pievienot sensoru jebkurā brīdī pirms ēdiena gatavošanas vai tās laikā. |
| STOP – nospiediet, lai izslēgtu karsēšanas funkciju. |                                                                                                                         |
| <b>6. solis</b>                                      | Izslēdziet cepeškrāsni.                                                                                                 |

**Izmantojiet saīsnī!**

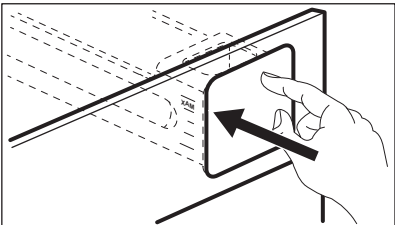
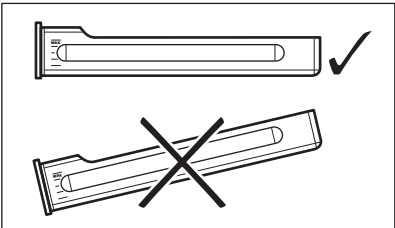


## 6.2 Ūdens atvilktnē



- A. Vāks
- B. Viļņlauzis
- C. Atvilktnē
- D. Ūdens uzpildes atvere
- E. Skala
- F. Priekšējais pārsegs

## 6.3 Izmantošana: Ūdens atvilktnē

|                                                                                                                                                               |                                                                                                                                      |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis                                                                                                                                                      | Nospiediet uz ūdens atvilktnes priekšpusē esošā vāciņa.                                                                              |  |
| 2. solis                                                                                                                                                      | Piepildiet ūdens atvilktni līdz maksimālajam līmenim. To var izdarīt divējādi:                                                       |                                                                                    |
|                                                                                                                                                               | <b>A:</b> atstājiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī un ielejiet ūdeni no tvertnes.                                                       | <b>B:</b> izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns un uzpildiet to no ūdens krāna.  |
| 3. solis                                                                                                                                                      | Nesiet ūdens atvilktni horizontālā stāvoklī, lai izvairītos no ūdens izšļakstīšanās.                                                 |  |
| 4. solis                                                                                                                                                      | Pēc ūdens atvilktnes piepildīšanas ievietojiet to atpakaļ. Nospiediet priekšējo vāciņu, līdz ūdens atvilktnē ir atpakaļ cepeškrāsnī. |                                                                                    |
| 5. solis                                                                                                                                                      | Iztukšojiet ūdens atvilktni pēc katras lietošanas reizes.                                                                            |                                                                                    |
| <div><b>UZMANĪBU!</b><br/>Netuviniet ūdens atvilktni karstām virsmām.</div> |                                                                                                                                      |                                                                                    |

## 6.4 Iestatīšana. Steamify- Tvaika karsēšanas funkcija

|          |                                                                                                                                        |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | lešlīdziet cepeškrāsnī.<br>Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieiētu apakšizvēlnē.                            |
| 2. solis | Nospiediet  . Iestatiet tvaika karsēšanas funkciju. |
| 3. solis | Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.                                                                         |
| 4. solis | Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras.                                    |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tvaiks tvaicēšanai</b><br>50–100 °C               | Dārzeņu, graudaugu, pākšaugu, jūras velšu, tēriņu un pusšķidro desertu tvaicēšanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Tvaiks sautēšanai</b><br>105–130 °C               | Sautētas un sutinātas gaļas, zivju, maizes un putnu gaļas, kā arī siera kūku un sautējumu gatavošanai.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Tvaiks vieglai grauzdēšanai</b><br>135–150 °C     | Gaļai, sautējumiem, pildītiem dārzeņiem, zivīm un sacepumiem. Pateicoties tvaika un karstuma kombinācijai, gaļa kļūst mīksta un sulīga un tai izveidojas kraukšķīga garoziņa.<br>Iestatot taimeru, grila funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam maigu garoziņu.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai</b><br>155–230 °C | Ceptiem ēdieniem, gaļai, zivīm, putna gaļai, pildītiem kārtainās mīklas izstrādājumiem, tartēm, mafiniem, sacepumiem, dārzeņiem un maizes izstrādājumiem. Iestatot taimeru un novietojot ēdienu pirmā plaukta līmenī, karsēšanas no apakšas funkcija ieslēdzas automātiski gatavošanas procesa pēdējās minūtēs, lai nodrošinātu ēdienam kraukšķīgu apakšējo garoziņu.                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>5. solis</b>                                      | Nospiediet <b>OK</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>6. solis</b>                                      | Nospiediet ūdens atvilktnes pārsegu, lai atvērtu un izņemtu to.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>7. solis</b>                                      | <p>Piepildiet ūdens atvilktni ar aukstu ūdeni līdz maksimālajam līmenim (aptuveni 950 ml). Ūdens padeve pietiks apmēram 50 minūtēm.</p> <div data-bbox="213 959 1028 1098">  <b>BRĪDINĀJUMS!</b><br/>           Izmantojiet tikai aukstu krāna ūdeni. Neizmantojiet filtrētu (no minerālvielām attīrītu) vai destilētu ūdeni. Neizmantojiet citu veidu šķidrumus. Neiepildiet ūdens atvilktnē uzliesmojošus vai spirtu saturošus šķidrumus.         </div> <p>Izmantojiet ūdens atvilktnē esošo skalu.</p> |
| <b>8. solis</b>                                      | Nepieciešamības gadījumā noslaukiet ūdens atvilktnes ārpusi ar mīkstu drānu. Ievietojiet ūdens atvilktni tās sākotnējā pozīcijā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>9. solis</b>                                      | Nospiediet <b>START</b> .<br>Pēc aptuveni 2 minūtēm parādās tvaiks. Cepeškrāsnij sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>10. solis</b>                                     | Ja ūdens atvilktnē beidzas ūdens, atskan skaņas signāls. Uzpildiet ūdens atvilktni. Gatavošanas beigās dzesēšanas ventilators darbojas ātrāk, lai izvadītu tvaiku.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|           |                                                                                                                                                                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11. solis | Izslēdziet cepeškrāsns.                                                                                                                                                                    |
| 12. solis | Pēc gatavošanas iztukšojiet ūdeni no atvilktnes.                                                                                                                                           |
| 13. solis | Cepeškrāsns iekšpusē var uzkrāties atlikušā ūdens kondensāts. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, nosusiniet tās iekšpusi ar mīkstu drānu. |

Izmantojiet saīsni!



6.5 Iestatīšana. SousVide režīms

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis  | Izslēdziet cepeškrāsns.<br>Atlasiet karsēšanas funkcijas simbolu un nospiediet to, lai ieietu apakšizvēlnē.                                                                                                                                                                                                                   |
| 2. solis. | Nospiediet:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3. solis  | Nospiediet: OK. Displejā būs redzami temperatūras iestatījumi.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 4. solis  | Iestatiet temperatūru un nospiediet OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 5. solis. | Nospiediet . Displejā tiek attēloti taimera iestatījumi.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 6. solis  | Iestatiet taimeri un nospiediet: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 7. solis  | Nospiediet: START .                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 8. solis  | Atlikušais ūdens var uzkrāties uz vakuuma maisiņiem un cepeškrāsns iekšpusē. Pēc gatavošanas uzmanīgi atveriet cepeškrāsns durvis. Izņemiet vakuuma maisiņus, izmantojot šķīvi un dvieļi. Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, savāciet ūdeni cepeškrāsns apakšā, izmantojot sūkli. Nosusiniet cepeškrāsns iekšieni ar mīkstu drānu. |

Izmantojiet saīsni!



## 6.6 Iestatīšana Gatavošanas palīgs

Katram ēdienam šajā apakšizvēlnē ir ieteikta funkcija un temperatūra. Jūs varat mainīt laiku un temperatūru.

Dažus ēdienus var gatavot arī ar:

- Automātisks svars
- Termozonde

Ēdiena sagatavotības pakāpe:

- Pusjēls vai Mazāk
- Vidējs
- Labi izcepts vai Vairāk

|          |                                                                                                                               |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Ieslēdziet cepeškrāsi.                                                                                                        |
| 2. solis | Nospiediet:                                  |
| 3. solis | Nospiediet:  . Ievadiet: Gatavošanas palīgs. |
| 4. solis | Atlasiet ēdienu vai ēdiena veidu.                                                                                             |
| 5. solis | Nospiediet START .                                                                                                            |

Izmantojiet saīsni!



## 6.7 Karsēšanas funkcijas

### STANDARTS

| Karsēšanas funk-<br>cija                                                                                            | Lietošana                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grils                        | Plānu produktu grilēšanai un maizes grauздēšanai.                                                                          |
| <br>Infratermiskā grilē-<br>šana | Lielākus cepeša gabalu un mājputnu gaļas ar kauliem cepšanai vienā plaukta līmenī. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana. |

# IZMANTOŠANA IKDIENĀ

| Karsēšanas funkcija                                                                                                  | Lietošana                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Karsēšana ar ventilatoru</b> | Ēdiena vienlaicīgai cepšanai un kaltēšanai līdz pat trīs plauktu līmenī. Iestatiet temperatūru par 20–40 °C zemāk nekā funkcijai Augš./Apakškarsēšana. |
| <br><b>Saldēta pārtika</b>          | Pusfabrikātu kraukšķīguma (piem., kartupeļi frī, kartupeļu daiviņas vai pil-dītas pankūciņas) panākšanai.                                              |
| <br><b>Augš./Apakškarsēšana</b>     | Ēdiena gatavošana un cepšana viena plaukta līmenī.                                                                                                     |
| <br><b>Picas funkcija</b>           | Picas cepšanai. Kārtīgai apbrūnināšanai, lai padarītu kraukšķīgu apakšu.                                                                               |
| <br><b>Apakškarsēšana</b>           | Kūku ar kraukšķīgu pamatni cepšanai un pārtikas konservēšanai.                                                                                         |

## SPECIĀLIE

| Karsēšanas funkcija                                                                                            | Lietošana                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <br><b>Konservēšana</b>     | Dārzeņu konservēšanai (piem., marinēti dārzeņi).               |
| <br><b>Žāvēšana</b>         | Šķēlēs sagrieztu augļu, dārzeņu un sēņu kaltēšanai.            |
| <br><b>Jogurta funkcija</b> | Jogurta pagatavošanai. Apgaismojums šai funkcijai ir izslēgts. |

| Karsēšanas funkcija                                                                                                      | Lietošana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Trauku uzsildīšana</b>           | Šķīvju uzsildīšanai pirms ēdiena pasniegšanas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br><b>Atkausēšana</b>                  | Ēdiena atkausēšanai (dārzeņi un augļi). Atkausēšanas laiks ir atkarīgs no sasaldētās pārtikas daudzuma un izmēra.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br><b>Sacepums</b>                     | Tādiem ēdieniem kā lazanja un kartupeļu sacepums. Sacepumu pagatavošana un apbrūnināšana.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>Lēnā gatavošana</b>              | Mīkstu, sulīgu ceptu ēdienu pagatavošana.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>Siltuma uzturēšana</b>           | Ēdiena uzturēšana siltumā.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br><b>Ventilatora kars. ar mitrumu</b> | Šī funkcija ir paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā. Izmantojot šo funkciju, temperatūra cepeškrāsnī iekšpusē var atšķirties no iestatītās temperatūras. Tiek izmantots atlikušais siltums. Sildīšanas jaudu var samazināt. Plašāka informācija pieejama nodaļā "Ikdienas lietošana" sniegtajās piezīmēs par: Ventilatora kars. ar mitrumu. |

## TVAIKS

| Karsēšanas funkcija                                                                                           | Lietošana                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Steamify</b>        | Izmantojiet tvaiku tvaicēšanai, sautēšanai, maigai grauздēšanai un cepšanai.                                                                                                                                                                                   |
| <br><b>SousVide režīms</b> | Funkcijas nosaukums attiecas uz gatavošanas metodi vakuumā (noslēgtos plastmasas maisiņos) zemā temperatūrā. Lai uzzinātu vairāk, skatiet turpmāk sadaļu "Gatavošana SousVide režīmā" un nodaļu "Padomi un ieteikumi" ar tajās sniegtajām gatavošanas tabulām. |

| Karsēšanas funkcija                                                                                                      | Lietošana                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Ēdiena uzsildīšana ar tvaiku</b> | <p>Ēdienam, kas tiek atkārtoti uzsildīts ar tvaiku, virsējā kārtā nekļūst sausa. Karstums izplatās lēni un vienmērīgi, ļaujot tam iegūt tādu garšu un smaržu, kā tikko pagatavotam ēdienam. Šo funkciju var izmantot ēdiena uzsildīšanai tieši uz šķīvja. Jūs varat vienlaikus atkārtoti uzsildīt vairākus šķīvjus, izmantojot dažādus plauktu līmeņus.</p> |
| <br><b>Maizes cepšana</b>               | <p>Izmantojiet šo funkciju, lai pagatavotu maizi un bulciņas ar profesionāla konditora izpildījumam pielīdzināmu kraukšķīgumu, krāsu un garozas spīdumu.</p>                                                                                                                                                                                                |
| <br><b>Mīklas raudzēšana</b>            | <p>Rauga mīklas paātrinātai uzraudzēšanai. Tā novērš rauga mīklas virspuses izžūšanu un saglabā mīklas elastīgumu.</p>                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br><b>Tikai tvaicēšana</b>             | <p>Dārzeņu, piedevu un zivju tvaicēšana</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Augsts mitrums</b>               | <p>Šī funkcija ir piemērota tādu maigu ēdienu gatavošanai, kā vaniļas olu mērces, apgrieztie pīrāgi, terīnes un zivis.</p>                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br><b>Vidējs mitrums</b>               | <p>Šī funkcija ir piemērota sutinātas un sautētas gaļas, kā arī maizes un saldās rauga mīklas gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu mīkstu un sulīgu, nodrošinot kraukšķīgu virsmu, savukārt rauga mīklas produktiem — kraukšķīgu un spīdīgu virsmu.</p>                                                                                |
| <br><b>Zems mitrums</b>               | <p>Šī funkcija ir piemērota gaļas, putnu gaļas, cepeškrāsns ēdienu un sautējumu terīnē gatavošanai. Tvaika un karsēšanas kombinācija padara gaļu sulīgu un mīkstu, ar kraukšķīgu garoziņu.</p>                                                                                                                                                              |

## 6.8 Ieslēgtas piezīmes. Ventilatora kars. ar mitrumu

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

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

Izmantojot šo funkciju, lampa automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm.

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



## 7. PULKSTEŅA FUNKCIJAS

### 7.1 Pulksteņa funkciju apraksts

| Pulksteņa funkcija | Lietošana                                                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gatavošanas laiks  | Ēdiena gatavošanas ilguma iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min.                                  |
| Darbības beigas    | Darbību iestatīšana pēc taimera laika atskaites beigām.                                                      |
| Atliktais starts   | Ēdiena gatavošanas sākuma un/vai beigu atlikšana.                                                            |
| Laika regulēšana   | Gatavošanas laika pagarināšana.                                                                              |
| Atgādinājums       | Laika atskaites iestatīšana. Maksimālais ilgums ir 23 st. 59 min. Šī funkcija neietekmē cepeškrāsns 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 atlasīšana

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

## Gatavošanas sākuma atlikšana

|          |                                                                                                 |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Karsēšanas funkcijas un temperatūras iestatīšana.                                               |
| 2. solis | Nospiediet:  . |
| 3. solis | Iestatiet gatavošanas laiku.                                                                    |
| 4. solis | Nospiediet ● ● ● .                                                                              |
| 5. solis | Nospiediet Atliktais starts.                                                                    |
| 6. solis | Atlasiet vērtību.                                                                               |
| 7. solis | Nospiediet: OK. Atkārtojiet darbību, līdz displejā ir redzams galvenais ekrāns.                 |

## Gatavošanas laika pagarināšana

Kad atlikuši 10 % no gatavošanas laika un ēdiens vēl nešķiet gatavs, jūs varat pagarināt gatavošanas laiku. Tāpat ir iespējams mainīt karsēšanas funkciju.

Nospiediet **+1 min**, lai pagarinātu gatavošanas laiku.

## Taimera iestatījumu mainīšana

- |                 |                                                                                                 |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. solis</b> | Nospiediet:  . |
| <b>2. solis</b> | Iestatiet taimera vērtību.                                                                      |
| <b>3. solis</b> | Nospiediet: OK.                                                                                 |

Iestatīto laiku ir iespējams mainīt jebkurā brīdī visā gatavošanas laikā.

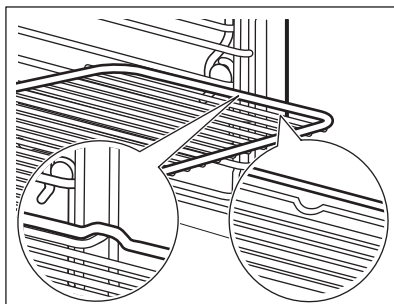
## 8. IZMANTOŠANA: PAPILDPIEDERUMI

### 8.1 Papildpiederumu ievietošana

Neliela iedobe augšpusē palielina drošību. Šīs iedobes arī palīdz novērst sasvēršanos. Augstā mala ap plauktu neļauj ēdiena gatavošanas traukiem noslidēt no plaukta.

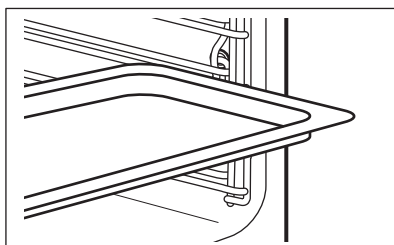
#### Restots plaukts:

Iebīdiet plauktu starp cepeškrāsns līmeņa vadotnes stieniem

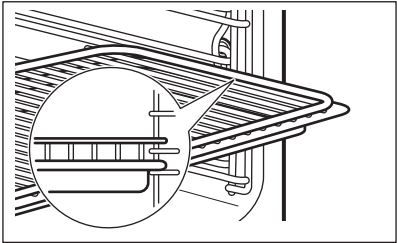


#### Cepamā Paplāte / Cepamā panna:

Iebīdiet cepamo paplāti starp plauktu atbalsta režģa vadotnēm.



**Restots plaukts, Cepamā Paplāte / Cepamā panna:**  
Iebīdiet paplāti starp plaukta atbalsta vadotnes stieņiem un restotā plaukta uz augstāk esošajiem vadotnes stieņiem.



8.2 Termozonde

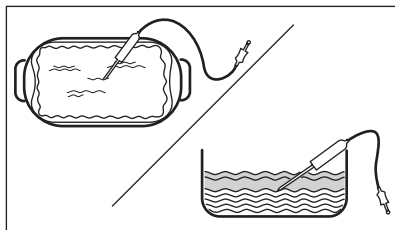
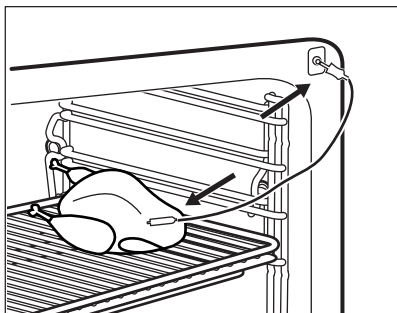
Termozonde — mēra temperatūru ēdiena iekšienē. Jūs varat to izmantot ar visām karsēšanas funkcijām.

| Iespējams iestatīt divu veidu temperatūras:                         |                                                                                                                                     |                                           |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <div>°C</div> <div>Cepeškrāsns temperatūru: minimālā – 120 °C</div> | <div></div> <div>Ēdiena iekšējo temperatūru.</div> |                                           |
| Labākam gatavošanas rezultātam:                                     |                                                                                                                                     |                                           |
| Ēdiena sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.                       | Neizmantojiet to šķidru ēdienu pagatavošanai.                                                                                       | Gatavošanas laikā tam ir jāpaliek ēdienā. |

Cepeškrāsns aprēķina aptuveno gatavošanas beigu laiku. Tas ir atkarīgs no produktu daudzuma, iestatītās cepeškrāsns funkcijas un temperatūras.

Funkcijas Termozonde izmantošana

| 1. solis                                                                                                                              | Ieslēdziet cepeškrāсни.                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. solis                                                                                                                              | Iestatiet karsēšanas funkciju un, ja nepieciešams, cepeškrāsns temperatūru. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 3. solis                                                                                                                              | Ievietošana. Termozonde.                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Gaļa, putnu gaļa un zivs                                                                                                              |                                                                             | Sautējums terīnē                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Ievietojiet Termozonde galu gaļas, zivs centrā, vēlams pašā biezākajā tās vietā. Gādājiet, lai vismaz 3/4 Termozonde atrastos ēdienā. |                                                                             | Ievietojiet Termozonde galu pašā sautējuma centrā. Cepšanas laikā Termozonde jābūt stabili novietotam vienā vietā. Lai to panāktu, ievietojiet to cietā ēdiena sastāvdaļā. Lai nostiprinātu Termozonde silikona rokturi, atbalstiet uz cepamā trauka malas. Termozonde gals nedrīkst pieskarties cepamā trauka apakšai. |



|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. solis  | Iespraidiet 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"> <li>• • • - nospiediet, lai iestatītu vēlamo iespēju:</li> <li>• Skaņas signāls — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls.</li> <li>• Skaņas signāls un pārtraukt gatavot — ēdienam sasniedzot iestatīto temperatūru, atskan skaņas signāls un cepeškrāsns beidz darboties.</li> </ul>                                  |
| 7. solis  | Atlasiet iespēju un vairākas reizes nospiediet: OK, lai pārietu uz galveno ekrānu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8. solis  | Nospiediet: START.<br>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;">  <b>BRĪDINĀJUMS!</b><br/>Termozonde sakarstot, pastāv apdegumu risks. Rīkojieties uzmanīgi, atvienojot to un izņemot to no ēdiena.         </div> |

**Izmantojiet saīsnī!**



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.                                       |
|  — nospiediet, lai atiestatītu iestatījumu.<br> — nospiediet, lai atceltu iestatījumu. |                                                                                                                  |

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 - 230                                                                                | 5.5                                                                                       |

Automātiskā izslēgšanās nedarbojas ar šādām funkcijām: Apgaismojums (lampa), Termozonde, 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 ēdianu savādāk nekā jūsu iepriekšējā cepeškrāsns. Tālāk redzamajos padomos attēloti ieteicamie temperatūras, gatavošanas laika un plauktu pozīciju iestatījumi noteiktiem ēdianu 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

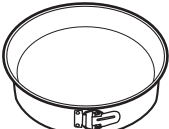
Labāka rezultāta gūšanai ievērojiet laikus, kas uzskaitīti tabulā.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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                                                                                      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mufini, 12 gabali                                                                | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Sālā mīkla, 20 gabali                                                            | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Smilšu mīklas cepumi, 20 gabali                                                  | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 140                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Tartletes, 8 gabali                                                              | cepamā paplāte vai dziļā panna                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |

10.3 Ventilatora kars. ar mitrumu - ieteicamie piederumi

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

|                                                                                                        |                                                                                                             |                                                                                                    |                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Pīcas panna</b> | <br><b>Cepšanas trauks</b> | <br><b>Podiņi</b> | <br><b>Augļu pīrāga forma</b> |
| Tumša, neatstarojoša<br>28 cm diametrs                                                                 | Tumša, neatstarojoša<br>26 cm diametrs                                                                      | Keramika<br>8 cm diametrs,<br>5 cm augstums                                                        | Tumša, neatstarojoša<br>28 cm diametrs                                                                          |

10.4 Gatavošanas tabulas pārbaudes iestādēm

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudes saskaņā ar: EN 60350, IEC 60350.





## CEPŠANA VIENĀ LĪMENĪ. Cepšana formās

|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Biskvītkūka bez taukvielām                                                       | Karsēšana ar ventilatoru                                                          | 140 - 150                                                                                 | 35 - 50                                                                                     | 2                                                                                 |
| Biskvītkūka bez taukvielām                                                       | Augš./Apakškarsēšana                                                              | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                     | 2                                                                                 |
| 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.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes                                                     | Karsēšana ar ventilatoru                                                           | 140                                                                                        | 25 - 40                                                                                      |
| Smilšu mīkla / Mīklas lokšnes, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi                      | Augš./Apakškarsēšana                                                               | 160                                                                                        | 20 - 30                                                                                      |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi                                | Karsēšana ar ventilatoru                                                           | 150                                                                                        | 20 - 35                                                                                      |
| Kūciņas, 20 paplātē, uzkaršējiet tukšu cepeškrānsi                                | Augš./Apakškarsēšana                                                               | 170                                                                                        | 20 - 30                                                                                      |

|  CEPŠANA DAUDZOS LĪMEŅOS Cepumi |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 |  | <br>(°C) | <br>(min.) |  |
| Smilšu mīkla / Mīklas<br>loksnes                                                                                | Karsēšana ar ventilato-<br>ru                                                     | 140                                                                                       | 25 - 45                                                                                     | 1 / 4                                                                              |
| Kūciņas, 20 paplātē, uz-<br>karsējiet tukšu cepeškrās-<br>ni                                                    | Karsēšana ar ventilato-<br>ru                                                     | 150                                                                                       | 23 - 40                                                                                     | 1 / 4                                                                              |
| Biskvītkūka bez taukvie-<br>lām                                                                                 | Karsēšana ar ventilato-<br>ru                                                     | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                     | 1 / 4                                                                              |

|  GRILS                                           |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  Iepriekš uzsildiet tukšu cepeškrāsni 5 minūtes. |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|  Grils ar maksimālās temperatūras iestatījumu.   |                                                                                    |                                                                                              |                                                                                    |
|                                                 |  | <br>(min.) |  |
| Karstmaize                                                                                                                       | Grils                                                                              | 1 - 3                                                                                        | 5                                                                                  |
| Liellopa steiks, gatavošanas<br>laika vidū apgrieziet                                                                            | Grils                                                                              | 24 - 30                                                                                      | 4                                                                                  |

Informācija pārbaudes iestādēm

Pārbaudītā funkcija: Tikai tvaicēšana.  
Pārbaudes saskaņā ar IEC 60350.



Iestatiet temperatūru uz 100 °C.

|  | <br>Tvertne<br>(Gastro-<br>norm) | <br>(kg) |  | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Brokoļi, uz-<br>karsējiet tuk-<br>šu cepeškrās-<br>ni                            | 1 x 2/3 perfo-<br>rēts                                                                                            | 0,3                                                                                       | 3                                                                                 | 8–9                                                                                        | Novietojiet ce-<br>pamo paplāti<br>pirmā plaukta<br>līmenī.                       |
| Brokoļi, uz-<br>karsējiet tuk-<br>šu cepeškrās-<br>ni                            | 1 x 2/3 perfo-<br>rēts                                                                                            | maks.                                                                                     | 3                                                                                 | 10–11                                                                                      | Novietojiet ce-<br>pamo paplāti<br>pirmā plaukta<br>līmenī.                       |
| Zirņi, saldēti                                                                   | 2 x 2/3 perfo-<br>rēts                                                                                            | 2 x 1,5                                                                                   | 2 un 4                                                                            | Līdz tem-<br>peratūra<br>aukstāka-<br>jā punktā<br>sasniedz<br>85 °C.                      | Novietojiet ce-<br>pamo paplāti<br>pirmā plaukta<br>līmenī.                       |

## 11. KOPŠANA UN TĪRĪŠANA



### BRĪDINĀJUMS!

Skatiet sadaļu "Drošība".

### 11.1 Piezīmes par tīrīšanu



**Tīrīšanas  
līdzekļi**

Tīriet cepeškrāsns priekšpusi ar mīkstu drāniņu, kas iemērcta siltā ūdenī ar sau-  
dzīgu mazgāšanas līdzekli.

Notīriet kalķakmens paliekas no cepeškrāsns iekšpuses apakšas ar dažiem pi-  
lieniem etiķa.

Metāla virsmu tīrīšanai izmantojiet tīrīšanas šķīdumu.

Traipu tīrīšanai izmantojiet saudzīgu mazgāšanas līdzekli.



|                                                                                                                               |                                                                                                          |             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| 2. solis                                                                                                                      | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.                                                                            |             |
| Funkcija                                                                                                                      | Apraksts                                                                                                 | Darb. laiks |
| Tīrīšana ar tvaiku                                                                                                            | Viegla tīrīšana                                                                                          | 30 min.     |
| Tvaika tīrīšanas Plus                                                                                                         | Normālā tīrīšana<br>Izsmidziniet tīlpni ar mazgāšanas līdzekli.                                          | 75 min.     |
| 3. solis                                                                                                                      | Nospiediet START . Ievērojiet displejā redzamās norādes.<br>Atskan skaņas signāls, kad tīrīšana beidzas. |             |
| 4. solis                                                                                                                      | Nospiediet jebkuru simbolu, lai izslēgtu signālu.                                                        |             |
|  Kad šī funkcija darbojas, lampa ir izslēgta. |                                                                                                          |             |

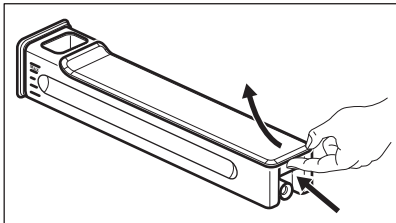
| Tīrīšanai beidzoties:   |                                                                                                               |                                                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. | Kad cepeškrāsns ir auksta, notīriet iekšieni ar mīkstu drānu.<br>Izlejiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. | Atstājiet cepeškrāsni durvis vaļā un gaidiet, līdz tīrīšana ir sausa. |

## 11.4 Tīrīšanas atgādinājums

|                                               |
|-----------------------------------------------|
| Kad parādās atgādinājums, ieteicama tīrīšana. |
| Izmantojiet funkciju Tvaika tīrīšanas Plus.   |

## 11.5 Kā tīrīt: Ūdens atvilktnē

|                 |                                          |
|-----------------|------------------------------------------|
| <b>1. solis</b> | Izņemiet ūdens atvilktni no cepeškrāsns. |
|-----------------|------------------------------------------|

|                 |                                                                                                                                               |                                                                                   |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2. solis</b> | Noņemiet ūdens atvilktnes vāku. Pāceliet pārsegu atbilstoši aizmugurējām izvirkzījumiem.                                                      |  |
| <b>3. solis</b> | Noņemiet viļņlauzi. Pavelciet to prom no atvilktnes korpusa, līdz tā atveras.                                                                 |                                                                                   |
| <b>4. solis</b> | Mazgājiet ūdens atvilktnes detaļas ar ūdeni un ziepēm. Neizmantojiet abrazīvus sūklus un nemazgājiet ūdens atvilktni trauku mazgājamā mašīnā. |                                                                                   |
| <b>5. solis</b> | Samontējiet ūdens atvilktni.                                                                                                                  |                                                                                   |
| <b>6. solis</b> | Nofiksējiet viļņlauzi. Iebīdiet to atvilktnes korpusā.                                                                                        |                                                                                   |
| <b>7. solis</b> | Samontējiet vāku. Vispirms ievietojiet priekšējo aizdari un tad spiediet to pret atvilktnes korpusu.                                          |                                                                                   |
| <b>8. solis</b> | Ievietojiet ūdens atvilktni.                                                                                                                  |                                                                                   |
| <b>9. solis</b> | Spiediet ūdens atvilktni cepeškrāsns virzienā, līdz tā nofiksējas.                                                                            |                                                                                   |

## 11.6 Ierīces lietošana. Atkaļķošana

| Pirms sākšanas:                                        |                                           |                                           |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. | Pārbaudiet, vai ūdens atvilktnē ir tukša. |

| Pirmā posma ilgums: aptuveni 100 min. |                                                                                   |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. solis</b>                       | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.                                    |
| <b>2. solis</b>                       | Ielejiet ūdens atvilktnē 250 ml atkaļķošanas līdzekļa.                            |
| <b>3. solis</b>                       | Piepildiet atlikušo ūdens atvilktnes daļu ar ūdeni līdz maksimālā līmeņa atzīmei. |
| <b>4. solis</b>                       | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana.                                                     |

|                                                                                                                                  |                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5. solis</b>                                                                                                                  | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus. Sāk darboties atkaļķošanas procesa pirmais posms.                                        |
| <b>6. solis</b>                                                                                                                  | Iztukšojiet dziļo cepešpannu pēc šīs pirmā posma beigām un ievietojiet to atpakaļ ierīcē pirmā plaukta pozīcijā.                                         |
| <b>Otrā posma ilgums:</b> aptuveni 35 min.                                                                                       |                                                                                                                                                          |
| <b>7. solis</b>                                                                                                                  | Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni. Gādāji, lai ūdens atvilktnē nebūtu saglabājušās atkaļķošanas līdzekļa paliekas. Ievietojiet ūdens atvilktni ierīcē. |
| <b>8. solis</b>                                                                                                                  | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.                                                                                            |
|  Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. |                                                                                                                                                          |

## Kad atkaļķošanas process ir beidzies:

|                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                         |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni.                                                                                                                                                                                      | Kad cepeškrāsns ir atdzisusi, noīriiet tās iekšpusi ar mīkstu drānu.<br>Iztukšojiet atlikušo ūdeni no ūdens atvilktnes. | Atstāji, cepeškrāsns durvis atvērtas un uzgaidiet, līdz tās iekšpuse izžūst. |
|  Ja pēc atkaļķošanas procesa cepeškrāsnī saglabājas kaļķakmens nogulsnes, displejā parādīsies norādījums atkārtot procedūru. |                                                                                                                         |                                                                              |

## 11.7 Atkaļķošanas atgādinājums

Ir divi atgādinājumi, kas aicina atkaļķot cepeškrāsni. Atkaļķošanas atgādinājumu nevar izslēgt.

| Veids                 | Apraksts                                                                                                                                     |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nestings atgādinājums | Iesaka atkaļķot cepeškrāsni.                                                                                                                 |
| Stingrs atgādinājums  | Obligāti jāatkaļķo cepeškrāsns. Ja jūs neveicat cepeškrāsns atkaļķošanu, kad darbojas stingrais atgādinājums, tvaika funkcija tiek atslēgta. |

## 11.8 Lietošana Skalošana

| Pirms sākšanas:                                        |                                           |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni un uzgaidiet, līdz tā atdziest. | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. |

|                                                                                                                                  |                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 1. solis                                                                                                                         | Novietojiet cepamo pannu pirmā plaukta līmenī.                        |
| 2. solis                                                                                                                         | Piepildiet ūdens atvilktni ar ūdeni.                                  |
| 3. solis                                                                                                                         | Atlasiet: Izvēlne / Tīrīšana / Skalošana.<br>Ilgums: aptuveni 30 min. |
| 4. solis                                                                                                                         | Ieslēdziet funkciju un izpildiet displejā sniegtos norādījumus.       |
| 5. solis                                                                                                                         | Kad funkcija beidz darboties, izņemiet cepešpannu no ierīces.         |
|  Šīs funkcijas darbības laikā lampa ir izslēgta. |                                                                       |

## 11.9 Žāvēšanas atgādinājums

Pēc gatavošanas ar tvaika funkciju, displejs vedina izžāvēt cepeškrāsni. Spiediet JĀ, lai izžāvētu cepeškrāsni.

## 11.10 Izmantošana: Žāvēšana

Izmantojiet to pēc tvaika karsēšanas funkcijas vai tīrīšanas ar tvaiku, lai izžāvētu cepeškrāsni.

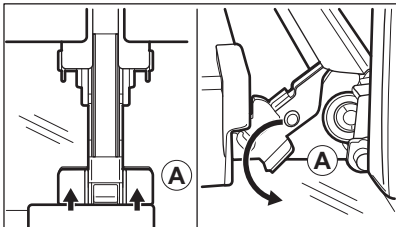
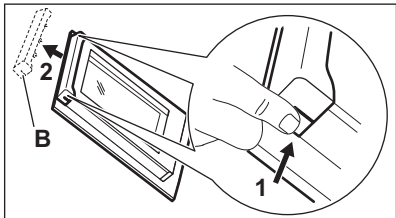
|          |                                            |
|----------|--------------------------------------------|
| 1. solis | Pārliecinieties, ka cepeškrāsns ir auksts. |
| 2. solis | Izņemiet visus piederumus.                 |
| 3. solis | Izvēlieties izvēlni: Tīrīšana / Žāvēšana.  |
| 4. solis | Ievērojiet ekrānā redzamās norādes.        |

## 11.11 Izņemšana un uzstādīšana: Durvis

Lai notīrītu durvis un iekšējos stikla paneļus, jūs varat tās atvienot no ierīces. Dažādiem ierīces modeļiem ir atšķirīgs stikla paneļu skaits.

|                                                                                    |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>BRĪDINĀJUMS!</b><br>Durvis ir smagas.                                                                      |
|  | <b>UZMANĪBU!</b><br>Apejieties ar stiklu uzmanīgi, jo īpaši priekšējā paneļa malu tuvumā. Stikls var saplīst. |



|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                   |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Atveriet durvis līdz galam.                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| 2. solis | Paceliet un piespiediet abu durvju eņģu stiprinājuma sviras (A).                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |
| 3. solis | Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz pirmajai atvēršanas pozīcijai (aptuveni 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 bīdiet to iekšup vērsta virzienā, lai atbrīvotu spraudņa blīvi.                                                                                                                                                        |  |
| 5. solis | Pavelciet durvju apmali uz priekšu, lai to izceltu.                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                   |
| 6. solis | Turiet durvju stikla paneļus aiz to augšējās malas un velciet tos ārā no vadotnēm vienu pēc otra virzienā uz augšu.                                                                                                                                                             |                                                                                   |
| 7. solis | Notīriet stikla paneļus ar ūdeni un ziepēm. Uzmanīgi nosusiniet stikla paneli. Nemazgājiet stikla paneļus trauku mazgājamajā mašīnā.                                                                                                                                            |                                                                                   |
| 8. solis | Pēc tīrīšanas veiciet iepriekš minētās darbības apgrieztā secībā.                                                                                                                                                                                                               |                                                                                   |
| 9. solis | Vispirms uzstādiēt mazāko paneli, pēc tam lielāko paneli un durvis. Pārliecinieties, ka stikli ir ievietoti pareizi – pretējā gadījumā durvju virsma var pārkarst.                                                                                                              |                                                                                   |

## 11.12 Kā nomainīt: Lampa



### BRĪDINĀJUMS!

Elektrošoka risks.

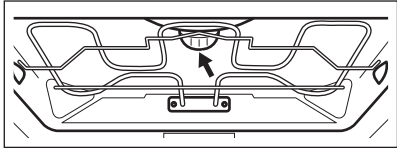
Lampa var būt karsta.

# PROBLĒMRISINĀŠANA

## Pirms nomaināt lampu:

| 1. solis                                                          | 2. solis                                | 3. solis                            |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------|
| Izslēdziet cepeškrāsni. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi. | Atslēdziet cepeškrāsni no elektrotīkla. | Iekļāijiet uz tilpnes grīdas drānu. |

## Augšējā lampa

|          |                                                                                   |                                                                                    |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis | Pagrieziet stikla pārsegu, lai to izņemtu.                                        |  |
| 2. solis | Noņemiet metāla gredzenu un notīriet stikla pārsegu.                              |                                                                                    |
| 3. solis | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. |                                                                                    |
| 4. solis | Nostipriniet metāla gredzenu uz stikla apvalka un uzstādiet to.                   |                                                                                    |

## Sānu lampa

|           |                                                                                   |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. solis  | Lai iegūtu piekļuvi lampai, izņemiet kreisās puses plaukta balstu.                |
| 2. solis  | Lai noņemtu apvalku, izmantojiet 20. izmēra krustiņa skrūvgriezi.                 |
| 3. solis  | Noņemiet un notīriet metāla korpusu un blīvi.                                     |
| 4. solis  | Nomainiet cepeškrāsns lampu ar piemērotu 300 °C siltumizturīgu cepeškrāsns lampu. |
| 5. solis. | Uzstādiet metāla korpusu un blīvi. Pievelciet skrūves.                            |
| 6. solis  | Uzstādiet kreiso plaukta balstu.                                                  |

# 12. PROBLĒMRISINĀŠANA



**BRĪDINĀJUMS!**  
Skatiet sadaļu "Drošība".

## 12.1 Kā rīkoties, ja...

|  <b>Cepeškrāsns neieslēdzas un/vai nesakarst</b> |                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Iespējamais cēlonis</b>                      |  <b>Risinājums</b>                                        |
| 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.                                                                                                            | Pārliecinieties, ka ierīces darbības traucējums nav saistīts ar drošinātāju. Ja problēma atkārtojas, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Ir ieslēgta cepeškrāsns Bērnu drošības funkcija.                                                                                 | Skatiet nodaļas "Izvēlne" apakšizvēlni: iespējas.                                                                                          |

|  <b>Detaļas</b>  |                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Apraksts</b> |  <b>Risinājums</b>          |
| Spuldze ir izdegusi.                                                                              | Nomainiet spuldzi; detalizēta informācija pieejama nodaļas "Kopšana un tīrīšana" sadaļā "Kā nomainīt: lampu". |

|  <b>Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi</b> |                                                                                                                |                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Apraksts</b>                           |  <b>Iespējamais cēlonis</b> |  <b>Risinājums</b> |
| Pēc ūdens atvilktnes ievietošanas ūdens nepaliek cepeškrāsnī.                                                                | Ūdens atvilktnes tvertne nav pilnībā ievietota.                                                                | Pilnībā ievietojiet ūdens atvilktni cepeškrāsnī.                                                      |



## Ūdens atvilktnē nedarbojas pareizi

|  <b>Apraksts</b> |  <b>Iespējamais cēlonis</b> |  <b>Risinājums</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| No ūdens atvilktnes tek ārā ūdens.                                                               | Nepareizi samontēts ūdens atvilktnes vāks vai viļņlauzis.                                                    | Vēlreiz samontējiet ūdens atvilktnes vāku un viļņlauzi.                                             |



## Problēmas ar tīrīšanas kārtību

|  <b>Apraksts</b> |  <b>Iespējamais cēlonis</b> |  <b>Risinājums</b>                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sarežģīti iztīrīt ūdens atvilktni.                                                               | Netika izņemts vāks un viļņlauzis.                                                                           | Izņemiet vāku un viļņlauzi.                                                                                                                     |
| Pēc atkaļķošanas grīlā / cepešpannā nav ūdens.                                                   | Ūdens atvilktnē nebija uzpildīta līdz galam.                                                                 | Pārliecinieties, ka ūdens atvilktnē ir atkaļķošanas līdzeklis/ūdens.                                                                            |
| Pēc atkaļķošanas cepeškrāsns tīrīšanas apakšā atrodas netīrs ūdens.                              | Grīls/cepešpanna atrodas nepareizā plaukta līmenī.                                                           | Saslauciet cepeškrāsns apakšā esošās ūdens atliekas un atkaļķošanas līdzekli. Nākamreiz novietojiet grīlu / cepešpannu pirmajā cepšanas līmenī. |
| Pēc cepeškrāsns tīrīšanas tīrīšanas telpas apakšā ir pārāk daudz ūdens.                          | Pirms tīrīšanas sākuma cepeškrāsnī tika ieliets pārāk daudz mazgāšanas līdzekļa.                             | Nākamreiz uzklājiet mazgāšanas līdzekli plānā kārtā uz tīrīšanas sienām.                                                                        |
| Neapmierinošs tīrīšanas rezultāts.                                                               | Jūs uzsākat tīrīšanas procesu, kad cepeškrāsns bija par karstu.                                              | Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns atdziest. Atkārtojiet tīrīšanu.                                                                                     |
|                                                                                                  | Pirms tīrīšanas visi papildpiederumi nebija izņemti no cepeškrāsns.                                          | Izņemiet no cepeškrāsns visus piederumus. Atkārtojiet tīrīšanu.                                                                                 |

Strāvas padeves pārtraukums vienmēr aptur tīrīšanu. Atkārtojiet tīrīšanu, ja noticis elektrības padeves pārtraukums.

## 12.2 Kā pārvaldīt: Kļūdu kodi

Rodoties programmatūras kļūdai, displejā parādās kļūdas ziņojums.

Šajā sadaļā atradīsiet sarakstu ar problēmām, kuras pats varat novērst.

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 - Termozonde nav pareizi ievietots ligzdā.                                                   | Pilnībā iespraudiet Termozonde ligzdā.                                                       |
| F240, F439 - skārienlauki displejā nedarbojas pareizi.                                            | Notīriet displeja virsmu. Pārliecinieties, ka uz skārienlaukiem nav netīrumu.                |
| F908 - cepeškrāsns sistēma nevar savienoties ar vadības paneli.                                   | Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.                                                        |

Ja kāds no šīm kļūdās ziņojumiem turpina parādīties displejā, tas nozīmē, ka kļūdainā apakšsistēma var būt atspējota. Šādā gadījumā sazinieties ar tirgotāju vai pilnvarotu servisa centru. Ja rodas kāda no šīm kļūdām, pārējās cepeškrāsns funkcijas turpinās darboties kā parasti.

|  Kods un apraksts |  Risinājums |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 - tvaika ierīces sensora temperatūra ir pārāk augsta.                                        | Izslēdziet cepeškrāsni un nogaidiet, līdz tā atdziest. Atkal ieslēdziet cepeškrāsni.         |
| F144 - Ūdens atvilktnes sensors nevar izmērīt ūdens līmeni.                                       | Iztukšojiet Ūdens atvilktni un piepildiet to.                                                |
| F508 - Ūdens atvilktni nedarbojas pareizi.                                                        | Ieslēdziet un izslēdziet cepeškrāsni.                                                        |

## 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 iekšpuses priekšējā rāmja. Nenoņemiet cepeškrāsns iekšpusē esošo tehnisko datu plāksnīti.

| Ieteicams datus pierakstīt šeit: |       |
|----------------------------------|-------|
| Modelis (MOD)                    | ..... |
| Izstrādājuma Nr. (PNC)           | ..... |
| Sērijas numurs (S.N.)            | ..... |

13. ENERGOEFEKTIVITĀTE

13.1 Produkta informācija un Produkta informācijas lapa\*

|                                                                          |                        |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Piegādātāja nosaukums                                                    | Electrolux             |
| Modeļa identifikācija                                                    | KOABS39X 944032071     |
| Energoefektivitātes indekss                                              | 61,9                   |
| Energoefektivitātes klase                                                | A++                    |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes tradicionālajā režīmā        | 0,99 kWh/ciklā         |
| Energopatēriņš pie standarta jaudas slodzes piespiedu ventilatora režīmā | 0,52 kWh/ciklā         |
| Kameru skaits                                                            | 1                      |
| Siltuma avots                                                            | Elektrība              |
| Skaļums                                                                  | 70 l                   |
| Cepeškrāsns veids                                                        | Iebūvējama cepeškrāsns |
| Svars                                                                    | 38.0 kg                |

|                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>* Eiropas Savienībai saskaņā ar ES Regulām 65/2014 un 66/2014.<br/>Baltkrievijas Republikai saskaņā ar STB 2478-2017, G pielikums; STB 2477-2017, A un B pielikums.<br/>Ukrainai saskaņā ar 568/32020.</p> |
| <p>Energoefektivitātes klase neattiecas uz Krieviju.</p>                                                                                                                                                      |
| <p>EN 60350-1 — Elektroierīces gatavošanai mājāsaimniecībā — 1. daļa: Plīts, cepeškrāsns, tvaika cepeškrāsns un grīli — veiktspējas mērīšanas metodes.</p>                                                    |

13.2 Elektroenerģijas taupīšana

|                                                                                    |                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Cepeškrāsns ir aprīkota ar funkcijām, kas ļauj taupīt elektroenerģiju, gatavojot maltītes ikdienā.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Cepeškrāsns darbības laikā tās durvīm jābūt aizvērtām. Gatavošanas laikā neviriniet cepeškrāsns durvis pārāk bieži. Raugieties, lai durvju blīve būtu tīra, un gādāji, 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 cepeškrāsns 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 cepeškrāsns temperatūru līdz minimumam 3–10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām. Cepeškrāsni atlikušais siltums turpinās gatavot tajā ievietoto ēdienu.

Izmantojiet atlikušo cepeškrāsns siltumu, lai uzsildītu ēdienu.

### **Ēdiena siltuma uzturēšana**

Izvēlieties zemāko iespējamo temperatūras iestatījumu, lai izmantotu atlikušo siltumu un saglabātu ēdienu siltu. Atlikušā siltuma indikators vai temperatūra tiek parādīta displejā.

### **Gatavošana ar izslēgtu cepeškrāsns apgaismojumu**

Gatavošanas laikā izslēdziet cepeškrāsns apgaismojumu. Ieslēdziet to tikai tad, kad nepieciešams.

### **Ventilatora kars. ar mitrumu**

Šī funkcija paredzēta enerģijas taupīšanai gatavošanas laikā.

Izmantojot šo funkciju, apgaismojums automātiski izslēdzas pēc 30 sekundēm. Jūs varat to ieslēgt atkārtoti, taču šī darbība samazinās paredzamo elektroenerģijas ietaupījumu.

## 14. IZVĒLNES STRUKTŪRA

### 14.1 Izvēlne

Nospiediet , lai atvērtu Izvēlni.

| 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                                                                                              |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Žāvēšana              | Kārtība, kādā tvertne tiek žāvēta, lai likvidētu kondensātu, kas rodas pēc tvaika funkciju lietošanas. |
| Tīrīšana ar tvaiku    | Viegla tīrīšana.                                                                                       |
| Tvaika tīrīšanas Plus | Padziļināta tīrīšana.                                                                                  |
| Atkalķošana           | Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana, lai likvidētu kalķakmens nogulsnes.                                |
| Skalošana             | Tvaika ģeneratora kontūra tīrīšana. Pēc biežas gatavošanas ar tvaiku aktivizējiet skalošanas ciklu.    |

## 14.3 Apakšizvēlne: Iespējas

| Apakšizvēlne            | Izmantošana                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Apgaismojums (lampa)    | Ieslēdz un izslēdz lampu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Bērnu drošības funkcija | Novērš nejaušu cepeškrāsns ieslēgšanu. Ja iespēja ir ieslēgta, ieslēdzot cepeškrāsni, displejā parādās teksts "Bērnu drošības funkcija". Lai varētu lietot cepeškrāsni, ievadiet koda burtus alfabētiskā secībā. Pēc Bērnu drošības funkcijas aktivizēšanas piekļuve taimerim, tālvadības darbībai un lampai ir pieejama. |
| Ātrā uzsildšana         | Saīsina uzkarsēšanas laiku. Iespēja pieejama tikai dažām 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.                                  |
| Ūdens cietība          | Iestata ūdens cietības pakāpi.                                               |
| Diennakts laiks        | Iestata pašreizējo laiku un datumu.                                          |

## 14.5 Apakšizvēlne: Servisa izvēlne

| Apakšizvēlne               | Apraksts                                 |
|----------------------------|------------------------------------------|
| Demonstrācijas režīms      | Aktivizēšanas/deaktivizēšanas kods: 2468 |
| Programmatūras versija     | Informācija par programmatūras versiju.  |
| Nodzēst visus iestatījumus | Atjauno rūpnīcas iestatījumus.           |

## 15. TAS IR VIENKĀRŠI!

| Pirms pirmās lietošanas reizes jāiestata: |                    |                |                        |               |                 |
|-------------------------------------------|--------------------|----------------|------------------------|---------------|-----------------|
| Valoda                                    | Displeja spilgtums | Taustiņu skaņa | Skaņas signāla skaļums | Ūdens cietība | Diennakts laiks |

| Iepazīstieties ar galvenajām vadības paneļa un displeja ikonām: |              |             |              |                 |                 |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|-------------|--------------|-----------------|-----------------|
| ①<br>IESLĒGT /<br>IZSLĒGT                                       | ≡<br>Izvēlne | ☆<br>Izlase | ⌚<br>Taimers | 🔑<br>Termozonde | START /<br>STOP |

| Sāciet lietot cepeškrāsni |                                                                                                               |                                                              |                                                                                                                   |                     |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Ātrā ieslēgšana           | Ieslēdziet cepeškrāsni un sāciet gatavot ēdienu, izmantojot funkcijas noklusējuma temperatūru un laiku.       | 1. solis                                                     | 2. solis                                                                                                          | 3. solis            |
|                           |                                                                                                               | Nospiediet un turiet nospiedi: ①.                            |  ... – atlasiet vēlamo funkciju. | Nospiediet: START . |
| Ātrā izslēgšana           | Izslēdziet cepeškrāsni jebkurā darbības posmā un jebkuras ekrāna pozīcijas vai ziņojuma demonstrēšanas laikā. | Nospiediet un turiet nospiedi ①, līdz cepeškrāsns izslēdzas. |                                                                                                                   |                     |

| Sāciet gatavot ēdienu                        |                                                                                                                          |                                  |                                              |                                                       |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1. solis                                     | 2. solis                                                                                                                 | 3. solis                         | 4. solis                                     | 5. solis                                              |
| ①<br>– nospiediet, lai ieslēgtu cepeškrāsni. |  ...<br>– atlasiet karsēšanas funkciju. | °C<br>– iestatiet: temperatūru . | OK<br>– nospiediet, lai apstiprinātu izvēli. | START<br>– nospiediet, lai uzsāktu ēdiena gatavošanu. |

| Ēdiena gatavošana ar tvaiku — Steamify                                                              |                   |                             |                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------------|
| Iestatiet temperatūru. Karsēšanas ar tvaiku funkcijas veids ir atkarīgs no iestatītās temperatūras. |                   |                             |                                 |
| Tvaiks tvaicēšanai                                                                                  | Tvaiks sautēšanai | Tvaiks vieglai grauzdēšanai | Tvaiks cepšanai un grauzdēšanai |
| 50–100 °C                                                                                           | 105–130 °C        | 135–150 °C                  | 155–230 °C                      |

| Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Izmantojiet automātiskās programmas, lai ātri pagatavotu ēdienu, izmantojot noklusējuma iestatījumus: |

| Uzziniet, kā ātri pagatavot ēdienu |                                                                                                |                                                                                                |                                                                                                                     |                  |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Gatavošanas palīgs                 | 1. solis                                                                                       | 2. solis                                                                                       | 3. solis                                                                                                            | 4. solis         |
|                                    | Nospiediet  . | Nospiediet  . | Nospiediet <br>Gatavošanas palīgs. | Atlasiet ēdienu. |

| Izmantojiet ātrās funkcijas, lai iestatītu ēdiena gatavošanas laiku                                                                                 |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Funkcija “10 % Finish Assist”</b><br>Izmantojiet funkciju “10% Finish Assist”, lai pagarinātu laiku, kad atlikuši 10 % ēdiena gatavošanas laika. | Lai pagarinātu ēdiena gatavošanas laiku, nospiediet <b>+1 min.</b> |

| Cepeškrāsns tīrīšana, izmantojot tīrīšanu ar tvaiku                                                                |                                                                                                                     |                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. solis</b><br>Nospiediet:<br> | <b>2. solis</b><br>Nospiediet:<br> | <b>3. solis</b><br>Atlasiet režīmu:                                                      |
| <b>Tīrīšana ar tvaiku</b>                                                                                          |                                                                                                                     | Viegla tīrīšana.                                                                         |
| <b>Tvaika tīrīšanas Plus</b>                                                                                       |                                                                                                                     | Padziļināta tīrīšana.                                                                    |
| <b>Atkaļķošana</b>                                                                                                 |                                                                                                                     | Tvaika ģenerators kontūra tīrīšana, lai likvidētu kaļķakmens atliekas.                   |
| <b>Skalošana</b>                                                                                                   |                                                                                                                     | Tvaika ģenerators kontūra skalošana un tīrīšana pēc biežas tvaika funkciju izmantošanas. |

## 16. IZMANTOJIET SAĪSNI!

Šeit atradīsiet visas noderīgās saīsmes. Tās var atrast arī attiecīgajās lietotāja rokasgrāmatas sadaļās.

**Iestatīšana Karsēšanas funkcijas**



# IZMANTOJIET SAĪSNI!

---

Iestatīšana Steamify funkcija — gatavošana ar tvaika karsēšanas funkciju



Iestatīšana SousVide gatavošana



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](http://www.electrolux.com/support)**



Užregistruokite savo gaminį ir naudokitės papildomomis paslaugomis:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Jūsų prietaisui skirtų priedų, nusidėvėjusių ir originalių atsarginių dalių ieškokite čia:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KLIENTŲ APTARNAVIMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Visada naudokite originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į įgaliojantį aptarnavimo centrą įsitikinkite, kad galite nurodyti šią informaciją: prietaiso modelis, PNC, serijos numeris.

Šią informaciją galima rasti techninių duomenų plokštėje.

 Įspėjimo / perspėjimo ir saugos informacija

 Bendroji informacija ir patarimai

 Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai.

## TURINYS

|                                            |            |                                              |            |
|--------------------------------------------|------------|----------------------------------------------|------------|
| <b>1. SAUGOS INFORMACIJA.....</b>          | <b>102</b> | <b>2.8 Išmetimas.....</b>                    | <b>107</b> |
| 1.1 Vaikų ir pažeidžiamų žmonių sauga..... | 103        | <b>3. GAMINIO APRAŠYMAS.....</b>             | <b>108</b> |
| 1.2 Bendrieji saugos reikalavimai.....     | 103        | 3.1 Bendroji apžvalga.....                   | 108        |
| <b>2. SAUGOS INSTRUKCIJOS.....</b>         | <b>104</b> | 3.2 Priedai.....                             | 108        |
| 2.1 Įrengimas.....                         | 104        | <b>4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ..</b> | <b>109</b> |
| 2.2 Elektros prijungimas .....             | 105        | 4.1 Valdymo skydelis.....                    | 109        |
| 2.3 Naudojimas.....                        | 106        | 4.2 Valdymo skydelis.....                    | 110        |
| 2.4 Priežiūra ir valymas.....              | 107        | <b>5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ.....</b>   | <b>111</b> |
| 2.5 Troškinimas garuose.....               | 107        | 5.1 Pirminis valymas .....                   | 111        |
| 2.6 Vidinis apšvietimas.....               | 107        | 5.2 Pirminis prijungimas.....                | 112        |
| 2.7 Paslauga.....                          | 107        | 5.3 Pirminis pašildymas.....                 | 112        |

|                                                           |            |                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|------------|
| 5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas                      | 112        | 11.4 Priminimas apie valymą                                 | 136        |
| <b>6. KASDIENIS NAUDOJIMAS</b>                            | <b>113</b> | 11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniu                         | 136        |
| 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos                    | 113        | 11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas                 | 137        |
| 6.2 Stalčius vandeniu                                     | 114        | 11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas                     | 138        |
| 6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniu                       | 115        | 11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas                | 139        |
| 6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija | 115        | 11.9 Džiovinimo priminimas                                  | 139        |
| 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuumė „SousVide“            | 117        | 11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas                    | 139        |
| 6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas                        | 118        | 11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės                         | 140        |
| 6.7 Kaitinimo funkcijos                                   | 119        | 11.12 Kaip pakeisti: Lemputė                                | 141        |
| 6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas                     | 122        | <b>12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS</b>                                | <b>143</b> |
| <b>7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS</b>                            | <b>122</b> | 12.1 Ką daryti, jeigu                                       | 143        |
| 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas                         | 122        | 12.2 Kaip valdyti: Klaidų kodai                             | 145        |
| 7.2 Kaip nustatyti Laikrodžio funkcijos                   | 123        | 12.3 Naudojimo informacija                                  | 145        |
| <b>8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI</b>                           | <b>125</b> | <b>13. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS</b>                            | <b>146</b> |
| 8.1 Priedų naudojimas                                     | 125        | 13.1 Informacija apie gaminį ir informacinis gaminio lapas* | 146        |
| 8.2 Maisto termometras                                    | 126        | 13.2 Energijos taupymas                                     | 146        |
| <b>9. PAPILDOMOS FUNKCIJOS</b>                            | <b>128</b> | <b>14. MENIU STRUKTŪRA</b>                                  | <b>147</b> |
| 9.1 Kaip išsaugoti: Mėgstamiausios                        | 128        | 14.1 Meniu                                                  | 147        |
| 9.2 Funkcijų užraktas                                     | 129        | 14.2 Papildomas meniu, skirtas: Valymas                     | 148        |
| 9.3 Automatinis išsijungimas                              | 129        | 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys                   | 148        |
| 9.4 Aušinimo ventiliatorius                               | 130        | 14.4 Papildomas meniu, skirtas: Pasirinkimas                | 149        |
| <b>10. PATARIMAI</b>                                      | <b>130</b> | 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas                | 149        |
| 10.1 Gaminimo rekomendacijos                              | 130        | <b>15. TAI PAPRASTA!</b>                                    | <b>149</b> |
| 10.2 Drėgnas konvek. kepimas                              | 130        | <b>16. PASINAUDOKITE NUORODA!</b>                           | <b>151</b> |
| 10.3 Drėgnas konvek. kepimas – rekomenduojami priedai     | 131        | <b>17. APLINKOS APSAUGA</b>                                 | <b>152</b> |
| 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms          | 131        |                                                             |            |
| <b>11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA</b>                           | <b>134</b> |                                                             |            |
| 11.1 Pastabos dėl valymo                                  | 134        |                                                             |            |
| 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos                         | 135        |                                                             |            |
| 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais                         | 135        |                                                             |            |

## 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.

# SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

- Prieš vykdydami techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo maitinimo.
- Jei būtų pažeistas maitinimo laidas, jį gali pakeisti tik gamintojas, jo įgaliotasis techninės priežiūros centras arba panašios kvalifikacijos asmenys– antraip gali kilti elektros pavojus.
- DĖMESIO: Pasirūpinkite, kad prieš keičiant lemputę prietaisas būtų išjungtas, kitaip galimas elektros smūgis.
- DĖMESIO: Prietaisas ir jo pasiekiamos dalys naudojimo metu įkaista. Būkite atsargūs, kad neprisiliestumėte prie kaitinimo elementų.
- Pagalbinius reikmenis arba indus iš orkaitės traukite ir į ją dėkite mūvėdami karščiui atsparias pirštines.
- Naudokite tik šiam prietaisui rekomenduojamą maisto (kepimo) termometrą.
- Jei norite išimti padėklų laikiklius, pirmiausia iš šoninių sienelių ištraukite laikiklio priekį, o po to galą. Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka.
- Nenaudokite garintuvo prietaisui valyti.
- Durelių stiklo nevalykite šiurkščiu šveičiamuoju valikliu ar aštriomis metalinėmis grandyklėmis, nes galite subraižyti paviršių ir dėl to stiklas gali sudužti.

## 2. SAUGOS INSTRUKCIJOS

---

### 2.1 Įrengimas

**ISPĖJIMAS!**

Šį prietaisą įrengti privalo tik kvalifikuotas asmuo.

- Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- Neįrenkite ir nenaudokite sugadinto prietaiso.
- Vadovaukitės su prietaisu pateiktomis įrengimo instrukcijomis.
- Visada būkite atsargūs, kai perkeliate prietaisą, nes jis yra sunkus. Visada mūvėkite apsaugines pirštines ir avėkite uždarą avalynę.
- Netraukite šio prietaiso už rankenos.
- Įrenkite prietaisą saugioje ir tinkamoje vietoje, atitinkančioje įrengimo reikalavimus.
- Būtina paisyti minimalių atstumų iki kitų prietaisų ir spintelių.
- Prieš montuodami prietaisą patikrinkite, ar 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 darbastaliu)                                           | 578 (600) mm |
| Spintelės plotis                                                                       | 560 mm       |
| Spintelės gylis                                                                        | 550 (550) mm |
| Prietaiso priekinės dalies aukštis                                                     | 594 mm       |
| Prietaiso galinės dalies aukštis                                                       | 576 mm       |
| Prietaiso priekinės dalies plotis                                                      | 595 mm       |
| Prietaiso galinės dalies plotis                                                        | 559 mm       |
| Prietaiso gylis                                                                        | 567 mm       |
| Prietaiso įmontavimo gylis                                                             | 546 mm       |
| Gylis su atidarytomis durelėmis                                                        | 1027 mm      |
| Minimalus ventiliacijos angos dydis. Anga prietaiso nugarėlės apačioje                 | 560x20 mm    |
| Pagrindinio maitinimo kabelio ilgis. Kabelis yra prietaiso nugarėlės dešiniajame kampe | 1500 mm      |
| Montavimo varžtai                                                                      | 4x25 mm      |

## 2.2 Elektros prijungimas



### ĮSPĖJIMAS!

Gaisro ir elektros smūgio pavojus.

- Visus elektros prijungimus privalo atlikti kvalifikuotas elektrikas.
- Prietaisą privaloma įžeminti.
- Įsitikinkite, kad parametrai techninių duomenų plokštelėje atitinka maitinimo tinklo elektros vardinius duomenis.
- Visada naudokite tinkamai įrengtą įžemintą saugųjį elektros lizdą.
- Nenaudokite daugiakanalių adapterių ir ilginamųjų laidų.
- Būkite atsargūs, kad nesugadintumėte elektros kištuko ir maitinimo laido. Jei reikėtų pakeisti maitinimo laidą, tai turi padaryti mūsų įgaliotasis techninės priežiūros centras.
- Saugokite, kad maitinimo laidai neliestų ir nebūtų arti prietaiso durelių arba nišos po prietaisu, ypač kai jis veikia arba durelės yra karštos.

- Dalių su įtampa ir izoliuotų dalių apsauga nuo smūgių turi būti pritvirtinta taip, kad nebūtų galima nuimti be įrankių.
- Elektros kištuką į tinklo lizdą junkite tik tuomet, kai visiškai pabaigsite įrengimą. Įsitikinkite, kad įrengus prietaisą, elektros laido kištuką būtų lengva pasiekti.
- Jeigu tinklo lizdas atsilaisvinęs, nejunkite kištuko.
- Norėdami išjungti prietaisą, netraukite už maitinimo laido. Visada traukite paėmę už elektros kištuko.
- Naudokite tik tinkamus izoliavimo įtaisus: liniją apsaugančius automatinius jungiklius, saugiklius (įsukami saugikliai turi būti išimami iš jų laikiklio), įžeminimo nuotėkio atjungiamuosius įtaisus ir kontaktorius.
- Elektros instaliacija privalo turėti izoliavimo įtaisą, kuris leidžia atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo ties visais poliais. Tarp izoliavimo įtaiso kontaktų turi būti mažiausiai 3 mm pločio tarpelis.
- Prietaisas tiekiamas su pagrindiniu maitinimo laidu ir kištuku.

## 2.3 Naudojimas



### **ĮSPĖJIMAS!**

Sužalojimo, nudegimų ir elektros smūgio arba 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 nerūdijančiojo plieno išblukimas neturi poveikio prietaiso veikimui.
- Drėgniems pyragams kepti naudokite gilų kepimo indą. Vaisių sultys palieka dėmes, kurias sudėtinga pašalinti.
- Maistą visuomet gaminkite uždarę prietaiso dureles.
- Jeigu prietaisas įrengtas už baldo plokštės (pvz., durelių), pasirūpinkite, kad prietaisui veikiant durelės visada būtų atidarytos. Už durelių gali kauptis karštis ir drėgmė, kurie gali

pakenkti prietaisui, baldams ar grindims. Neuždarykite durelių, kol po naudojimo prietaisas visiškai neatauš.

## 2.4 Priežiūra ir valymas



### ĮSPĖJIMAS!

Sužalojimo, gaisro arba prietaiso sugadinimo pavojus.

- Prieš atlikdami priežiūros darbus, išjunkite prietaisą ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros tinklo lizdo.
- Patikrinkite, ar prietaisas atvėsęs. Gali sutrūkti stiklo plokštės.
- Nedelsdami pakeiskite durelių stiklo plokštės, jeigu jos pažeistos. Kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Būkite atsargūs, kai išimate prietaiso dureles. Durelės yra sunkios!
- Reguliariai valykite prietaisą, kad apsaugotumėte paviršių nuo nusidėvėjimo.
- Valykite prietaisą drėgna, minkšta šluoste. Naudokite tik neutralius ploviklius. Nenaudokite šveičiamųjų produktų, šveitimo kempinių, tirpiklių arba metalinių grandyklių.
- Jeigu naudojate orkaitės puršiklį, laikykitės ant pakuotės pateiktų saugumo nurodymų.

## 2.5 Troškinimas garuose



### ĮSPĖJIMAS!

Galite nusideginti arba sugadinti prietaisą.

- Išsiveržę garai gali sukelti nudegimus:
  - Veikiant šiai funkcijai, būkite atsargūs atidarydami prietaiso dureles. Garai gali išsiveržti.
  - Atsargiai atidarykite prietaiso dureles po troškinimo garuose.

## 2.6 Vidinis apšvietimas



### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.

- Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.
- Šiame gaminyje yra šviesos šaltinis, kurio energijos vartojimo efektyvumo klasė G.
- Naudokite tik tų pačių techninių duomenų lemputes.

## 2.7 Paslauga

- Dėl prietaiso remonto kreipkitės į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Naudokite tik originalias dalis.

## 2.8 Išmetimas



### ĮSPĖJIMAS!

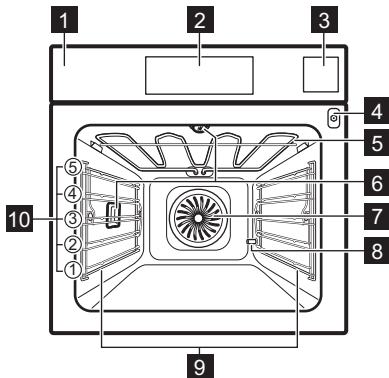
Pavojus susižeisti arba uždusti.

- Norėdami sužinoti, kaip tinkamai utilizuoti prietaisą, susisiekite su atitinkama savivaldybės įstaiga.
- Ištraukite maitinimo laido kištuką iš maitinimo tinklo lizdo.

- Nupjaukite maitinimo laidą arti prietaiso ir pašalinkite jį.
- Nuimkite durelių skląstį, kad vaikai, ar naminiai gyvūnai neįstrigtų prietaiso viduje.

## 3. GAMINIO APRAŠYMAS

### 3.1 Bendroji apžvalga

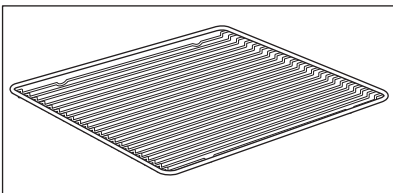


- 1 Valdymo skydelis
- 2 Valdymo skydelis (ekranas)
- 3 Stalčius vandeniui
- 4 Maisto termometro lizdas
- 5 Šildymo elementas
- 6 Lemputė
- 7 Ventilatorius
- 8 Kalkių nuosėdų šalinimo vamzdis
- 9 Lentynos atrama, išimama
- 10 Vietos lentynoje

### 3.2 Priedai

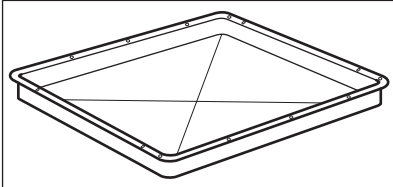
#### Vielinė lentynėlė

Virtuvės reikmenims, pyragų formoms, pakeistuviams.



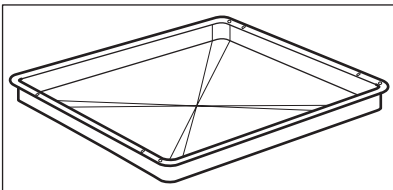
#### Kepimo padėklas

Pyragams ir sausainiams kepti.



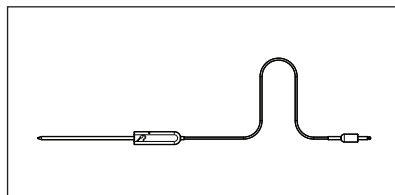
#### Grilio / kepinimo prikaistuvis

Kepti ir skrudinti arba riebalams surinkti.



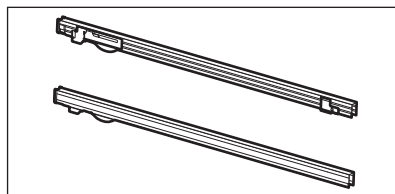
## Maisto termometras

Temperatūrai matuoti maisto viduje.



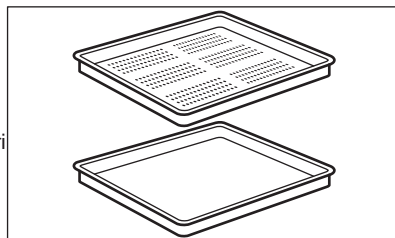
## Teleskopiniai bėgeliai

Skardoms ir grotelėms lengviau įdėti ir išimti.



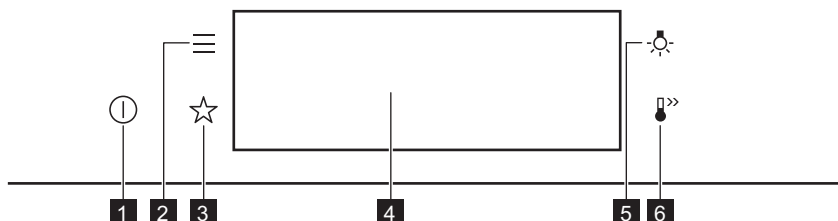
## Garinimo rinkinys

Vienas maisto indas su angomis, kitas be. Gaminant valgi garuose garinimo rinkinys padeda išgarinti maiste besikondensuojantį vandenį. Naudokite jį daržovėms, žuviai ir vištienos krūtinėlei ruošti. Rinkinys netinka maistui, kuris turi būti mirkomas vandenyje, pvz., ryžiai, kukurūzų kruopos, makaronai.



# 4. KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

## 4.1 Valdymo skydelis



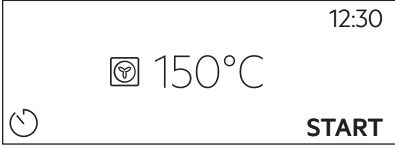
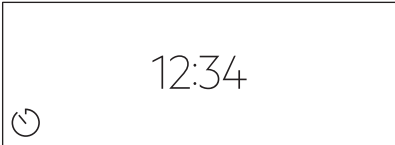
|          |                    |                                                                |
|----------|--------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Įjungta / Išjungta | Palaikykite nuspaudę, kad įjungtumėte ir išjungtumėte orkaitę. |
| <b>2</b> | Meniu              | Pateikiamas orkaitės funkcijų sąrašas.                         |
| <b>3</b> | Mėgstamiausios     | Pateikiamas mėgstamiausių nuostatų sąrašas.                    |

# KAIP ĮJUNGTI IR IŠJUNGTI ORKAITĘ.

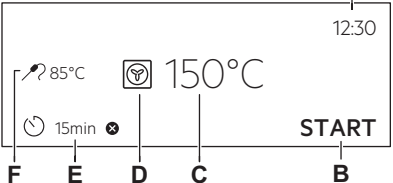
|   |                            |                                                     |
|---|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| 4 | Valdymo skydelis (ekranas) | Parodo orkaitės nuostatus.                          |
| 5 | Lemputės jungiklis         | Lemputei įjungti ir išjungti.                       |
| 6 | Greitas įkaitinimas        | Funkcijai įjungti ir išjungti: Greitas įkaitinimas. |

|                                                                                                                |                                                                                                      |                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Laikykite nuspaudę</b> | <br><b>Perkelti</b> | <br><b>Paspauskite ir palaikykite nuspaudę.</b> |
| Palieskite paviršių pirštu.                                                                                    | Braukite pirštu per paviršių.                                                                        | Lieskite paviršių 3 sekundes.                                                                                                    |

## 4.2 Valdymo skydelis

|                                                                                     |                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Ijungę pagrindiniame valdymo skydelio ekrane pamatysite pasirinktą kaitinimo funkciją ir numatytąją temperatūrą. |
|   | Jeigu orkaitės nenaudosite 2 minutes, įsijungs budėjimo režimas.                                                 |
|  | Kepdami maistą valdymo skydelyje matysite pasirinktas funkcijas ir kitas galimas parinktis.                      |

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Ekranas su pagrindinėmis funkcijomis.</p> <p>A. Paros laikas<br/>B. PRADĖTI/SUSTABDYMAS<br/>C. Temperatūra<br/>D. Kaitinimo funkcijos<br/>E. Laikmatis<br/>F. Maisto termometras (ne visuose modeliuose)</p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                            |                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Valdymo skydelio indikatoriai                                                                                                              |                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| Pagrindiniai indikatoriai – skirti naršyti valdymo skydelio meniu.                                                                         |                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| <br>Patvirtinti pasirinkimą / nustatymą.                  | <br>Sugrįžti meniu vienu lygiu atgal.                      | <br>Panaikinti paskutinį veiksmą.                     | <br>Parinkims įjungti ir išjungti. |
| Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui funkcijos indikatoriai – pasibaigus nustatytam laikui suveikia garsinis signalas.                   |                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| <br>Funkcija įjungta.                                     | <br>Funkcija įjungta.<br>Kepimas sustabdomas automatiškai. | <br>Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui išjungtas. |                                                                                                                     |
| Laikmačio indikatoriai                                                                                                                     |                                                                                                                                             |                                                                                                                                        |                                                                                                                     |
| <br>Jei norite nustatyti funkciją: Atidėtas paleidimas. |                                                                                                                                             | <br>Atšaukti nustatymą.                             |                                                                                                                     |

## 5. PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

|                                                                                    |                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  | <p><b>ĮSPĖJIMAS!</b><br/>Žr. saugos skyrius.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|

### 5.1 Pirminis valymas

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

# PRIEŠ NAUDODAMI PIRMĄ KARTĄ

| 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, Vandens kietumas, Paros laikas.

## 5.3 Pirminis pašildymas

|                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Prieš pirmąjį naudojimą įkaitinkite tuščią orkaitę.</b>                                                       |                                                                                                                                                                      |
| <b>1-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                              | Išimkite iš orkaitės visus priedus ir išimamas lentynų atramas.                                                                                                      |
| <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                              | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  .<br>Palikite orkaitę veikti 1 val.  |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                                                                                                                                                             | Nustatykite maksimalią temperatūrą funkcijai:  .<br>Palikite orkaitę veikti 15 min. |
|  Iš orkaitės gali sklirti kvapas ir dūmai išankstinio įkaitinimo metu. Pasirūpinkite, kad patalpa būtų vėdinama. |                                                                                                                                                                      |

## 5.4 Kaip nustatyti: Vandens kietumas

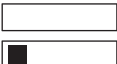
Prijungę orkaitę prie elektros tinklo turite nustatyti vandens kietumo lygį. Naudokite garinimo rinkinyje esantį tikrinimo lapelį.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| 1-as veiksmas                                                                       | 2-as veiksmas                                                                       | 3-ias veiksmas                                                                      | 4-as veiksmas                                                                       |



|                                                                                                                                                                                                      |                                                                    |                                                                               |                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Ikiškite tikrinimo lapelį maždaug 1 sek. į vandenį. Nekiškite tikrinimo lapelio po tekančiu vandeniu.                                                                                                | Papurtykite tikrinimo lapelį, kad pašalintumėte vandens perteklių. | Palaukite 1 min., patikrinkite vandens kietumą pagal toliau pateiktą lentelę. | Nustatykite vandens kietumo lygį: Meniu / Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas. |
| <p> Tikrinimo lapelio spalva ir toliau keisis. Vandens kietumą matuokite praėjus ne daugiau nei 1 min. po testo.</p> |                                                                    |                                                                               |                                                                                         |
| <p>Galite pakeisti vandens kietumo lygio nustatymą šiame meniu: Nustatymai / Pasirinkimas / Vandens kietumas.</p>                                                                                    |                                                                    |                                                                               |                                                                                         |

Toliau lentelėje matysite vandens kietumo lygio intervalą (dH), atitinkamą kalkių nuosėdų lygį ir vandens kokybę. Pakeiskite vandens kietumo lygio nustatymą vadovaudamiesi lentelėje pateiktais duomenimis.

| Vandens kietumas |       | Tikrinimo lapelis                                                                   | Kalcio nuosėdos (mmol/l) | Kalcio nuosėdos (mg/l) | Vandens klasifikacija |
|------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------|-----------------------|
| Lygis            | dH    |                                                                                     |                          |                        |                       |
| 1                | 0–7   |    | 0–1,3                    | 0–50                   | minkštas              |
| 2                | 8–14  |    | 1,4–2,5                  | 51–100                 | vidutiniškai kietas   |
| 3                | 15–21 |    | 2,6–3,8                  | 101–150                | kietas                |
| 4                | ≥ 22  |  | ≥ 3,9                    | ≥ 151                  | labai kietas          |

Jei vandens kietumo lygis 4, į stalčių vandeniui įpilkite buteliuose parduodamą minkštą geriamąjį vandenį.

## 6. KASDIENIS NAUDOJIMAS



### ISPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 6.1 Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijos

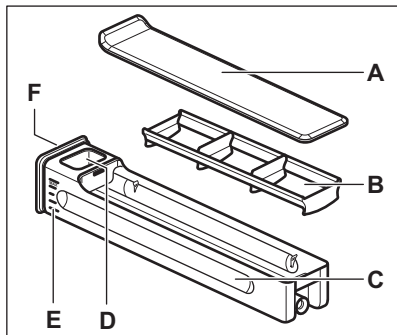
|                      |                                                                             |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Įjunkite orkaitę. Valdymo skydelyje matysite numatytąją kaitinimo funkciją. |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------|

|                                                          |                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-as veiksmas</b>                                     | Paspauskite kaitinimo funkcijos simbolį, kad atidarytumėte papildomą meniu.                                              |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                    | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir paspauskite: OK. Valdymo skydelyje matysite temperatūrą.                               |
| <b>4-as veiksmas.</b>                                    | Nustatyti temperatūrą. Paspauskite OK.                                                                                   |
| <b>5-as veiksmas.</b>                                    | Paspauskite: START .<br>Maisto termometras – termometrą galite prijungti bet kada, prieš ruošiant maistą ar jį ruošdami. |
| STOP - paspauskite, kad išjungtumėte kaitinimo funkciją. |                                                                                                                          |
| <b>6-as veiksmas</b>                                     | Išjunkite orkaitę.                                                                                                       |

**Pasinaudokite nuoroda!**

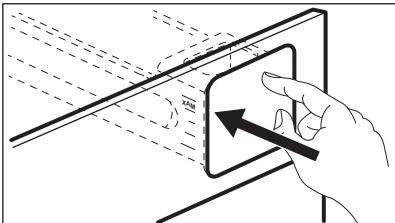
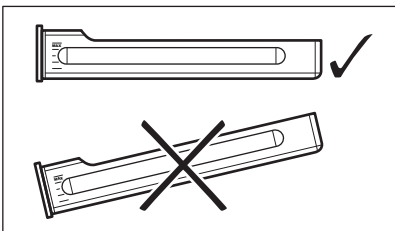


## 6.2 Stalčius vandeniui



- A. Dangtis
- B. Bangolaužis
- C. Stalčius
- D. Vandens įpylimo anga
- E. Skalė
- F. Priekinis dangtis

## 6.3 Kaip naudoti: Stalčius vandeniui

|                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                       |                                                                                    |                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas                                                                                                                                                    | Paspauskite vandens stalčiaus priekinį dangtį.                                                                                        |                                                                                    |  |
| 2-as veiksmas                                                                                                                                                    | Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio. Tai galima padaryti dviem būdais:                                                 |                                                                                    |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                  | A. Palikite vandens stalčių orkaitėje ir pilkite vandenį iš talpyklos.                                                                | B. Išimkite vandens stalčių iš orkaitės ir pripildykite jį iš vandens čiaupo.      |                                                                                    |
| 3-ias veiksmas                                                                                                                                                   | Neškite vandens stalčių horizontalioje padėtyje, kad neišlietumėte vandens.                                                           |  |                                                                                    |
| 4-as veiksmas                                                                                                                                                    | Kai pripildote vandens stalčių, įdėkite jį toje pačioje padėtyje. Spauskite priekinį dangtį, kol vandens stalčius atsidurs orkaitėje. |                                                                                    |                                                                                    |
| 5-as veiksmas                                                                                                                                                    | Po kiekvieno naudojimo ištuštinkite vandens stalčių.                                                                                  |                                                                                    |                                                                                    |
| <div> <b>DĖMESIO</b><br/>Saugokite vandens stalčių nuo karštų paviršių.</div> |                                                                                                                                       |                                                                                    |                                                                                    |

## 6.4 Kaip nustatyti: Steamify - Kaitinimo garuose funkcija

|                      |                                                                                                                                           |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Ijunkite orkaitę.<br>Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu.                          |
| <b>2-as veiksmas</b> | Paspauskite  . Nustatykite kaitinimo garuose funkciją. |

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>3-as veiksmas</b>                                | Paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>4-as veiksmas.</b>                               | Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |  |
| <b>Garai virimui</b><br>50–100 °C                   | Daržovėms, kruopoms, pupoms, jūros gėrybėms, vyntiotiniui ir vieno šaukšto desertams virti garuose.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>Garai troškinimui</b><br>105–130 °C              | Mėsai ar žuviai troškinti, duonai ir paukštienai, sūrio pyragams ir troškiniams gaminti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>Garai lengvam apkepimui</b><br>135–150 °C        | Mėsai, troškiniams, įdarytoms daržovėms, žuviai ir apkepams. Dėl garų ir karščio mėsa taps minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrus. Jeigu nustatysite laikmatį, grilio funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalas švelniai apskrustų.                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Garai kepinimui ir skrudinimui</b><br>155–230 °C | Mėsos, žuvies, paukštienos patiekalams, sluoksniuotos tešlos kepiniams su įdaru, tortams, keksiukams, apkepams, daržovėms ir kepiniams kepti. Jeigu nustatysite laikmatį ir padėsite patiekalą pirmame lentynos lygyje, apatinio kaitinimo funkcija įsijungs automatiškai paskutinėms gaminimo proceso minutėms, kad patiekalo pagrindas taptų traškesnis.                                                                                                                                                                           |  |
| <b>5-as veiksmas.</b>                               | Paspauskite: <b>OK</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>6-as veiksmas</b>                                | Norėdami atidaryti stalčių vandeniui ir jį išimti, paspauskite jo dangtelį.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>7-as veiksmas</b>                                | <p>Pripilkite į vandens stalčiuką didžiausią leistiną šalto vandens kiekį (maždaug 950 ml). Vanduo bus tiekiamas maždaug 50 min.</p> <div>  <p><b>ĮSPĖJIMAS!</b><br/>Naudokitės tik šaltu vandentiekio vandeniu. Nenaudokite filtruoto (demineralizuoto) arba distiliuoto vandens. Kitų skysčių nenaudokite. Į stalčių vandeniui nepilkite degių skysčių arba alkoholinių gėrimų.</p> </div> <p>Naudokitės stalčiaus vandeniui svarstyklėmis.</p> |  |

|                       |                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>8-as veiksmas</b>  | Jeigu reikia, nuvalykite stalčiaus vandeniui išorę minkšta šluoste. Įstumkite vandens stalčiuką į pradinę jo padėtį.                                                                    |
| <b>9-as veiksmas</b>  | Paspauskite <b>START</b> .<br>Garai pasirodys maždaug po 2 min. Orkaitei pasiekus nustatytą temperatūrą, pasigirs signalas.                                                             |
| <b>10-as veiksmas</b> | Kai stalčiuje vandeniui baigsis vanduo, pasigirs signalas. Papildykite stalčių vandeniu. Maisto gaminimo proceso pabaigoje aušinimo ventiliatorius veiks greičiau, kad pašalintų garus. |
| <b>11-as veiksmas</b> | Išjunkite orkaitę.                                                                                                                                                                      |
| <b>12-as veiksmas</b> | Baigę gaminti maistą išpilkite vandenį iš stalčiaus vandeniui.                                                                                                                          |
| <b>13-as veiksmas</b> | Likęs vanduo gali kondensuotis orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Orkaitei atvėsus nusauskinkite jos vidų minkšta šluoste.                   |

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 6.5 Kaip nustatyti: Kepimas vakuumė „SousVide“

|                       |                                                                                                                  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>  | Ijunkite orkaitę.<br>Pasirinkite kaitinimo funkcijos simbolį ir paspauskite jį, kad atvertumėte papildomą meniu. |
| <b>2-as veiksmas</b>  | Paspauskite:  .               |
| <b>3-ias veiksmas</b> | Paspauskite: <b>OK</b> . Valdymo pultelyje matysite temperatūros nuostatas.                                      |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4-as veiksmas. | Nustatykite temperatūrą ir paspauskite OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 5-as veiksmas. | Paspauskite  . Valdymo skydelyje matysite laikmačio nuostatas.                                                                                                                                                                                         |
| 6-as veiksmas  | Nustatykite laikmatį ir paspauskite: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 7-as veiksmas  | Paspauskite: START .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8-as veiksmas  | Likęs vanduo gali kauptis ant vakuumavimo maišelių ir orkaitės viduje. Baigę gaminti maistą atsargiai atidarykite orkaitės dureles. Baigę gaminti, rankšluosčiu išimkite vakuuminius maišelius ir sudėkite į lėkštę. Orkaitei atvėsus, kempine surinkite orkaitės vidaus dugne susikaupusį vandenį. Išdžiovinkite vidų minkšta šluoste. |

Pasinaudokite nuoroda!



6.6 Kaip nustatyti: Kepimo vadovas

Kiekvienam patiekalui šiame papildomame meniu rekomenduojama funkcija ir temperatūra. Galite koreguoti laiką ir temperatūrą.

Kai kuriuos patiekalus taip pat galite gaminti naudodami:

- Pagal svorį
- Maisto termometras

Laipsnis iki kurio patiekalas gaminamas:

- Lengvai iškeptas arba Mažiau
- Vidutiniškai iškeptas
- Gerai iškeptas arba Daugiau

|               |                                                                                                    |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Ijunkite orkaitę.                                                                                  |
| 2-as veiksmas | Paspauskite:  . |

|                       |                                                                                                                            |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-ias veiksmas</b> | Paspauskite:  . Įveskite: Kepimo vadovas. |
| <b>4-as veiksmas.</b> | Pasirinkite patiekalą arba maisto tipą.                                                                                    |
| <b>5-as veiksmas.</b> | Paspauskite: START .                                                                                                       |

**Pasinaudokite nuoroda!**



## 6.7 Kaitinimo funkcijos

### STANDARTINĖS

| Kaitinimo funkcija                                                                                               | Paskirtis                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Grilis</b>               | Ploniems maisto gabalėliams ir duonos skrebučiams kepti grilyje.                                                                                      |
| <br><b>Terminis kepinukas</b> | Skirta didesniems mėsos arba paukštiesenos su kaulais gabalams kepti viename lygyje. Tinka apkepams ir skrudinti.                                     |
| <br><b>Karšto oro srautas</b> | Skirta vienu metu kepti ir maistui džiovinti trijuose lygiuose. Nustatykite 20–40 °C mažesnę temperatūrą nei Apatinis + viršutinis kaitinimas atveju. |
| <br><b>Šaldytas maistas</b>   | Traškiems pusfabrikačiams ruošti (pvz., gruzdintoms bulvytėms, keptoms bulvytėms ar rytietiškiems sūtinukams).                                        |

# KASDIENIS NAUDOJIMAS

| Kaitinimo funkcija                                                                                                           | Paskirtis                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Apatinis + viršutinis kaitinimas</b> | Kepti ir skrudinti maistą vienoje lentynos padėtyje.              |
| <br><b>Picos programa</b>                   | Kepti picą. Intensyviai skrudinti ir traškiem pagrindui paruošti. |
| <br><b>Apatinis kaitinimas</b>              | Kepti pyragus traškiu pagrindu ir konservuoti maistą.             |

## SPECIALIOS FUNKCIJOS

| Kaitinimo funkcija                                                                                               | Paskirtis                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Konservavimas</b>        | Skirta daržovių konservams (pvz., marinuotiems agurkams) ruošti.                                   |
| <br><b>Džiovinimas</b>          | Džiovinti pjaustytus vaisius, daržoves ir grybus.                                                  |
| <br><b>Jogurto funkcija</b>   | Skirta jogurtui ruošti. Naudojant šią funkciją lemputė bus išjungta.                               |
| <br><b>Lėkščių pašildymas</b> | Skirta lėkštėms pašildyti prieš patiekiant maistą.                                                 |
| <br><b>Atitirpinimas</b>      | Atitirpinti maistą (daržoves ir vaisius). Atitirpimo laikas priklauso nuo užšaldymo maisto kiekio. |



| Kaitinimo funkcija                                                                                                       | Paskirtis                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Apkepas "Au Gra-tin"</b>         | Lazanijai arba bulvių plokštainiui. Tinka apkepams ir skrudinti.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Kepimas žemoje temperatūroje</b> | Švelniems ir sultingiems kepsniams ruošti.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <br><b>Šilumos palaikymas</b>           | Palaikyti šiltą maistą.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Drėgnas konvek. kepinimas</b>    | Ši funkcija ruošiant maistą padeda taupyti energiją. Naudojantis šia funkcija temperatūra orkaitėje gali skirtis nuo nustatytos. Išnaudojamas perteklinis karštis. Kaitinimo galią galima sumažinti. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Kasdienis naudojimas“, Pastabos apie: Drėgnas konvek. kepinimas. |

## GARAI

| Kaitinimo funkcija                                                                                                       | Paskirtis                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Steamify</b>                    | Virimui garuose, troškinimui, švelniam skrudinimui, kepinių ir kepsnių kepimui naudokite garus.                                                                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Kepimas vakuume „SousVide“</b> | Funkcijos pavadinimas – tai maisto kepinimas sandariuose vakuuminiuose plastikiniuose maišeliuose, žemoje temperatūroje. Daugiau informacijos rasite skyriuose „SousVide gaminimas“ ir „Naudingi patarimai“, maisto gaminimo lentelėse.                                                                             |
| <br><b>Pašildymas garais</b>          | Šildant maistą garuose jo paviršius neišdžiūsta. Karštis švelniai ir vienodai pasiskirsto, todėl sukuriama ką tik pagaminto maisto skonis ir kvapas. Šią funkciją galima naudoti maistui šildyti tiesiog lėkštėje. Naudodamiesi skirtingomis grotelių padėtimis vienu metu galite šildyti daugiau nei vieną lėkštę. |
| <br><b>Duona</b>                      | Naudokite šią funkciją traškiai, nuostabios spalvos ir blizgaus paviršiaus duonai ir bandelėms kepti.                                                                                                                                                                                                               |

| Kaitinimo funkcija                                                                                                | Paskirtis                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tešlos kildinimas</b>     | Paspartinti mielinės tešlos kildinimą. Tešlos paviršius neišdžiūsta, o tešla išlieka elastinga.                                                                                            |
| <br><b>Kepimas garuose (100)</b> | Daržovėms, garnyrai ir žuviai kepti garuose                                                                                                                                                |
| <br><b>Drėgmė didelė</b>         | Funkcija tinkama kepti skanius patiekalus, pvz., saldžius kremus, vaisinius apkepus, vyniotinius ir žuvį.                                                                                  |
| <br><b>Drėgmė vidutinė</b>       | Ši funkcija tinka mėsos troškinimui bei duonai ir saldžiai mielinei tešlai ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro sultinga ir minkšta, o mielinės tešlos kepiniai – traškūs ir blizgūs. |
| <br><b>Drėgmė maža</b>           | Funkcija tinkama mėsai, paukštienai, orkaitės patiekalams ir troškiniams ruošti. Dėl garų ir karščio mėsa pasidaro minkšta ir sultinga, o jos paviršius apskrunda.                         |

## 6.8 Pastabos: Drėgnas konvek. kepimas

Ši funkcija naudojama vertinant energijos sąnaudų efektyvumo klasę ir atitikimą ekologiniams reikalavimams, kaip numato ES 65/2014 ir ES 66/2014 direktyvos. Patikros pagal EN 60350-1 standartą.

Gaminant maistą orkaitės durelės turi būti uždarytos, kad funkcija nebūtų nutraukta ir veiktų efektyviausiai.

Naudojant šią funkciją, lemputė automatiškai išsijungs po 30 sekundžių.

Nurodymus dėl maisto gaminimo rasite skyriuje „Patarimai“, Drėgnas konvek. kepimas. Dėl energijos taupymo rekomendacijų žr. skyrių „Energijos efektyvumas“, „Energijos taupymas“.

## 7. LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

### 7.1 Laikrodžio funkcijų aprašymas

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis                                                            |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Kepimo laikas       | Maisto gaminimo trukmei nustatyti. Didžiausia trukmė 23 val. 59 min. |
| Nutraukti veiksmą   | Nustatyti funkciją, kuri įsijungia laikmačiui baigus veikti.         |
| Atidėtas paleidimas | Nustatyti įjungimo ir (arba) gaminimo pabaigos laiką.                |

| Laikrodžio funkcija | Paskirtis                                                                                                           |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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!**



# LAIKRODŽIO FUNKCIJOS

| Kaip pasirinkti pabaigos parinktį |                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas                     | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir nustatykite temperatūrą.                                       |
| 2-as veiksmas                     | Paspauskite:  . |
| 3-ias veiksmas                    | Nustatykite maisto gaminimo laiką.                                                               |
| 4-as veiksmas                     | Paspauskite: ● ● ● .                                                                             |
| 5-as veiksmas.                    | Paspauskite: Nutraukti veiksmą.                                                                  |
| 6-as veiksmas                     | Pasirinkite norimą Nutraukti veiksmą.                                                            |
| 7-as veiksmas                     | Paspauskite: OK. Kartokite veiksmą, kol valdymo skydelyje pamatysite pagrindinį langą.           |

| Kaip atidėti maisto gaminimo pradžia |                                                                                                    |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas                        | Pasirinkite kaitinimo funkciją ir temperatūrą.                                                     |
| 2-as veiksmas                        | Paspauskite:  . |
| 3-ias veiksmas                       | Nustatykite maisto gaminimo laiką.                                                                 |
| 4-as veiksmas                        | Paspauskite: ● ● ● .                                                                               |

## Kaip atidėti maisto gaminimo pradžią

|                       |                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>5-as veiksmas.</b> | Paspauskite: Atidėtas paleidimas.                                                      |
| <b>6-as veiksmas</b>  | Pasirinkite reikšmę.                                                                   |
| <b>7-as veiksmas</b>  | 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

|                                                                |                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>                                           | Paspauskite:  . |
| <b>2-as veiksmas</b>                                           | Nustatykite laikmačio rodmenį.                                                                   |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                          | Paspauskite: OK.                                                                                 |
| Gamindami maistą jūs bet kada galite pakeisti nustatytą laiką. |                                                                                                  |

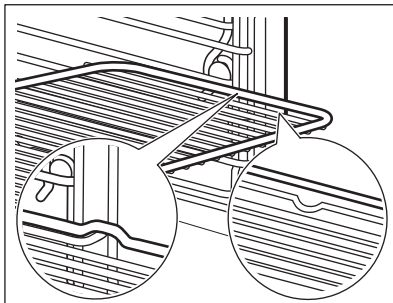
## 8. KAIP NAUDOTI: PRIEDAI

### 8.1 Priedų naudojimas

Mažas įdubimas viršuje padidina saugumą. Įlinkiai taip pat apsaugo nuo apvirtimo. Aukštas lentynos kraštelis neleis prikaistuviui nuo jos nuslysti.

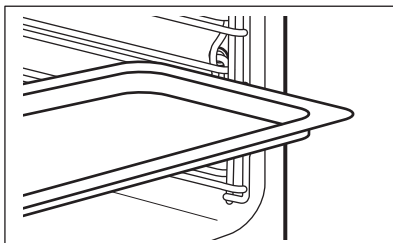
## **Vielinė lentynėlė:**

Istumkite groteles tarp lentynos laikiklių.



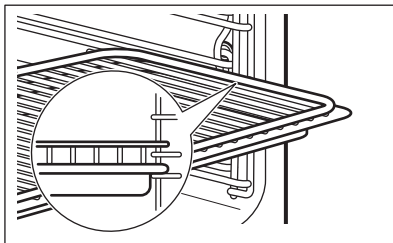
## **Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Istumkite skardą tarp lentynos laikiklių.



## **Vielinė lentynėlė, Kepimo padėklas / Gilus prikaistuvis:**

Istumkite padėklą tarp lentynos laikiklių ir ant jų uždėtos vielinės lentynėlės.



## 8.2 Maisto termometras

Maisto termometras – maisto temperatūrai matuoti. Galite naudoti su kiekviena kaitinimo funkcija.

**Reikia nustatyti dvi temperatūrų reikšmes.**

°C

Orkaitės temperatūra: nuo 120 °C.



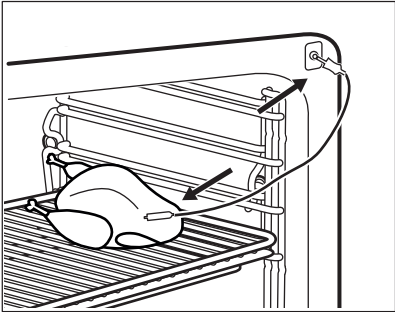
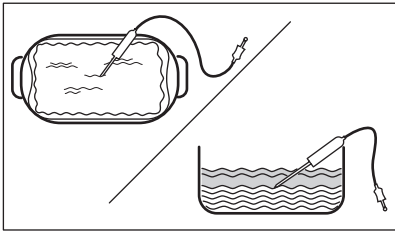
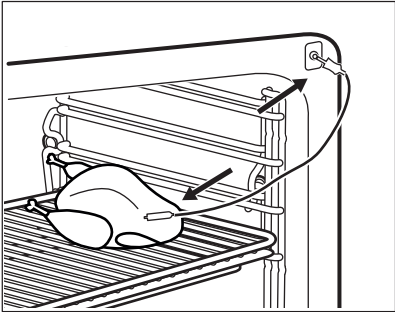
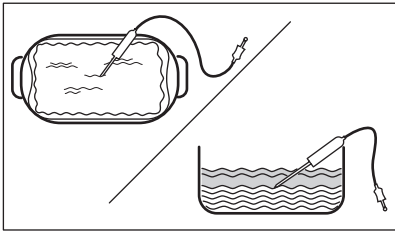
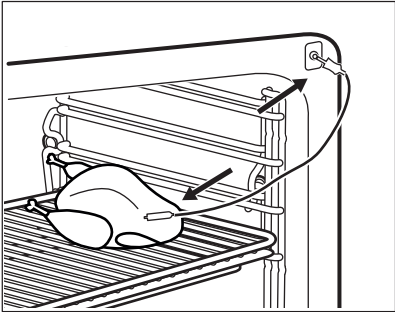
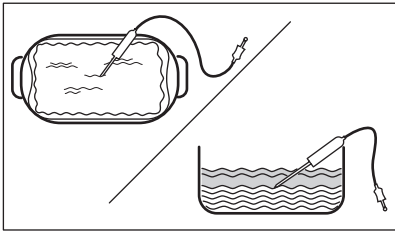
Temperatūra patiekalo viduje.

## Geriausiams kepimo rezultatams užtikrinti:

|                                                   |                                      |                                            |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|
| Maisto produktai turi būti kambario temperatūros. | - nenaudokite skystiems patiekalams. | - gaminant jis turi būti patiekalo viduje. |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------------|

Orkaitė apskaičiuoja apytikrą maisto gaminimo pabaigos laiką. Jis priklauso nuo maisto kiekio, nustatytos orkaitės funkcijos ir temperatūros.

## Kaip naudoti: Maisto termometras

| <b>1-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Ijunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Nustatykite kaitinimo funkciją ir, jeigu reikia, orkaitės temperatūrą.                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | [dėkite: Maisto termometras.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <table> <tr> <th>mėsą, paukštieną ar žuvį</th><th>Užkepėlės</th></tr> <tr> <td>Jeigu įmanoma, įkiškite Maisto termometras galą storiausioje mėsos gabalo ar žuvies dalyje. Pasirūpinkite, kad bent 3/4 Maisto termometras būtų patiekalo viduje.</td><td>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.</td></tr> </table> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 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. |
| 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. |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <table> <tr> <td></td><td></td></tr> </table>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>4-as veiksmas.</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Įkiškite Maisto termometras į lizdą, esantį orkaitės priekyje. Valdymo pultelyje matysite dabartinę temperatūrą: Maisto termometras.                                                                                                                                                                      |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## PAPILDOMOS FUNKCIJOS

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 5-as veiksmas. |  – paspauskite, kad nustatytumėte pageidaujamą kepimo temperatūrą.                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6-as veiksmas  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● ● ● – paspauskite, kad pasirinktumėte norimą parinktį:</li> <li>• Įspėjamasis signalas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą temperatūrą pasigirs signalas.</li> <li>• Įspėjamasis signalas ir kepimo sustabdymas pasibaigus laikui – pasiekus pasirinktą kepimo temperatūrą pasigirs garsinis signalas ir orkaitė išsijungs.</li> </ul> |
| 7-as veiksmas  | Pasirinkite parinktį ir pakartotinai spauskite: OK, kad sugrįžtumėte į pagrindinį meniu.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 8-as veiksmas  | <p>Paspauskite: START .</p> <p>Pasiekus 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>  <p><b>ĮSPĖJIMAS!</b><br/>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. |



|                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Paspauskite  . Pasirinkite: Mėgstamiausios. |
| <b>4-as veiksmas.</b>                                                                                                                                                                                                                   | Pasirinkite: Išsaugoti esamus nustatymus.                                                                                    |
| <b>5-as veiksmas</b>                                                                                                                                                                                                                    | Paspauskite + ir pridėkite nuostatą į sąrašą: Mėgstamiausios. Paspauskite OK.                                                |
|  – paspauskite nuostatai atkurti.<br> – paspauskite nuostatai atšaukti. |                                                                                                                              |

## 9.2 Funkcijų užraktas

Funkcija apsaugo nuo atsitiktinio kaitinimo funkcijos pakeitimo.

|                                                        |                                                          |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>                                   | Ijunkite orkaitę.                                        |
| <b>2-as veiksmas</b>                                   | Pasirinkite kaitinimo funkciją.                          |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                  | ☆, 🔒 – paspauskite vienu metu, kad įjungtumėte funkciją. |
| Norėdami išjungti funkciją, pakartokite 3-čią veiksmą. |                                                          |

## 9.3 Automatinis išsijungimas

Siekiant užtikrinti saugumą po tam tikro laiko orkaitė išsijungs savaime, jei kaitinimo funkcija veiks, o nustatymų nepakeisite.

|  (°C) |  (val.) |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                                 | 12.5                                                                                       |
| 120 - 195                                                                                | 8.5                                                                                        |
| 200 - 230                                                                                | 5.5                                                                                        |

# PATARIMAI

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

Lentelėse nurodyta temperatūra ir ruošimo laikas yra tik orientaciniai. Jie priklauso nuo receptų, naudojamų produktų kokybės ir kiekio.

Jūsų orkaitė gali kepti ar skrudinti kitaip negu anksčiau turėta orkaitė. Toliau pateikiamos rekomenduojamos temperatūros, gaminimo trukmės ir lentynos padėties nuostatos konkrečioms patiekalams.

Jei nerandate nuostatų konkrečiam receptui, vadovaukitės panašiais receptais.

Daugiau maisto gaminimo rekomendacijų rasite mūsų interneto svetainėje maisto gaminimo lentelėse. Norėdami rasti maisto gaminimo patarimų, patikrinkite PNC numerį, esantį techninių duomenų plokštelėje, ant orkaitės priekinio rėmo.

## 10.2 Drėgnas konvek. kepimas

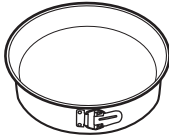
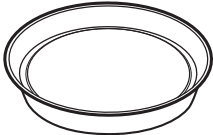
Laikykitės toliau lentelėje nurodytų rekomendacijų, kad gautumėte geriausius rezultatus.

|                                  |                                            | <br>(°C) |   | <br>(min.) |
|----------------------------------|--------------------------------------------|----------|---|------------|
| Kavos bandelės, 16 vnt.          | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda | 180      | 2 | 25–35      |
| Biskvitinis vynio-<br>tinis      | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda | 180      | 2 | 15–25      |
| Visa žuvis, 0,2<br>kg            | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda | 180      | 3 | 15–25      |
| Sausainiai, 16<br>vnt.           | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda | 180      | 2 | 20–30      |
| Migdolų sausai-<br>niai, 24 vnt. | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda | 160      | 2 | 25–35      |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min.) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keksiukai, 12 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Pikantiški tešlai-<br>niai, 20 vnt.                                              | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20–30                                                                                       |
| Smėliniai sau-<br>sainiai, 20 vnt.                                               | kepamoji skarda ar su-<br>renkamoji skarda                                        | 140                                                                                       | 2                                                                                 | 15–25                                                                                       |
| Tartelėtės, 8 vnt.                                                               | kepamoji skarda ar su-<br>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 ir atspindintys indai.

|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Picos kepimo skarda</b>                                                       | <b>Kepimo indas</b>                                                               | <b>Indeliai atski-<br/>roms valgio<br/>porcijoms pa-<br/>ruošti</b>               | <b>Apkepo skarda</b>                                                               |
| Tamsi, neatspindinti<br>28 cm skersmens                                          | Tamsi, neatspindinti<br>26 cm skersmens                                           | Keraminė<br>8 cm skers-<br>mens, 5 cm<br>aukščio                                  | Tamsi, neatspindinti<br>28 cm skersmens                                            |

### 10.4 Maisto gaminimo lentelės patikros įstaigoms

#### Informacija patikros įstaigoms

Patikros pagal: EN 60350, IEC 60350.



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Kepimas skardose

|  |  | <br>(°C) | <br>(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-<br>mo formos Ø20 cm                                     | Karšto oro srautas                                                                | 160                                                                                       | 60–90                                                                                       | 2                                                                                 |
| Obuolių pyragas, 2 kepi-<br>mo formos Ø20 cm                                     | Apatinis + viršutinis kaitinimas                                                  | 180                                                                                       | 70–90                                                                                       | 1                                                                                 |



## KEPIMAS VIENAME LYGYJE. Sausainiai



Naudokite trečią lentynos padėtį.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min.) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trapios tešlos kepiniai /<br>smėlio juostelės                                     | Karšto oro srautas                                                                 | 140                                                                                        | 25–40                                                                                        |
| Trapios tešlos kepiniai /<br>smėlio juostelės, įkaitinkite<br>tuščią orkaitę      | Apatinis + viršutinis kaiti-<br>nimas                                              | 160                                                                                        | 20–30                                                                                        |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa-<br>dėkle, įkaitinkite tuščią or-<br>kaitę             | Karšto oro srautas                                                                 | 150                                                                                        | 20–35                                                                                        |
| Pyragaičiai, 20 vienetų pa-<br>dėkle, įkaitinkite tuščią or-<br>kaitę             | Apatinis + viršutinis kaiti-<br>nimas                                              | 170                                                                                        | 20–30                                                                                        |



### KEPIMAS KELIAIS LYGIAIS. Sausainiai

|  |  | <br>(°C) | <br>(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.

|  |  | <br>(min.) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Skrebutis                                                                         | Grilis                                                                             | 1–3                                                                                          | 5                                                                                  |
| Jautienos kepsnys, laikui įpusėjus apverskite                                     | Grilis                                                                             | 24–30                                                                                        | 4                                                                                  |

## Informacija bandymų laboratorijoms

Bandymai, skirti funkcijai: Kepimas garuose (100).  
Bandymai pagal IEC 60350 standartą.

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

|  Nustatykite 100 °C temperatūrą. |                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                             |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                  | <br>Talpyklė<br>(Gastro-<br>norm) | <br>(kg) |  | <br>(min.) |  |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                            | 1 x 2/3 perforuota                                                                                                 | 0,3                                                                                       | 3                                                                                 | 8–9                                                                                         | Padėkite kepi-<br>mo padėklą<br>pirmoje lentyn-<br>nos padėtyje.                  |
| Brokoliai, įkaitinkite tuščią orkaitę                                                                            | 1 x 2/3 perforuota                                                                                                 | maks.                                                                                     | 3                                                                                 | 10–11                                                                                       | Padėkite kepi-<br>mo padėklą<br>pirmoje lentyn-<br>nos padėtyje.                  |
| Žirniai, šaldyti                                                                                                 | 2 x 2/3 perforuota                                                                                                 | 2 x 1.5                                                                                   | 2 ir 4                                                                            | Kol tem-<br>peratūra<br>šalčiausio-<br>je vietoje<br>pasieks<br>85 °C.                      | Padėkite kepi-<br>mo padėklą<br>pirmoje lentyn-<br>nos padėtyje.                  |

## 11. VALYMAS IR PRIEŽIŪRA



**ĮSPĖJIMAS!**  
Žr. saugos skyrius.

### 11.1 Pastabos dėl valymo

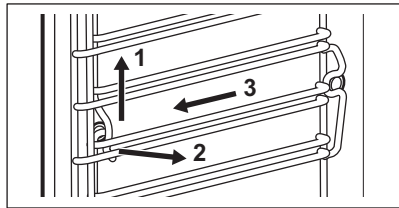
|                                                                                                              |                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Valymo prie-<br>monės | Orkaitės priekį valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu.<br>Keliais lašais acto valykite ertmės apačią, kad pašalintumėte kalkių likučius. |
|                                                                                                              | Metalinius paviršius valykite valymo tirpalu.                                                                                                                      |
|                                                                                                              | Dėmes valykite švelniu plovikliu.                                                                                                                                  |

|                                                                                                                      |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Kasdienis naudojimas</b></p> | 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><b>Priedai</b></p> | Visus priedus valykite po kiekvieno naudojimo ir palikite juos išdžiūti. Valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu bei švelniu plovikliu. Priedų indaplovėje plauti negalima. |
|                                                                                                         | Priedams su nesvylančia danga valyti nenaudokite šveičiamojo valiklio ar aštrių daiktų.                                                                                        |

## 11.2 Kaip išimti: Lentynų atramos

Išimkite lentynų atramas ir išvalykite orkaitę.

|                                                     |                                                                      |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>                                | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.                        |                                                                                    |
| <b>2-as veiksmas</b>                                | Lentynų atramas atsargiai ištraukite į viršų iš priekinių laikiklių. |  |
| <b>3-as veiksmas</b>                                | Atitraukite lentynos atramos priekinę dalį nuo šoninės sienelės.     |                                                                                    |
| <b>4-as veiksmas</b>                                | Ištraukite atramas iš galinių laikiklių.                             |                                                                                    |
| Padėklų laikiklius atgal sudėkite priešinga tvarka. |                                                                      |                                                                                    |

## 11.3 Kaip naudoti: Valymas garais

| Prieš pradėdami:                           |                                                     |                                                                                                           |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol atvės. | Išimkite visus priedus ir išimamas lentynų atramas. | Orkaitės apačią ir vidinį durelių stiklą valykite minkšta šluoste ir šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. |

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

|                                                                                                                              |                                                                                                            |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas                                                                                                                | Pripildykite vandens stalčių iki maksimalaus lygio.                                                        |                                                 |
| 2-as veiksmas                                                                                                                | Pasirinkite: Meniu / Valymas.                                                                              |                                                 |
|                                                                                                                              | Funkcija                                                                                                   | Aprašas                                         |
|                                                                                                                              | Valymas garais                                                                                             | Lengvas valymas                                 |
|                                                                                                                              | Intensyvus valymas garais                                                                                  | Įprastas valymas<br>Išpurškite ertmę plovikliu. |
| 3-ias veiksmas                                                                                                               | Paspauskite START . Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.<br>Kai valymas baigiamas, girdisi signalas. |                                                 |
| 4-as veiksmas                                                                                                                | Paspauskite bet kokį simbolį ir išjunkite signalą.                                                         |                                                 |
|  Veikiant šiai funkcijai, lemputė nešviečia. |                                                                                                            |                                                 |

| Kai valymas baigiasi: |                                                                                                                  |                                                                       |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę.    | Kai orkaitė atvėsta, nusauskinkite ertmę švelnia šluoste.<br>Išpilkite iš vandens stalčiaus visą likusį vandenį. | Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol ertmė išdžius. |

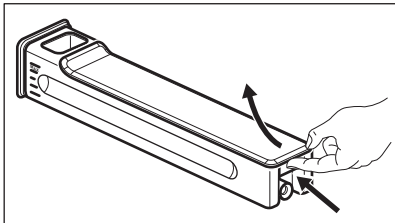
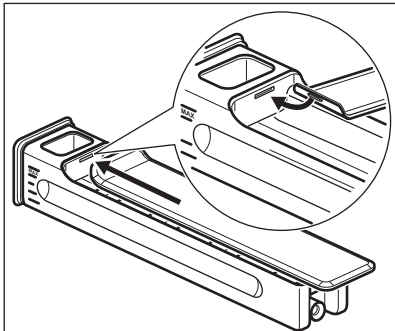
## 11.4 Priminimas apie valymą

|                                                          |
|----------------------------------------------------------|
| Suveikus priminimo indikatoriumi, laikas atlikti valymą. |
| Naudokite funkciją: Intensyvus valymas garais.           |

## 11.5 Kaip valyti: Stalčius vandeniui

|                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Išimkite vandens stalčių iš orkaitės. |
|----------------------|---------------------------------------|



|                |                                                                                                                                   |                                                                                   |
|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 2-as veiksmas  | Nuimkite vandens stalčiaus dangtelį. Atidenkite dangtelį ties gale esančia iškyša.                                                |  |
| 3-ias veiksmas | Išimkite bangolaužį. Traukite jį iš stalčiaus korpuso, kol jis atsilaisvins.                                                      |                                                                                   |
| 4-as veiksmas  | Vandens stalčiaus dalis plaukite vandeniu ir muilu. Nenaudokite šveičiamųjų kempinių ir neplaukite vandens stalčiaus indaplovėje. |                                                                                   |
| 5-as veiksmas  | Vėl surinkite vandens stalčių.                                                                                                    |  |
| 6-as veiksmas  | Įtaisykite bangolaužį. Įkiškite jį į stalčiaus korpusą.                                                                           |                                                                                   |
| 7-as veiksmas  | Uždėkite dangtelį. Pirmiausiai įkiškite priekinį spaustuką, tada užspauskite jį ant stalčiaus korpuso.                            |                                                                                   |
| 8-as veiksmas  | Įdėkite vandens stalčių.                                                                                                          |                                                                                   |
| 9-as veiksmas  | Stumkite vandens stalčių orkaitės link, kol jis užsifiksuos.                                                                      |                                                                                   |

## 11.6 Kaip naudoti: Kalkių nuosėdų šalinimas

| Prieš pradėdant:                              |                                     |                                            |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės. | Išimkite visus priedus iš orkaitės. | Patikrinkite, ar vandens stalčius tuščias. |

**Pirmosios dalies trukmė:** maždaug 100 min.

|                      |                                                     |
|----------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje. |
|----------------------|-----------------------------------------------------|

|                                                                                                                               |                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2-as veiksmas                                                                                                                 | I stalčių vandeniui įpilkite 250 ml kalkių nuosėdų šalinimo priemonės.                                                                               |
| 3-ias veiksmas                                                                                                                | Likusią stalčiaus vandeniui dalį užpildykite vandeniu iki maksimalaus lygio.                                                                         |
| 4-as veiksmas                                                                                                                 | Pasirinkite: Meniu / Valymas.                                                                                                                        |
| 5-as veiksmas.                                                                                                                | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje. Paleidžiamas pirmasis kalkių nuosėdų šalinimo ciklas.                     |
| 6-as veiksmas                                                                                                                 | Pirmajam ciklui pasibaigus ištuštinkite gilų kepimo indą ir vėl įdėkite jį pirmoje lentynos padėtyje.                                                |
| <b>Antrojo ciklo trukmė:</b> maždaug 35 min.                                                                                  |                                                                                                                                                      |
| 7-as veiksmas                                                                                                                 | I stalčių vandeniui pripilkite vandens. Pasirūpinkite, kad stalčiuje vandeniui neliktų kalkių nuosėdų šalinimo priemonės. Įdėkite stalčių vandeniui. |
| 8-as veiksmas                                                                                                                 | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.                                                                                                     |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. |                                                                                                                                                      |

| Pasibaigus kalkių nuosėdų šalinimo ciklui:                                                                                                                                                             |                                                                                                        |                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę.                                                                                                                                                                                     | Orkaitei atvėsus nusauskite jos vidų minkšta šluoste. Iš stalčiaus vandeniui išpilkite likusį vandenį. | Palikite orkaitės dureles atidarytas ir palaukite, kol vidus išdžius. |
|  Jeigu po kalkių nuosėdų šalinimo ciklo orkaitėje lieka kalkių, valdymo pultelyje matysite raginamą ciklą pakartoti. |                                                                                                        |                                                                       |

11.7 Priminimas šalinti kalkių nuosėdas

Du priminimai primena apie tai, kad reikia šalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Priminimo šalinti kalkių nuosėdas išjungti negalima.

| Tipas                 | Aprašas                                                                                                                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Negriežtas priminimas | Rekomenduoja pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės.                                                                                                              |
| Griežtas priminimas   | Privaloma pašalinti kalkių nuosėdas iš orkaitės. Jeigu nepašalinsite iš orkaitės kalkių nuosėdų, kai rodomas griežtas priminimas, garų funkcijos bus neaktyvios. |

## 11.8 Kaip naudoti: Garų sistemos praplovimas

| Prieš pradedant:                                                                                                              |                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol ji atvės.                                                                                 | Išimkite visus priedus iš orkaitės.                                                  |
| <b>1-as veiksmas</b>                                                                                                          | Gilų kepimo indą įdėkite pirmoje lentynos padėtyje.                                  |
| <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                          | Į stalčių vandeniui pripilkite vandens.                                              |
| <b>3-ias veiksmas</b>                                                                                                         | Pasirinkite: Meniu / Valymas / Garų sistemos praplovimas.<br>Trukmė: maždaug 30 min. |
| <b>4-as veiksmas</b>                                                                                                          | Ijunkite funkciją ir vadovaukitės tolesniais nurodymais valdymo skydelyje.           |
| <b>5-as veiksmas.</b>                                                                                                         | Funkcijos ciklui pasibaigus, išimkite gilų indą.                                     |
|  Veikiant šiai funkcijai lemputė nešviečia. |                                                                                      |

## 11.9 Džiovinimo priminimas

Po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją, ekrane paraginama išdžiovinti orkaitę. Spauskite TAIP orkaitei išdžiovinti.

## 11.10 Kaip naudoti: Orkaitės džiovinimas

Naudokite ją po maisto ruošimo naudojant kaitinimo garuose funkciją arba valymo garais ertmei išdžiovinti.

|                |                                                    |
|----------------|----------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas  | Patikrinkite, ar orkaitę atvėrusi.                 |
| 2-as veiksmas  | Išimkite visus priedus.                            |
| 3-ias veiksmas | Pasirinkite meniu: Valymas / Orkaitės džiovinimas. |
| 4-as veiksmas  | Vykdykite ekrane pateikiamas instrukcijas.         |

11.11 Kaip išimti ir įdėti: Durelės

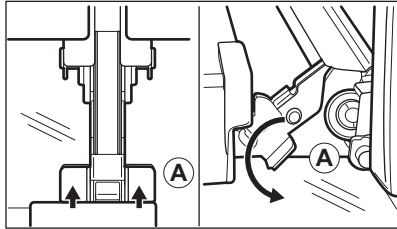
Dureles ir vidines stiklo plokštes galite išimti ir išvalyti. Skirtinguose modeliuose stiklo plokščių skaičius gali skirtis.

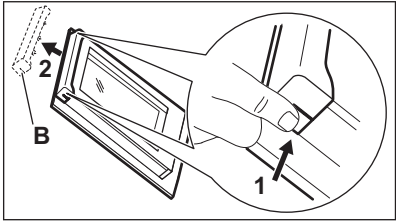
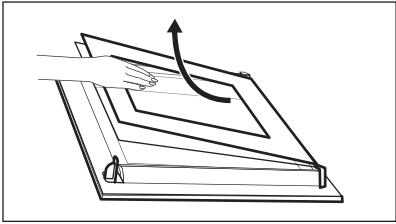


**ĮSPĖJIMAS!**  
Durelės yra sunkios.



**DĖMESIO**  
Stiklo plokštes valykite atsargiai, ypač prie priekinės plokštės briaunų. Galite įskelti arba sudaužyti stiklą.

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b> | Iki galo atidarykite dureles.                                                                                                                                                                                                                          |  |
| <b>2-as veiksmas</b> | Pakelkite ir prispauskite suveržiamąsias svirtis (A) prie abiejų durelių vyrių.                                                                                                                                                                        |                                                                                    |
| <b>3-as veiksmas</b> | 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. |                                                                                    |

|                      |                                                                                                                                                    |                                                                                   |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4-as veiksmas</b> | Laikydami durelių apdailą (B) abiejuose kraštuose paspauskite ją į vidų, kad atsilaisvintų tarpinė.                                                |  |
| <b>5-as veiksmas</b> | Patraukite durelių apdailą į save, kad nuimtumėte.                                                                                                 |                                                                                   |
| <b>6-as veiksmas</b> | Po vieną suimkite durelių stiklo plokštes už viršutinės briaunos ir ištraukite iš šoninių kreiptuvų.                                               |                                                                                   |
| <b>7-as veiksmas</b> | Stiklo plokštes plaukite vandeniu ir muilu. Atsargiai nusausinkite stiklo plokštes. Neplaukite stiklo plokščių indaplovėje.                        |  |
| <b>8-as veiksmas</b> | Išvalę pasiruoškite sudėti plokštes atgal ta pačia tvarka.                                                                                         |                                                                                   |
| <b>9-as veiksmas</b> | Pirmiausia įdėkite mažesnę plokštę, po to didesnę ir dureles. Patikrinkite, ar tinkamai įdėjote plokštes, kitaip durelių paviršius gali perkaisti. |                                                                                   |

## 11.12 Kaip pakeisti: Lemputė



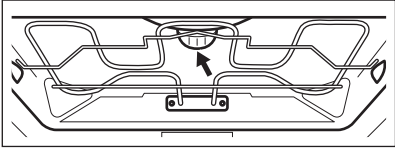
### ĮSPĖJIMAS!

Pavojus gauti elektros smūgį.  
Lemputė gali būti karšta.

### Prieš keisdami lemputę:

| 1-as veiksmas                                    | 2-as veiksmas                           | 3-ias veiksmas                        |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Išjunkite orkaitę. Palaukite, kol orkaitė atvės. | Atjunkite orkaitę nuo maitinimo tinklo. | Ertmės apačioje patieskite skudurėlį. |

## Viršutinė lemputė

|               |                                                                              |                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Pasukite stiklinį gaubtelį ir nuimkite jį.                                   |  |
| 2-as veiksmas | Nuimkite metalinį žiedą ir išvalykite stiklinį gaubtelį.                     |                                                                                    |
| 3-as veiksmas | Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute. |                                                                                    |
| 4-as veiksmas | Įkiškite metalinį žiedą į stiklinį gaubtelį ir jį įtaisykite.                |                                                                                    |

## Šoninė lemputė

|               |                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------|
| 1-as veiksmas | Išimkite kairiąją lentynėlę, kad pasiektumėte lemputę.                       |
| 2-as veiksmas | Gaubteliui nuimti naudokite „Torx“ 20 atsuktuvą.                             |
| 3-as veiksmas | Nuimkite metalinį rėmelį bei tarpinę ir išplaukite juos.                     |
| 4-as veiksmas | Orkaitės lemputę pakeiskite atitinkama 300 °C temperatūrai atsparia lempute. |
| 5-as veiksmas | Įdėkite lemputės metalinį rėmelį ir tarpinę. Priveržkite varžtus.            |
| 6-as veiksmas | Sumontuokite kairės lentynėlės atramą.                                       |

## 12. TRIKČIŲ ŠALINIMAS



### ĮSPĖJIMAS!

Žr. saugos skyrius.

### 12.1 Ką daryti, jeigu...



#### Orkaitė neįsijungia arba nekaista



#### Galima priežastis

Orkaitė neprijungta arba netinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Nenustatytas laikrodis.

Nevisiškai uždarytos durelės.

Perdegę saugiklis.

Ijungtas orkaitės apsaugos nuo vaikų užraktas.



#### Veiksmai

Patikrinkite, ar orkaitė tinkamai prijungta prie elektros tinklo.

Nustatykite laikrodį. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Laikrodžio funkcijos“. Kaip nustatyti: Laikrodžio funkcijos.

Pilnai uždarykite dureles.

Patikrinkite, ar neperdegę saugiklis. Jeigu gedi-  
mo pašalinti nepavyksta, kreipkitės į kvalifikuo-  
tą elektriką.

Žr. skyrių „Meniu“. Papildomas meniu: Parink-  
tys.



#### Komponentai



#### Aprašymas

Perdegę lemputė.



#### Veiksmai

Pakeiskite lemputę. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Valymas ir priežiūra“. Kaip pakeisti: Lemputė.

|  <b>Netinkamai veikia vandens stalčius</b> |                                                                                                            |                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Aprašymas</b>                          |  <b>Galima priežastis</b> |  <b>Veiksmai</b> |
| Vandens stalčius orkaitėje nesilaiko.                                                                                      | Nepakankamai įstūmėte vandens stalčių.                                                                     | Pabandykite vandens stalčių įkišti giliau.                                                        |
| Iš vandens stalčiaus teka vanduo.                                                                                          | Netinkamai uždėtas vandens stalčiaus dangtelis arba netinkamai įdėtas bangų slopintuvas.                   | Tinkamai uždėkite vandens stalčiaus dangtelį ir tinkamai įdėkite bangų slopintuvą.                |

|  <b>Valymo procedūros triktys</b> |                                                                                                            |                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Aprašymas</b>                 |  <b>Galima priežastis</b> |  <b>Veiksmai</b>                             |
| Sunku išvalyti vandens stalčių.                                                                                   | Nenuėmėte dangtelio arba neišėmėte bangų slopintuvo.                                                       | Nuimkite dangtelį ir išimkite bangų slopintuvą.                                                                               |
| Po kalkių šalinimo procedūros grilio / kepimo inde neliko vandens.                                                | Vandens stalčius nebuvo pilnai pripildytas.                                                                | Patikrinkite, ar vandens stalčiuje yra kalkių šalinimo priemonės / vandens.                                                   |
| Po kalkių šalinimo procedūros viduje liko nešvaraus vandens.                                                      | Grilio / kepimo indą įdėjote netinkamame aukštyje.                                                         | Pašalinkite likusį vandenį ir kalkių šalinimo priemonę iš orkaitės. Kitą kartą grilio / kepimo indą dėkite į pirmąją lentyną. |
| Po valymo procedūros viduje lieka per daug vandens.                                                               | Orkaitės valymui panaudojote per daug ploviklio.                                                           | Kitą kartą tolygiai paskirstykite ploviklį ant orkaitės vidinių sienelių.                                                     |
| Prasti plovimo rezultatai.                                                                                        | Pradėjote valymo procedūrą orkaitę neatvėrus.                                                              | Palaukite, kol orkaitė atvės. Pakartokite valymo procedūrą.                                                                   |
|                                                                                                                   | Prieš valymo procedūrą neišėmėte iš orkaitės visų priedų.                                                  | Išimkite iš orkaitės visus priedus. Pakartokite valymo procedūrą.                                                             |

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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 – Maisto termometras nėra tinkamai įkištas į lizdą.                                          | Visiškai įkiškite Maisto termometras į lizdą.                                                      |
| F240, F439 – tinkamai neveikia ekrano jutikliniai laukai.                                         | Nuvalykite ekrano paviršių. Įsitikinkite, kad ant jutiklinių laukų nėra nešvarumų.                 |
| F908 – orkaitės sistemos negalima prijungti prie valdymo skydelio.                                | Išjunkite ir įjunkite orkaitę.                                                                     |

Kai ekrane rodomas vienas šių klaidos pranešimų, reiškia, kad sugedusi posistemė galėjo būti atjungta. Tokiu atveju kreipkitės į savo prekybos atstovą arba įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Jeigu įvyksta viena šių klaidų, likusios orkaitės funkcijos toliau veiks įprastai.

|  Kodas ir aprašas |  Atitaisymo būdas |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 – per aukšta troškintuvo jutiklio temperatūra.                                               | Išjunkite orkaitę ir palaukite, kol jis atvės. Vėl įjunkite orkaitę.                               |
| F144 – Stalčius vandeniui jutiklis negali išmatuoti vandens lygio.                                | Ištuštinkite Stalčius vandeniui ir vėl jį pripildykite.                                            |
| F508 – Stalčius vandeniui tinkamai neveikia.                                                      | 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                                                            | KOABS39X 944032071   |
| Energijos efektyvumo rodyklė                                                        | 61,9                 |
| Energijos vartojimo efektyvumo klasė                                                | A++                  |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir režimą                 | 0,99 kWh/ciklas      |
| Suvartojamos energijos kiekis taikant standartinę apkrovą ir ventiliatoriaus režimą | 0,52 kWh/ciklas      |
| Angų skaičius                                                                       | 1                    |
| Šilumos šaltinis                                                                    | Elektra              |
| Signalų garsumas                                                                    | 70 l                 |
| Orkaitės tipas                                                                      | Integruotoji orkaitė |
| Masė                                                                                | 38.0 kg              |

|                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>* Europos Sąjungai pagal ES reglamentus 65/2014 ir 66/2014.<br/>Baltarusijos Respublikai pagal STB 2478-2017, G priedą; STB 2477-2017, A ir B priedus.<br/>Ukrainai pagal 568/32020.</p> |
| <p>Energijos vartojimo efektyvumo klasės netaikytina Rusijai.</p>                                                                                                                           |
| <p>EN 60350-1 Buitiniai elektriniai virimo ir maisto gaminimo prietaisai. 1 dalis: Įprastos ir garinės orkaitės ir griliai. - Eksploatacinių charakteristikų matavimo metodai.</p>          |

13.2 Energijos taupymas

|                                                                                    |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Orkaitėje yra funkcijų, kurios kiekvieną dieną ruošiant maistą padės taupyti energiją.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|

Patikrinkite, ar orkaitei veikiant durelės yra tinkamai uždarytos. Gamindami maistą orkaitės durelių be reikalo neatidarinėkite. 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.

### Drėgnas konvek. kepinimas

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                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Orkaitės džiovinimas      | Viduje po gaminimo garuose likusio kondensato džiovinimo procedūra.                             |
| Valymas garais            | Lengvas valymas.                                                                                |
| Intensyvus valymas garais | Intensyvus valymas.                                                                             |
| Kalkių nuosėdų šalinimas  | Garų generatoriaus sistemoje likusių kalkių nuosėdų valymas.                                    |
| Garų sistemos praplovimas | Garų generatoriaus sistemos valymas. Jei dažnai gaminate garuose, naudokite skalavimo funkciją. |

## 14.3 Papildomas meniu, skirtas: Parinktys

| 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. 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. |
| Ispėjamo signalo garsas | Nustato mygtukų ir signalų garsumą.                                             |
| Vandens kietumas        | Nustato vandens kietumą.                                                        |
| Paros laikas            | Nustato esamą laiką ir datą.                                                    |

## 14.5 Papildomas meniu, skirtas: Aptarnavimas

| Papildomas meniu            | Aprašas                                       |
|-----------------------------|-----------------------------------------------|
| Demonstracinis režimas      | Aktyvavimo / išjungimo kodas: 2468            |
| Programinės įrangos versija | Informacija apie programinės įrangos versiją. |
| Atkurti visus nustatymus    | Atkuriamos gamyklinės nuostatos.              |

## 15. TAI PAPRASTA!

| Prieš naudodami pirmą kartą, turite nustatyti: |                 |               |                         |                  |              |
|------------------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|------------------|--------------|
| Kalba                                          | Ekrano ryškumas | Mygtukų tonai | Ispėjamo signalo garsas | Vandens kietumas | Paros laikas |

| Susipažinkite su pagrindinėmis valdymo skydelio ir jo ekrano piktogramomis: |            |                     |                |                         |              |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------|----------------|-------------------------|--------------|
| ①<br>Ijungta / Išjungta                                                     | ≡<br>Meniu | ☆<br>Mėgstamiausias | ⌚<br>Laikmatis | 🔑<br>Maisto termometras | START / STOP |

| Pradėti naudoti orkaitę      |                                                                                             |                                                                 |                                                                                                                      |                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Spartusis palei-dimas</b> | Ijunkite orkaitę ir pradėkite gaminti, naudodami funkcijos numatytąją temperatūrą ir laiką. | <b>1-as veiksmas</b>                                            | <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                 | <b>3-ias veiksmas</b> |
|                              |                                                                                             | Paspauskite ir palaikykite nuspaudę ①.                          |  ... – pasirinkite norimą funkciją. | Paspauskite: START .  |
| <b>Spartusis išjungimas</b>  | Išjunkite orkaitę bet kada, nepriklausomai nuo to, kas parodyta ekrane.                     | ① – paspauskite ir palaikykite nuspaudę, kol orkaitė išsijungs. |                                                                                                                      |                       |

| Gaminimo pradžia                             |                                                                                                                            |                                |                                           |                                                  |
|----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>1-as veiksmas</b>                         | <b>2-as veiksmas</b>                                                                                                       | <b>3-ias veiksmas</b>          | <b>4-as veiksmas</b>                      | <b>5-as veiksmas.</b>                            |
| ①<br>– paspauskite, kad įjungtumėte orkaitę. |  ...<br>– pasirinkite kaitinimo funkciją. | °C<br>– nustatyti temperatūrą. | OK<br>– paspauskite, kad patvirtintumėte. | START<br>– paspauskite, kad pradėtumėte gaminti. |

| Maisto ruošimas garuose – Steamify                                                                |                          |                                |                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nustatykite temperatūrą. Kaitinimo garuose funkcijos tipas priklauso nuo nustatytos temperatūros. |                          |                                |                                     |
| <b>Garai virimui</b>                                                                              | <b>Garai troškinimui</b> | <b>Garai lengvam apkepimui</b> | <b>Garai kepimui ir skrudinimui</b> |
| 50–100 °C                                                                                         | 105–130 °C               | 135–150 °C                     | 155–230 °C                          |

| Sužinokite, kaip greitai paruošti maistą                                                            |                      |                                                                                                    |                                                                                                                 |                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Naudokite automatines programas, kad greitai paruoštumėte patiekalą nekeisdami numatytųjų nuostatų: |                      |                                                                                                    |                                                                                                                 |                        |
| <b>Kepimo vadovas</b>                                                                               | <b>1-as veiksmas</b> | <b>2-as veiksmas</b>                                                                               | <b>3-ias veiksmas</b>                                                                                           | <b>4-as veiksmas</b>   |
|                                                                                                     | Paspauskite: ①.      | Paspauskite:  . | Paspauskite  Kepimo vadovas. | Pasirinkite patiekalą. |

## Maisto gaminimo trukmei nustatyti naudokite sparčiąsias funkcijas

### „10 % Finish Assist“

Naudokite „10% Finish Assist“ funkciją, kad pridėtumėte papildomo laiko, kai iki pabaigos lieka 10 % viso laiko.

Norėdami pratęsti gaminimo laiką, paspauskite **+1 min.**

## Išvalykite orkaitę naudodamiesi valymo garais funkcija.

**1-as veiksmas**  
Paspauskite  


**2-as veiksmas**  
Paspauskite  


**3-ias veiksmas**  
Pasirinkite režimą:

**Valymas garais**

Lengvam valymui.

**Intensyvus valymas garais**

Kruopščiam valymui.

**Kalkių nuosėdų šalinimas**

Likusioms garų generatoriaus sistemos kalkių nuosėdoms valyti.

**Garų sistemos praplovimas**

Garų generatoriaus sistemos plovimui ir valymui po dažno garų funkcijų naudojimo.

## 16. PASINAUDOKITE NUORODA!

Čia rasite visas naudingas nuorodas. Jas taip pat rasite atitinkamuose naudotojo vadovo skyriuose.

### Kaip nustatyti Kaitinimo funkcijas



### Kaip nustatyti „Steamify“ – maisto ruošimas naudojant kaitinimo garuose funkciją



### Kaip nustatyti „SousVide“ ruošimas



# PASINAUDOKITE NUORODA!

---

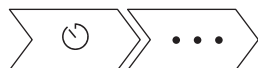
## Kaip nustatyti Kepimo vadovas



## Kaip nustatyti Kepimo laikas



## Kaip atidėti laiką: Maisto gaminimo pradžia ir pabaiga



## Kaip atšaukti: Nustatyti laikmatį



## Kaip naudoti: Maisto termometras



## 17. APLINKOS APSAUGA

---

Atiduokite perdirbti medžiagas, pažymėtas šiuo ženklu . Išmeskite pakuotę į atitinkamą atliekų surinkimo konteinerį, kad ji būtų perdirbta. Padėkite saugoti aplinką bei žmonių sveikatą ir surinkti bei perdirbti elektros ir elektronikos prietaisų atliekas. Neišmeskite šiuo ženklu  pažymėtų prietaisų kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Atiduokite šį gaminį į vietos atliekų surinkimo punktą arba susisiekite su vietos savivaldybe dėl papildomos informacijos.



## MYŚLIMY O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysły i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie.

Użytkując je, zawsze ma się pewność uzyskania wspaniałych efektów.

Witamy w świecie marki Electrolux

Przejdź na naszą witrynę internetową:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:

**[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)**



Zarejestruj produkt, aby korzystać z lepszej obsługi serwisowej:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Kup akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.electrolux.com/shop](http://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

|                                                                                                                  |            |                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------------------------------------------------|------------|
| <b>1. INFORMACJE DOTYCZĄCE<br/>BEZPIECZEŃSTWA.....</b>                                                           | <b>154</b> | 2.6 Oświetlenie wewnętrzne.....                      | 160        |
| 1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o<br>ograniczonych zdolnościach ruchowych,<br>sensorycznych lub umysłowych..... | 155        | 2.7 Serwis.....                                      | 160        |
| 1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa..                                                                               | 155        | 2.8 Utylizacja.....                                  | 160        |
| <b>2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE<br/>BEZPIECZEŃSTWA.....</b>                                                            | <b>157</b> | <b>3. OPIS URZĄDZENIA.....</b>                       | <b>161</b> |
| 2.1 Instalacja.....                                                                                              | 157        | 3.1 Ogólne informacje.....                           | 161        |
| 2.2 Podłączenie elektryczne.....                                                                                 | 158        | 3.2 Akcesoria.....                                   | 161        |
| 2.3 Sposób używania.....                                                                                         | 158        | <b>4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE<br/>PIEKARNIKA.....</b> | <b>162</b> |
| 2.4 Konserwacja i czyszczenie.....                                                                               | 159        | 4.1 Panel sterowania.....                            | 162        |
| 2.5 Pieczenie parowe.....                                                                                        | 159        | 4.2 Wyświetlacz.....                                 | 163        |
|                                                                                                                  |            | <b>5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.....</b>               | <b>164</b> |
|                                                                                                                  |            | 5.1 Czyszczenie wstępne .....                        | 165        |

|                                                                             |            |                                                           |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------|------------|
| 5.2 Pierwsze połączenie.....                                                | 165        | 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE.....                        | 186        |
| 5.3 Wstępne nagrzewanie.....                                                | 165        | 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia... 186                   |            |
| 5.4 Jak ustawić: Twardość wody.....                                         | 165        | 11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice<br>blach ..... 187     |            |
| <b>6. CODZIENNA EKSPLOATACJA.....</b>                                       | <b>166</b> | 11.3 Sposób użycia:<br>Czyszczenie parowe..... 187        |            |
| 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia... 166                                   |            | 11.4 Przypomnienie o czyszczeniu..... 188                 |            |
| 6.2 Szuflada na wodę..... 167                                               |            | 11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada<br>na wodę..... 188     |            |
| 6.3 Sposób użycia: Szuflada<br>na wodę..... 168                             |            | 11.6<br>Obsługa urządzenia: Odkamienianie. 189            |            |
| 6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja<br>pieczenia parowego..... 168          |            | 11.7 Przypomnienie o odkamienianiu 190                    |            |
| 6.5 Jak ustawić: Tryb<br>gotowania SousVide..... 170                        |            | 11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie... 190                  |            |
| 6.6 Jak ustawić:<br>Gotowanie wspomagane..... 171                           |            | 11.9 Przypomnienie o osuszeniu..... 191                   |            |
| 6.7 Funkcje pieczenia..... 171                                              |            | 11.10 Sposób użycia: Osuszanie..... 191                   |            |
| 6.8 Uwagi dotyczące funkcji:<br>Termoobiegu wilgotny..... 174               |            | 11.11<br>Sposób demontażu i montażu: Drzwi 191            |            |
| <b>7. FUNKCJE ZEGARA.....</b>                                               | <b>175</b> | 11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie. 192                    |            |
| 7.1 Opis funkcji zegara..... 175                                            |            | <b>12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW.....</b>                   | <b>193</b> |
| 7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara..... 175                                    |            | 12.1 Co zrobić, gdy..... 193                              |            |
| <b>8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA.....</b>                                     | <b>177</b> | 12.2 Jak postępować: Kody błędów.. 195                    |            |
| 8.1 Wkładanie akcesoriów..... 177                                           |            | 12.3 Dane serwisowe..... 196                              |            |
| 8.2 Termosonda..... 178                                                     |            | <b>13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA.....</b>                  | <b>197</b> |
| <b>9. DODATKOWE FUNKCJE.....</b>                                            | <b>180</b> | 13.1 Informacje o produkcie i karta<br>produktu*..... 197 |            |
| 9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione 180                                    |            | 13.2 Oszczędzanie energii..... 197                        |            |
| 9.2 Blokada panelu..... 180                                                 |            | <b>14. STRUKTURA MENU.....</b>                            | <b>198</b> |
| 9.3 Automatyczne wyłączanie..... 180                                        |            | 14.1 Menu..... 198                                        |            |
| 9.4 Wentylator chłodzący..... 181                                           |            | 14.2 Podmenu: Czyszczenie..... 199                        |            |
| <b>10. WSKAZÓWKI I PORADY.....</b>                                          | <b>181</b> | 14.3 Podmenu: Opcje..... 199                              |            |
| 10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia.. 181                                    |            | 14.4 Podmenu: Konfiguracja..... 200                       |            |
| 10.2 Termoobieg wilgotny..... 181                                           |            | 14.5 Podmenu opcji: Serwis..... 200                       |            |
| 10.3 Termoobieg wilgotny –<br>zalecane akcesoria..... 182                   |            | <b>15. TO PROSTE!.....</b>                                | <b>200</b> |
| 10.4 Tabele pieczenia na potrzeby<br>osrodków przeprowadzających testy. 183 |            | <b>16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!.....</b>                        | <b>202</b> |
|                                                                             |            | <b>17. OCHRONA ŚRODOWISKA.....</b>                        | <b>203</b> |

## 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.

## 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

### 2.1 Instalacja



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Należy postępować zgodnie z instrukcją instalacji dołączoną do urządzenia.
- Zachować ostrożność podczas przenoszenia urządzenia, ponieważ jest ono ciężkie. Należy zawsze stosować rękawice ochronne i mieć na stopach pełne obuwie.
- Nigdy nie ciągnąć urządzenia za uchwyt.
- Zainstalować urządzenie w odpowiednim i bezpiecznym miejscu, które spełnia wymagania instalacyjne.
- Zachować minimalne odstępów od innych urządzeń i mebli.
- Przed zamontowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy drzwi otwierają się bez oporu.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.
- Urządzenie do zabudowy musi spełniać wymogi dotyczące stabilności DIN 68930.

|                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem)              | 578 (600) mm |
| Szerokość szafki                                                              | 560 mm       |
| Głębokość szafki                                                              | 550 (550) mm |
| Wysokość przedniej części urządzenia                                          | 594 mm       |
| Wysokość tylnej części urządzenia                                             | 576 mm       |
| Szerokość przedniej części urządzenia                                         | 595 mm       |
| Szerokość tylnej części urządzenia                                            | 559 mm       |
| Głębokość urządzenia                                                          | 567 mm       |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy                                       | 546 mm       |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami                                              | 1027 mm      |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu    | 560x20 mm    |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umiejscowiony w prawym tylnym rogu | 1500 mm      |

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |
|-----------------|---------|

## 2.2 Podłączenie elektryczne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Nie stosować rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Należy zwrócić uwagę, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Wymiany przewodu zasilającego można dokonać wyłącznie w naszym autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Zarówno dla elementów znajdujących się pod napięciem, jak i zaizolowanych części, zabezpieczenie przed porażeniem prądem należy zamocować w taki sposób, aby nie można go było odłączyć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Należy zadbać o to, aby po zakończeniu instalacji urządzenia wtyczka przewodu zasilającego była łatwo dostępna.
- Jeśli gniazdo elektryczne jest obluźwane, nie wolno podłączać do niego wtyczki.
- Odłączając urządzenie, nie należy ciągnąć za przewód zasilający. Należy zawsze ciągnąć za wtyczkę sieciową.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączników automatycznych, bezpieczników topikowych (typu wykręcanego – wyjmowanych z oprawki), wyłączników różnicowoprądowych oraz styczników.
- W instalacji elektrycznej należy zastosować wyłącznik obwodu umożliwiający odłączenie urządzenia od zasilania na wszystkich biegunach. Wyłącznik obwodu musi mieć rozwarcie styków wynoszące minimum 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

## 2.3 Sposób używania



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
  - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
  - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
  - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
  - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
  - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

## 2.4 Konserwacja i czyszczenie



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do konserwacji należy wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazda elektrycznego.
- Upewnić się, że urządzenie ostygło. Występuje zagrożenie pęknięciem szyb w drzwiach urządzenia.
- Jeśli szyba pęknie, należy ją niezwłocznie wymienić. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Przy zdejmowaniu drzwi urządzenia należy zachować ostrożność. Drzwi są ciężkie!
- Aby zapobiec uszkodzeniu powierzchni urządzenia, należy regularnie ją czyścić.
- Czyścić urządzenie za pomocą wilgotnej szmatki. Stosować wyłącznie obojętne detergenty. Nie używać produktów ściernych, myjek do szorowania, rozpuszczalników ani metalowych przedmiotów.
- Stosując aerozol do piekarników, należy przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa umieszczonych na jego opakowaniu.

## 2.5 Pieczenie parowe



## **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

# WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Gdy funkcja jest włączona, należy zachować ostrożność przy otwieraniu drzwi urządzenia. Może dojść do uwolnienia pary.
- Po zakończeniu pieczenia parowego otworzyć drzwi z zachowaniem ostrożności.

## 2.6 Oświetlenie wewnętrzne



### **OSTRZEŻENIE!**

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.
- W ten produkt wbudowano źródło światła o klasie efektywności energetycznej G.
- Używać wyłącznie żarówek tego samego typu.

## 2.7 Serwis

- Aby naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- Należy stosować wyłącznie oryginalne części zamienne.

## 2.8 Utylizacja



### **OSTRZEŻENIE!**

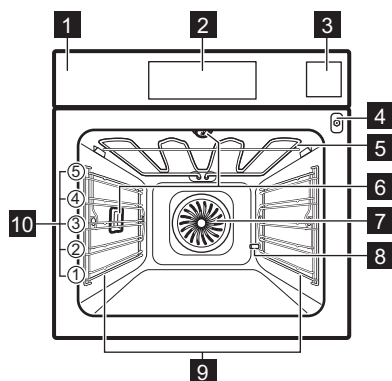
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.
- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.



## 3. OPIS URZĄDZENIA

### 3.1 Ogólne informacje

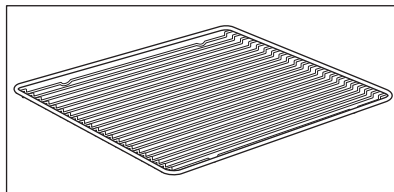


- 1** Panel sterowania
- 2** Wyświetlacz
- 3** Szuflada na wodę
- 4** Gniazdo termosondy
- 5** Grzałka
- 6** Lampa
- 7** Wentylator
- 8** Otwór rury odkamieniającej
- 9** Prowadnice blach, wyjmowane
- 10** Poziomy umieszczania potraw

### 3.2 Akcesoria

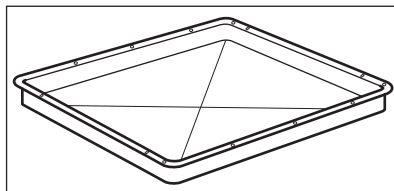
#### Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



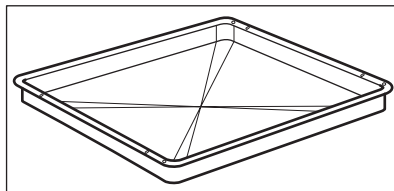
#### Blacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



#### Głęboka blacha

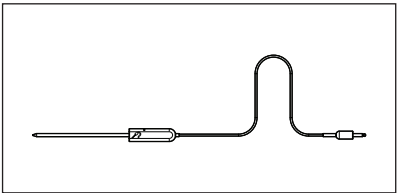
Do pieczenia mięsa i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

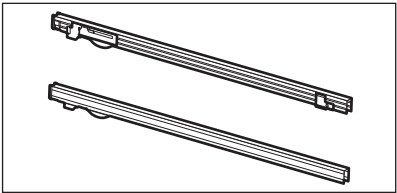
## Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



## Prowadnice teleskopowe

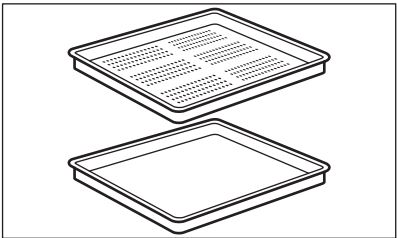
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



## Zestaw do gotowania na parze

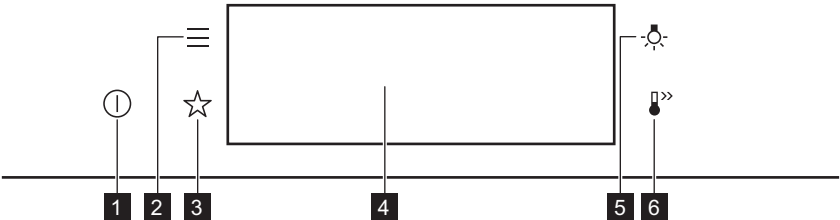
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

Podczas gotowania zestaw do gotowania na parze odprowadza skraplającą się parę wodną od potraw. Do przyrządzania warzyw, ryb, piersi kurczaka. Zestawu nie należy używać do gotowania potraw, które muszą znajdować się w wodzie np. ryż, polenta, makaron.



# 4. WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

## 4.1 Panel sterowania



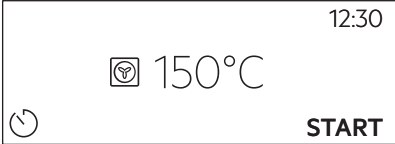
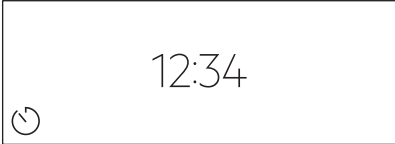
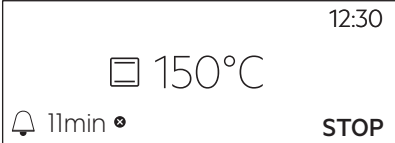
|          |                      |                                                             |
|----------|----------------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Włączone / Wyłączone | Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć piekarnik. |
| <b>2</b> | Menu                 | Wyświetlenie listy funkcji piekarnika.                      |
| <b>3</b> | Ulubione             | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień.                     |

# WŁĄCZANIE I WYŁĄCZANIE PIEKARNIKA

|          |                         |                                                      |
|----------|-------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>4</b> | Wyświetlacz             | Pokazuje aktualne ustawienia piekarnika.             |
| <b>5</b> | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia.                  |
| <b>6</b> | Szybkie nagrzewanie     | Włączanie i wyłączanie funkcji: Szybkie nagrzewanie. |

|                                                                                                                   |                                                                                                              |                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Naciskaj przycisk</b></p> |  <p><b>Przesunięcie</b></p> |  <p><b>Nacisnąć i przytrzymać</b></p> |
| Dotknąć powierzchni palcem.                                                                                       | Przesunąć palcem po powierzchni.                                                                             | Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.                                                                                   |

## 4.2 Wyświetlacz

|                                                                                     |                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ekran główny z funkcją pieczenia i domyślną temperaturą. |
|   | Jeśli użytkownik nie wykona żadnej czynności przez 2 minuty, wyświetlacz przełączy się w tryb czuwania.      |
|  | Podczas pieczenia wyświetlacz pokazuje ustawione funkcje i inne dostępne opcje.                              |

# PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

|  |                                                                                                                                                                                                       |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.</p> <p>A. Aktualna godzina<br/>B. START/STOP<br/>C. Temperatura<br/>D. Funkcje pieczenia<br/>E. Timer<br/>F. Termosonda (tylko wybrane modele)</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Wskaźniki na wyświetlaczu                                                                                                                    |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.                                                                                        |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                                                       |
| <br>Potwierdzenie wyboru lub us-<br>tawienia.               | <br>Powrót do op-<br>przedniego<br>poziomu me-<br>nu.                  | <br>Anulowanie os-<br>tatniej czyn-<br>ności. | <br>Włączanie i wyłączanie<br>opcji. |
| Wskaźniki Alarm dźwiękowy – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.                                           |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                                                       |
| <br>Funkcja jest włączona.                                  | <br>Funkcja jest włączona.<br>Pieczenie kończy się automa-<br>tycznie. | <br>Alarm dźwiękowy jest wy-<br>łączony.      |                                                                                                                       |
| Wskaźniki timera                                                                                                                             |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                |                                                                                                                       |
| <br>Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnie-<br>niem. |                                                                                                                                                         | <br>Anulowanie ustawienia.                  |                                                                                                                       |

## 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

|  |                                                                         |
|--|-------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>OSTRZEŻENIE!</b><br/>Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.</p> |
|--|-------------------------------------------------------------------------|

## 5.1 Czyszczenie wstępne

|                                                                                   |                                                                                                  |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |                 |  |
| <b>Krok 1</b>                                                                     | <b>Krok 2</b>                                                                                    | <b>Krok 3</b>                                                                     |
| 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, Twardość wody, Aktualna godzina.

## 5.3 Wstępne nagrzewanie

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                               |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                                                                                                                                           | <b>Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.</b>                                                                                                       |  |  |
| <b>Krok 1</b>                                                                                                                                                                                                             | Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.                                                                                                                    |  |  |
| <b>Krok 2</b>                                                                                                                                                                                                             | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  .<br>Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.   |  |  |
| <b>Krok 3</b>                                                                                                                                                                                                             | Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji:  .<br>Pozostawić włączony piekarnik na 15 min. |  |  |
|  Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu. |                                                                                                                                                                               |  |  |

## 5.4 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

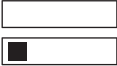
Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

| Krok 1                                                                                                                                                                                                                       | Krok 2                                    | Krok 3                                                          | Krok 4                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.                                                                                                                           | Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody. | Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli. | Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody. |
| <p> Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.</p> |                                           |                                                                 |                                                                          |
| Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.                                                                                                                                   |                                           |                                                                 |                                                                          |

Tabela przedstawia zakres twardości wody (dH) odpowiadający zawartości wapnia i klasyfikacji wody. Ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

| Twardość wody |       | Pasek testowy                                                                       | Zawartość wapnia (mmol/l) | Zawartość wapnia (mg/l) | Klasyfikacja wody |
|---------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------|
| Poziom        | dH    |                                                                                     |                           |                         |                   |
| 1             | 0–7   |    | 0–1,3                     | 0–50                    | miękka            |
| 2             | 8–14  |    | 1,4–2,5                   | 51–100                  | średnio twarda    |
| 3             | 15–21 |   | 2,6–3,8                   | 101–150                 | twarda            |
| 4             | ≥ 22  |  | ≥ 3,9                     | ≥ 151                   | bardzo twarda     |

Jeśli twardość wody wynosi 4, należy napełniać szufladę na wodę wodą butelkowaną.

## 6. CODZIENNA EKSPLOATACJA



**OSTRZEŻENIE!**  
Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

### 6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

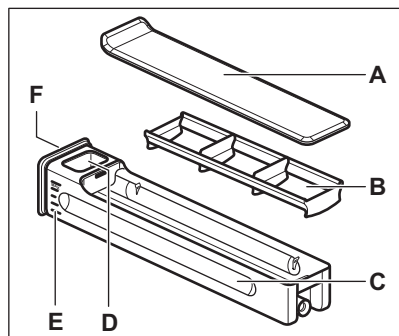
|        |                                                                           |
|--------|---------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia. |
| Krok 2 | Nacisnąć symbol funkcji pieczenia, aby przejść do podmenu.                |

|                                                  |                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 3</b>                                    | Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: <b>OK</b> . Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.                        |
| <b>Krok 4</b>                                    | Ustawić temperaturę. Nacisnąć: <b>OK</b> .                                                                                |
| <b>Krok 5</b>                                    | Nacisnąć: <b>START</b> .<br>Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia. |
| STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia. |                                                                                                                           |
| <b>Krok 6</b>                                    | Wyłączyć piekarnik.                                                                                                       |

**Można użyć skrótu!**

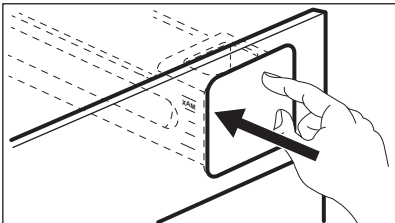
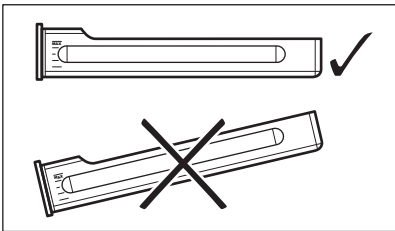


## 6.2 Szuflada na wodę



- A. Pokrywa
- B. Pochłaniacz fal
- C. Szuflada
- D. Otwór do wlewania wody
- E. Podziałka
- F. Przednia pokrywa

## 6.3 Sposób użycia: Szuflada na wodę

|                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                       |                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b>                                                                                                                                                             | Nacisnąć przednią pokrywę szuflady na wodę.                                                                                                           |  |
| <b>Krok 2</b>                                                                                                                                                             | Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. Można to zrobić na dwa sposoby:                                                                    |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                           | <b>A:</b> pozostawić szufladę w piekarniku i nalać wodę z pojemnika.                                                                                  | <b>B:</b> wyjąć szufladę na wodę z piekarnika i napełnić ją z kranu.               |
| <b>Krok 3</b>                                                                                                                                                             | Przenieść szufladę na wodę w poziomym położeniu, aby uniknąć rozlania wody.                                                                           |  |
| <b>Krok 4</b>                                                                                                                                                             | Napełnioną szufladę na wodę należy umieścić w takim samym położeniu. Docisnąć przednią pokrywę, aż szuflada na wodę znajdzie się wewnątrz piekarnika. |                                                                                    |
| <b>Krok 5</b>                                                                                                                                                             | Opróżniać szufladę na wodę po każdym użyciu.                                                                                                          |                                                                                    |
| <div> <b>UWAGA!</b><br/>Trzymać szufladę na wodę z dala od gorących powierzchni.</div> |                                                                                                                                                       |                                                                                    |

## 6.4 Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego

|               |                                                                                                                                    |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Włączyć piekarnik.<br>Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.                                       |
| <b>Krok 2</b> | Nacisnąć  . Ustawić funkcję pieczenia parowego. |
| <b>Krok 3</b> | Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.                                                                  |
| <b>Krok 4</b> | Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.                                            |



|                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Para do gotowania na parze</b><br>50 - 100 °C | Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Para do duszenia</b><br>105 - 130 °C          | Do przyrządzania potraw i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i caserole.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Para do zapiekania</b><br>135 - 150 °C        | Do pieczenia mięsa, casserole, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekanek. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę.<br>Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę.                                                                                                                                                                                  |
| <b>Para do pieczenia</b><br>155 - 230 °C         | Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków.<br>Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód.                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Krok 5</b>                                    | Nacisnąć: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Krok 6</b>                                    | Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć i wyjąć.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Krok 7</b>                                    | <p>Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml). Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut.</p> <div>  <p><b>OSTRZEŻENIE!</b><br/>Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol.</p> </div> <p>Skorzystać z podziałki na szufladzie na wodę.</p> |
| <b>Krok 8</b>                                    | W razie potrzeby wytrzeć szufladę z zewnątrz miękką szmatką. Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Krok 9</b>                                    | <p>Nacisnąć: START .</p> <p>Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

|                |                                                                                                                                                                                                  |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 10</b> | Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę.<br>Po zakończeniu pieczenia wentylator chłodzący pracuje z większą prędkością w celu usunięcia pary. |
| <b>Krok 11</b> | Wyłączyć piekarnik.                                                                                                                                                                              |
| <b>Krok 12</b> | Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę.                                                                                                                                              |
| <b>Krok 13</b> | W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.                                     |

Można użyć skrótu!



6.5 Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Włączyć piekarnik.<br>Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Krok 2</b> | Nacisnąć:  .                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok 3</b> | Nacisnąć: OK. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Krok 4</b> | Ustawić temperaturę i nacisnąć: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Krok 5</b> | Nacisnąć:  . Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia timera.                                                                                                                                                         |
| <b>Krok 6</b> | Ustawić timer i nacisnąć: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok 7</b> | Nacisnąć: START.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Krok 8</b> | Na woreczkach próżniowych i w komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Wyjąć woreczki próżniowe posługując się talerzem i ręcznikiem. Po ostygnięciu piekarnika usunąć wodę z dna komory za pomocą gąbki. Osuszyć komorę miękką ściereczką. |

Można użyć skrótu!



6.6 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane

Każda potrawa w tym podmenu ma przypisaną zalecaną funkcję piekarnika i temperaturę. Można zmienić czas i temperaturę.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Automatyka wag.
- Termosonda

Stopień wypieczenia potrawy:

- Lekko wypieczone albo Mniej
- Średnio wypieczone
- Dobrze wypieczone albo Więcej

|        |                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik.                                                                                                              |
| Krok 2 | Nacisnąć:  .                                   |
| Krok 3 | Nacisnąć:  . Wprowadzić: Gotowanie wspomagane. |
| Krok 4 | Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.                                                                                             |
| Krok 5 | Nacisnąć: START .                                                                                                               |

Można użyć skrótu!



6.7 Funkcje pieczenia

STANDARDOWE

| Funkcja pieczenia                                                                            | Zastosowanie                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <br>Grill | Do grillowania cienkich porcji potraw i opiekania chleba. |

# CODZIENNA EKSPLOATACJA

| Funkcja pieczenia                                                                                               | Zastosowanie                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Turbo grill</b>         | Do pieczenia dużych kawałków mięsa lub drobiu z kośćmi na jednym poziomie. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.                        |
| <br><b>Termoobieg</b>          | Do jednoczesnego pieczenia na trzech poziomach i do suszenia żywności. Ustawić temperaturę o 20-40°C niższą niż dla funkcji Górna/dolna grzałka. |
| <br><b>Potrawy mrożone</b>     | Do przyrządzania produktów gotowych (np. frytek, pieczonych ziemniaków w ćwiartkach, sajonek itp.), tak aby nadać im chrupkość.                  |
| <br><b>Górna/dolna grzałka</b> | Do pieczenia ciasta na jednym poziomie oraz do suszenia żywności.                                                                                |
| <br><b>Funkcja Pizza</b>       | Do wypieku pizzy. Do intensywnego przyrumieniania i pieczenia potraw z chrupiącym spodem.                                                        |
| <br><b>Grzałka dolna</b>       | Do pieczenia ciast o chrupiącym spodzie oraz do pasteryzowania żywności.                                                                         |

## SPECJALNE

| Funkcja pieczenia                                                                                            | Zastosowanie                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Pasteryzowanie</b> | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli).                                        |
| <br><b>Suszenie</b>       | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów.                              |
| <br><b>Funkcja Jogurt</b> | Do przygotowywania jogurtu. Oświetlenie piekarnika w funkcji jest wyłączone. |

| Funkcja pieczenia                                                                                                    | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Podgrzewanie talerzy</b>     | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br><b>Rozmrażanie</b>              | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Zapiekanki</b>               | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzania zapiekanek i przyrumieniania.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Termoobieg (niska temp.)</b> | Do przyrządzania delikatnych, soczystych pieczeni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br><b>Podtrzymywanie temp.</b>     | Podtrzymywanie temperatury potraw.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br><b>Termoobieg wilgotny</b>      | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

## PAROWE

| Funkcja pieczenia                                                                                                     | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Steamify</b>                | Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.                                                                                                                                                                     |
| <br><b>Tryb gotowania SousVide</b> | Nazwa funkcji odwołuje się do metody gotowania potraw w szczelnych woreczkach próżniowych w niskiej temperaturze. Więcej informacji znajduje się w części „Tryb gotowania SousVide” poniżej oraz w tabelach pieczenia w rozdziale „Wskazówki i porady”. |

| Funkcja pieczenia                                                                                           | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Regeneracja</b>        | <p>Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprawdane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika.</p> |
|  <b>Chleb</b>              | <p>Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.</p>                                                                                                                                                                                                                           |
|  <b>Wyrastanie ciasta</b>  | <p>Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  <b>Gotowanie na parze</b> | <p>Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  <b>Duża wilgotność</b>    | <p>Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|  <b>Średnia wilgotność</b> | <p>Funkcja jest przeznaczona do duszenia mięsa, a także do pieczenia chleba i słodkich ciast drożdżowych. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a wypieki z ciasta drożdżowego zyskują błyszczącą, chrupiącą skórkę.</p>                                                                                                                       |
|  <b>Mała wilgotność</b>  | <p>Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu casserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz.</p>                                                                                                                                                                 |

## 6.8 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 zakłócone, 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                                                             |
| 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 |                             |
|-------------------|-----------------------------|
| <b>Krok 1</b>     | Nacisnąć: Aktualna godzina. |
| <b>Krok 2</b>     | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

| Jak ustawić czas pieczenia |                                                                                                 |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b>              | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.                                                 |
| <b>Krok 2</b>              | Nacisnąć:  . |
| <b>Krok 3</b>              | Ustawić czas. Nacisnąć: OK.                                                                     |

**Można użyć skrótu!**



| Wybór opcji zakończenia pieczenia |                                                                                               |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1                            | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.                                               |
| Krok 2                            | Nacisnąć:  . |
| Krok 3                            | Ustawić czas pieczenia.                                                                       |
| Krok 4                            | Nacisnąć: ● ● ● .                                                                             |
| Krok 5                            | Nacisnąć: Zakończ działanie.                                                                  |
| Krok 6                            | Wybrać preferowane: Zakończ działanie.                                                        |
| Krok 7                            | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.                |

| Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia |                                                                                               |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Krok 1                                       | Ustawić funkcję pieczenia i temperaturę.                                                      |
| Krok 2                                       | Nacisnąć:  . |
| Krok 3                                       | Ustawić czas pieczenia.                                                                       |
| Krok 4                                       | Nacisnąć: ● ● ● .                                                                             |
| Krok 5                                       | Nacisnąć: Uruchomienie z opóźnieniem.                                                         |
| Krok 6                                       | Wybrać wartość.                                                                               |
| Krok 7                                       | Nacisnąć: OK. Powtarzać tę czynność do czasu wyświetlenia się ekranu głównego.                |

| Jak wydłużyć czas pieczenia                                                                                                                    |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia. |  |
| Nacisnąć <b>+1 min</b> , aby wydłużyć czas pieczenia.                                                                                          |  |



## Jak zmienić ustawienia timera

|               |                                                                                               |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Nacisnąć:  . |
| <b>Krok 2</b> | Ustawić wartość dla timera.                                                                   |
| <b>Krok 3</b> | Nacisnąć: OK.                                                                                 |

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

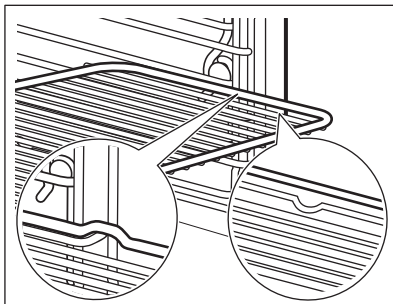
## 8. SPOSÓB UŻYCIA: AKCESORIA

### 8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa. Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

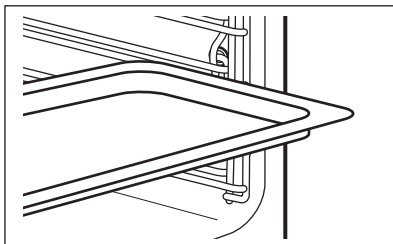
#### Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



#### Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



**Ruszt, Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:**  
Wsunąć blachę między prowadnice blachy, a ruszt między prowadnice na wyższym poziomie.

8.2 Termosonda

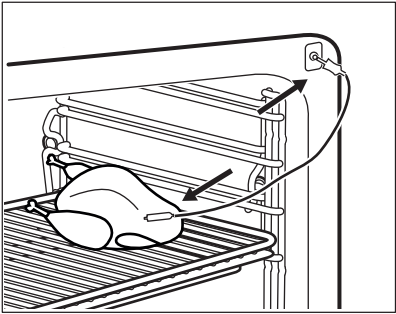
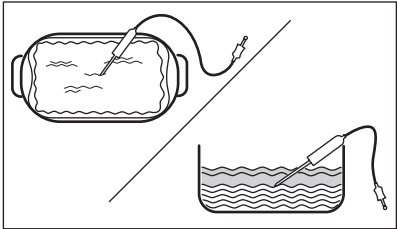
Termosonda— mierzy temperaturę wewnątrz potrawy. Można jej używać przy każdej funkcji pieczenia.

| Dostępne są dwa ustawienia temperatury:                         |                                                                                                                                       |                                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| <div>°C</div> <div>Temperatura piekarnika: minimum 120°C.</div> | <div></div> <div>Temperatura wewnątrz produktu</div> |                                             |
| 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 |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> | <p>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 podpyierać silikonowy uchwyt Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia.</p>                                                 |
|                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Krok 4</b></p>                                                                                                                                                  | <p>Podłączyć Termosonda do gniazda znajdującego się z przodu piekarnika. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.</p>                                                                                                                                                                                                                                          |
| <p><b>Krok 5</b></p>                                                                                                                                                  | <p> — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.</p>                                                                                                                                                                                                                              |
| <p><b>Krok 6</b></p>                                                                                                                                                  | <p>• • • — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.</li> <li>Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.</li> </ul>      |
| <p><b>Krok 7</b></p>                                                                                                                                                  | <p>Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: OK, aby przejść do ekranu głównego.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Krok 8</b></p>                                                                                                                                                  | <p>Nacisnąć: START .<br/>Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.</p>                                                                                                                                                                            |
| <p><b>Krok 9</b></p>                                                                                                                                                  | <p>Wyciągnąć wtyczkę Termosonda z gniazda i wyjąć potrawę z piekarnika.</p> <div data-bbox="213 1347 1028 1461"> <p> <b>OSTRZEŻENIE!</b><br/>Występuje zagrożenie poparzeniem, ponieważ Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.</p> </div> |

Można użyć skrótów!



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. |
| – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.<br>– nacisnąć, aby anulować ustawienie. |                                                                            |

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 wyłączanie

Ze względu na bezpieczeństwo piekarnik wyłącza się po upływie pewnego czasu, jeśli działa funkcja pieczenia i nie zostaną zmienione żadne ustawienia.

|  (°C) |  (godz.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                      |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                       |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                       |

Funkcja samoczynnego wyłączenia nie działa z funkcjami: Oświetlenie piekarnika, Termosonda, Koniec, Termoobieg (niska temp.).

## 9.4 Wentylator chłodzący

Podczas pracy 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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>Temperatury i czasy gotowania podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.</p> <p>Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używany. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.</p> <p>W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.</p> <p>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.</p> |

## 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                                                                                   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rolada biszkopowa                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Cała ryba, 0,2 kg                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Ciastka, 16 szt.                                                                 | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Makaroniki, 24 szt.                                                              | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                    |
| Babeczki, 12 szt.                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Ciasto pikantne, 20 szt.                                                         | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                    |
| Kruche ciasteczka, 20 szt.                                                       | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 140                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |
| Tartletki, 8 szt.                                                                | blacha do pieczenia ciasta lub głęboka blacha                                     | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                    |

## 10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

Należy używać naczyń i pojemników w ciemnym kolorze o matowej powierzchni. Pochłaniają one lepiej ciepło niż naczynia w jasnym kolorze o błyszczącej powierzchni.

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Blacha do pizzy</b>                                                             | <b>Forma do pieczenia</b>                                                           | <b>Kokilki</b>                                                                      | <b>Forma do tarty</b>                                                                |
| W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 28 cm                                       | W ciemnym kolorze, matowa<br>średnica: 26 cm                                        | Ceramiczne<br>średnica: 8 cm, wysokość: 5 cm                                        | W ciemnym kolorze, matowa<br>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.

|  <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Pieczenie w formach</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                           |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                 |

|  <b>PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka</b> |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Użyć trzeciego poziomu piekarnika.</b>      |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |  |
|                                                |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
| Bułka maślana / Paski ciasta                                                                                                     | Termoobieg                                                                          | 140                                                                                         | 25 - 40                                                                                      |  |
| Bułka maślana / Paski ciasta, wstępnie nagrzać pusty piekarnik                                                                   | Górna/dolna grzałka                                                                 | 160                                                                                         | 20 - 30                                                                                      |  |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik                                                                    | Termoobieg                                                                          | 150                                                                                         | 20 - 35                                                                                      |  |



## PIECZENIE NA JEDNYM POZIOMIE. Ciasteczka



Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik                    | Górna/dolna grzałka                                                               | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    |



## PIECZENIE NA KILKU POZIOMACH. Ciasteczka

|  |  | <br>(°C) | <br>(min) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Bułka maślana / Paski ciasta                                                     | Termoobieg                                                                        | 140                                                                                       | 25 - 45                                                                                    | 1 / 4                                                                              |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik                    | Termoobieg                                                                        | 150                                                                                       | 23 - 40                                                                                    | 1 / 4                                                                              |
| Beztłuszczowy biszkopt                                                           | Termoobieg                                                                        | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                    | 1 / 4                                                                              |





**GRILL**



**Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.**



**Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury.**



(min)



Tosty

Grill

1 - 3

5

Befsztyk, obrócić po upływie połowy czasu

Grill

24 - 30

4

## Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodne z normą IEC 60350.



**Ustawić temperaturę na 100°C.**



**Naczynie  
(Gastro-  
norm)**



(kg)



(min)



Brokuły,  
wstępnie na-  
grzać pusty  
piekarnik

1 x 2/3 perfo-  
rowana

0.3

3

8 - 9

Umieścić bla-  
chę do piecze-  
nia na pierw-  
szym poziomie  
piekarnika.

Brokuły,  
wstępnie na-  
grzać pusty  
piekarnik

1 x 2/3 perfo-  
rowana

maks.

3

10 - 11

Umieścić bla-  
chę do piecze-  
nia na pierw-  
szym poziomie  
piekarnika.

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

|                                                                                                                |                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Ustawić temperaturę na 100°C. |                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|                                | <br>Naczynie<br>(Gastro-<br>norm) | <br>(kg) |  | <br>(min) |  |
| Groszek, mro-<br>żony                                                                                          | 2 x 2/3 perfo-<br>rowana                                                                                           | 2 x 1,5                                                                                   | 2 i 4                                                                             | Aż tempe-<br>ratura w<br>najzim-<br>niejszym<br>miejscu<br>osiągnie<br>85°C.               | Umieścić bla-<br>chę do piecze-<br>nia na pierw-<br>szym poziomie<br>piekarnika.  |

## 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

|                                                                                  |                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
|  | <b>OSTRZEŻENIE!</b><br>Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa. |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|

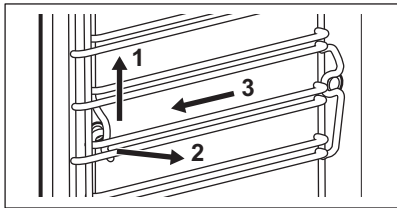
### 11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Środki czy-<br>szczące    | Umyć przód piekarnika miękką ściereczką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.<br>Wyczyścić dno komory, używając kilku kropel octu, aby usunąć osad z kamienia. |
|                                                                                                                 | Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.                                                                                                                |
|                                                                                                                 | Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.                                                                                                                                    |
| <br>Codzienne<br>użytkowanie | 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><b>Wyposażenie</b></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.

|                                                     |                                                                           |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b>                                       | Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.                               |                                                                                   |
| <b>Krok 2</b>                                       | Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu. |  |
| <b>Krok 3</b>                                       | Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.              |                                                                                   |
| <b>Krok 4</b>                                       | Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.                                   |                                                                                   |
| Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności. |                                                                           |                                                                                   |

## 11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

| Przed rozpoczęciem:                         |                                                         |                                                                                                                |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmowane prowadnice blach. | Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. |

| <b>Krok 1</b>      | Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu. |        |
|--------------------|----------------------------------------------------|--------|
| <b>Krok 2</b>      | Wybrać: Menu / Czyszczenie.                        |        |
| Funkcja            | Opis                                               | Czas   |
| Czyszczenie parowe | Lekkie czyszczenie                                 | 30 min |

# KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

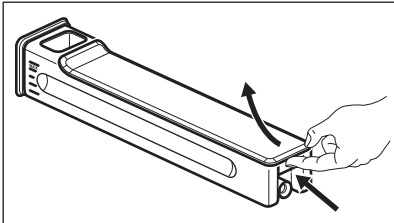
|                                                                                                                                  |                                                                                                                                   |                                                         |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------|
| Czyszczenie parowe plus                                                                                                          |                                                                                                                                   | Standardowe czyszczenie<br>Spryskać komorę detergentem. | 75 min |
| Krok 3                                                                                                                           | Nacisnąć START . Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.<br>Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy. |                                                         |        |
| Krok 4                                                                                                                           | Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.                                                                                     |                                                         |        |
|  Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone. |                                                                                                                                   |                                                         |        |

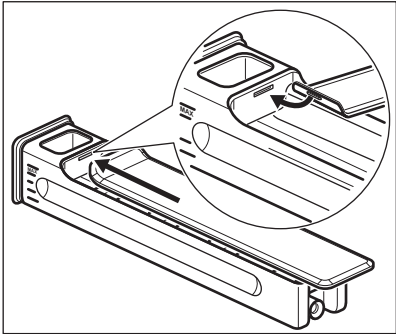
| Po zakończeniu czyszczenia: |                                                                                                      |                                                                  |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik.         | Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.<br>Usunąć pozostałą wodę z pojemnika na wodę. | Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory. |

## 11.4 Przypomnienie o czyszcz.

|                                                       |
|-------------------------------------------------------|
| Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie. |
| Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.                |

## 11.5 Sposób czyszczenia: Szuflada na wodę

|               |                                                                                                                          |                                                                                     |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Wyjąć szufladę na wodę z piekarnika.                                                                                     |                                                                                     |
| <b>Krok 2</b> | Zdjąć pokrywę szuflady na wodę.<br>Unieść osłonę zgodnie z wycięciem w tylnej części.                                    |  |
| <b>Krok 3</b> | Wyjąć rozbijacz fal. Wyjąć go całkowicie z korpusu szuflady.                                                             |                                                                                     |
| <b>Krok 4</b> | Umyć elementy szuflady wodą z dodatkiem detergentu. Nie używać szorstkich gąbek ani nie myć szuflady na wodę w zmywarce. |                                                                                     |

|               |                                                                                                      |                                                                                   |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 5</b> | Zmontować szufladę na wodę.                                                                          |  |
| <b>Krok 6</b> | Włożyć rozbijacz fal. Umieścić go w korpusie szuflady.                                               |                                                                                   |
| <b>Krok 7</b> | Założyć pokrywę. Najpierw wcisnąć przedni zatrzask, a następnie dosunąć pokrywę do korpusu szuflady. |                                                                                   |
| <b>Krok 8</b> | Wstawić pojemnik na wodę.                                                                            |                                                                                   |
| <b>Krok 9</b> | Wsunąć szufladę na wodę w kierunku piekarnika, aż do zatrzasknięcia.                                 |                                                                                   |

## 11.6 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

| Przed rozpoczęciem:                       |                            |                                              |
|-------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik i zacząć, aż ostygnie. | Wyjąć wszystkie akcesoria. | Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta. |

|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Czas trwania pierwszej części:</b> ok. 100 min                                                                                         |                                                                                                                                                 |
| <b>Krok 1</b>                                                                                                                             | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.                                                                                       |
| <b>Krok 2</b>                                                                                                                             | Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.                                                                                    |
| <b>Krok 3</b>                                                                                                                             | Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.                                                                              |
| <b>Krok 4</b>                                                                                                                             | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.                                                                                                               |
| <b>Krok 5</b>                                                                                                                             | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.                     |
| <b>Krok 6</b>                                                                                                                             | Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.               |
| <b>Czas trwania drugiej części:</b> ok. 35 min                                                                                            |                                                                                                                                                 |
| <b>Krok 7</b>                                                                                                                             | Wlać wodę do szuflady na wodę. Upewnić się, że w szufladzie na wodę nie pozostały resztki środka do usuwania kamienia. Włożyć szufladę na wodę. |
| <b>Krok 8</b>                                                                                                                             | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.                                                                                          |
| <p> Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.</p> |                                                                                                                                                 |

| Po zakończeniu odkamieniania:                                                                                                                             |                                                                                                 |                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik.                                                                                                                                       | Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. Wylać pozostałą wodę z szuflady na wodę. | Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory. |
| ❗ Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę. |                                                                                                 |                                                                    |

## 11.7 Przypomnienie o odkamienianiu

Piekarnik wyświetla dwa rodzaje przypomnień o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

| Typ                    | Opis                                                                                                                                                                     |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Wstępne przypomnienie  | Informuje o zalecanym odkamienieniu piekarnika.                                                                                                                          |
| Właściwe przypomnienie | Informuje o wymaganym odkamienieniu piekarnika. Jeśli po wyświetleniu właściwego przypomnienia piekarnik nie zostanie odkamieniony, nastąpi wyłączenie funkcji parowych. |

## 11.8 Obsługa urządzenia: Płukanie

| Przed rozpoczęciem:                               |                                                                              |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie.       | Wyjąć wszystkie akcesoria.                                                   |
| <b>Krok 1</b>                                     | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.                    |
| <b>Krok 2</b>                                     | Wlać wodę do szuflady na wodę.                                               |
| <b>Krok 3</b>                                     | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie.<br>Czas trwania: około 30 minut |
| <b>Krok 4</b>                                     | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.         |
| <b>Krok 5</b>                                     | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.                       |
| ❗ Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone. |                                                                              |

## 11.9 Przypomnienie o osuszeniu

Po zakończeniu pieczenia parowego na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź, aby osuszyć piekarnik.

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

## 11.10 Sposób użycia: Osuszanie

Umożliwia osuszenie komory piekarnika po zakończeniu pieczenia parowego lub czyszczenia parowego.

|               |                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Upewnić się, że piekarnik ostygł.                           |
| <b>Krok 2</b> | Wyjąć wszystkie akcesoria.                                  |
| <b>Krok 3</b> | Wybrać menu: Czyszczenie / Osuszanie.                       |
| <b>Krok 4</b> | Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie. |

## 11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

Drzwi i wewnętrzne szyby można wymontować w celu ich wyczyszczenia. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.



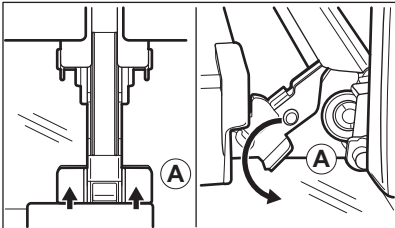
### **OSTRZEŻENIE!**

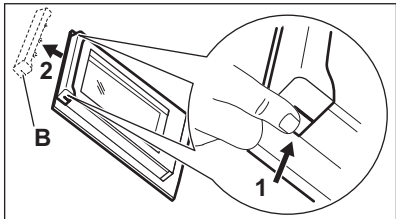
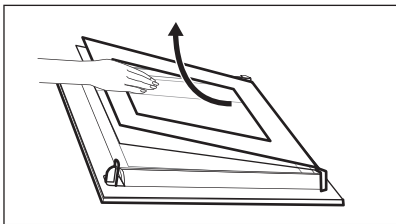
Drzwi są ciężkie.



### **UWAGA!**

Ostrożnie obchodzić się z szybami, uważając zwłaszcza na krawędzie przedniej szyby. Szkło może pęknąć.

|               |                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                    |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Całkowicie otworzyć drzwi.                                                                                                                                                                                                     |  |
| <b>Krok 2</b> | Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.                                                                                                                                                               |                                                                                    |
| <b>Krok 3</b> | 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. |                                                                                    |

|               |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 4</b> | Chwycić listwę drzwi (B) za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.                                                                                                              |  |
| <b>Krok 5</b> | Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.                                                                                                                                                                           |                                                                                   |
| <b>Krok 6</b> | Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.                                                                                                                                              |                                                                                   |
| <b>Krok 7</b> | Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie myć szyb w zmywarce.                                                                                                                             |  |
| <b>Krok 8</b> | Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.                                                                                                                                             |                                                                                   |
| <b>Krok 9</b> | Zamontować najpierw mniejszą szybę, a następnie większą oraz drzwi. Wkładając szyby, należy upewnić się, że znajdują się one w prawidłowym położeniu – w przeciwnym razie może dojść do przegrzania się drzwi piekarnika. |                                                                                   |

## 11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



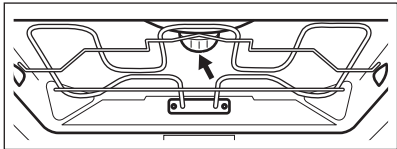
### OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.  
Żarówka może być gorąca.

| Przed wymianą żarówki oświetlenia:                   |                                  |                                     |
|------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
| Krok 1                                               | Krok 2                           | Krok 3                              |
| Wyłączyć piekarnik. Odczekać, aż piekarnik ostygnie. | Odłączyć piekarnik od zasilania. | Umieścić ściereczkę na dnie komory. |



## Oświetlenie

|               |                                                                   |                                                                                    |
|---------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Obrócić szklany klosz, aby go zdjąć.                              |  |
| <b>Krok 2</b> | Zdjąć metalowy pierścień, a następnie wyczyścić szklany klosz.    |                                                                                    |
| <b>Krok 3</b> | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.           |                                                                                    |
| <b>Krok 4</b> | Zamocować metalowy pierścień do szklanego klosza i zamontować go. |                                                                                    |

## Lampa boczna

|               |                                                                            |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b> | Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy. |
| <b>Krok 2</b> | Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20.                    |
| <b>Krok 3</b> | Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.                               |
| <b>Krok 4</b> | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.                    |
| <b>Krok 5</b> | Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.                     |
| <b>Krok 6</b> | 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**

Piekarnika nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.



**Środek zaradczy**

Sprawdzić, czy piekarnik podłączono prawidłowo do zasilania.



## Piekarnik nie włącza się lub nie nagrzewa się



### Możliwa przyczyna



### Środek zaradczy

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Ustawić aktualny czas. Szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Funkcje zegara”. Jak ustawić: Funkcje zegara.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Domknąć drzwi.

Zadziałał bezpiecznik.

Sprawdzić, czy problem nie jest związany z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Włączona jest blokada uruchomienia 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.



## Szuflada na wodę nie działa prawidłowo



### Opis



### Możliwa przyczyna



### Środek zaradczy

Po włożeniu szuflady na wodę nie pozostaje na swoim miejscu.

Nie wsunięto całkowicie szuflady na wodę do piekarnika.

Wsunąć całkowicie szufladę na wodę do piekarnika.

Z szuflady na wodę wylewa się woda.

Założono nieprawidłowo pokrywę szuflady lub rozbijacz fal.

Założyć prawidłowo pokrywę szuflady i rozbijacz fal.



## Problemy z procedurą czyszczenia

|  Opis |  Możliwa przyczyna |  Środek zaradczy                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Szufladę na wodę trudno wyczyścić.                                                    | Nie zdjęto pokrywy i rozbija-cza fal.                                                               | Zdjąć pokrywę i rozbijacz fal.                                                                                                                       |
| Po zakończeniu procedury odkamieniania w głębokiej blacie nie ma wody.                | Nie napełniono szuflady na wodę do maksymalnego poziomu.                                            | Sprawdzić, czy w korpusie szuflady na wodę znajduje się środek do usuwania kamienia / woda.                                                          |
| Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się brudna woda.       | Głęboka blacha znajduje się na nieodpowiednim poziomie piekarnika.                                  | Usunąć resztki wody i środka do usuwania kamienia z dna komory piekarnika. Następnie razem umieścić na pierwszym poziomie piekarnika głęboką blachę. |
| Po zakończeniu procedury odkamieniania na dnie komory znajduje się zbyt dużo wody.    | Przed rozpoczęciem czyszczenia w komorze rozprowadzono zbyt dużo detergentu.                        | Następnym razem rozprowadzić równomiernie na ściankach komory cienką warstwę detergentu.                                                             |
| Efekty czyszczenia nie są zadowalające.                                               | Rozpoczęto czyszczenie, gdy piekarnik był jeszcze zbyt gorący.                                      | Odczekać, aż piekarnik ostygnie. Powtórzyć czyszczenie.                                                                                              |
|                                                                                       | Przed przystąpieniem do czyszczenia nie wyjęto z piekarnika wszystkich akcesoriów.                  | Wyjąć wszystkie akcesoria z piekarnika. Powtórzyć czyszczenie.                                                                                       |

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.

## 12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 – Termosonda nie jest prawidłowo podłączona do gniazda.                                  | Podłączyć dokładnie Termosonda do gniazda.                                                          |

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.                         | Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.       |
| F908 – układ elektroniczny piekarnika nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.    | Wyłączyć i ponownie włączyć piekarnik.                                                            |

Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie uszkodzonego podzespołu. W takim przypadku należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym. Jeśli wystąpi jeden z wymienionych błędów, pozostałe funkcje piekarnika będą działać normalnie.

|  Kod i opis |  Środek zaradczy |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 – temperatura czujnika pary jest zbyt wysoka.                                          | Wyłączyć piekarnik i poczekać, aż ostygnie. Ponownie włączyć piekarnik.                           |
| F144 – czujnik w Szuflada na wodę nie może zmierzyć poziomu wody.                           | Opróżnić Szuflada na wodę napęlić ją ponownie.                                                    |
| F508 – Szuflada na wodę nie działa prawidłowo.                                              | 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                                              | KOABS39X 944032071    |
| Wskaźnik efektywności energetycznej                                      | 61.9                  |
| Klasa sprawności energetycznej                                           | A++                   |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny        | 0.99 kWh/cykl         |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.52 kWh/cykl         |
| Liczba komór                                                             | 1                     |
| Źródła ciepła                                                            | Elektryczność         |
| Pojemność                                                                | 70 l                  |
| Rodzaj piekarnika                                                        | Piekarnik do zabudowy |
| Masa                                                                     | 38.0 kg               |

\* Dla Unii Europejskiej zgodnie z rozporządzeniami UE 65/2014 i 66/2014.  
Dla Białorusi zgodnie z normą STB 2478-2017, aneks G oraz STB 2477-2017, aneksy A i B.  
Dla Ukrainy zgodnie z normą 568/32020.

Klasa efektywności energetycznej nie dotyczy Rosji.

EN 60350-1 – Elektryczny sprzęt do gotowania do użytku domowego – część 1: Gamy, piekarniki, piekarniki parowe i grille – Metody pomiaru wydajności.

### 13.2 Oszczędzanie energii



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 termoobiegu.

## **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.

## **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.          |

| Pozycja menu |              | Zastosowanie                                                    |
|--------------|--------------|-----------------------------------------------------------------|
| Ustawienia   | Konfiguracja | Ustawianie konfiguracji piekarnika.                             |
|              | Serwis       | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

## 14.2 Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu                 | Zastosowanie                                                                                              |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Osuszanie               | Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych               |
| Czyszczenie parowe      | Lekkie czyszczenie                                                                                        |
| Czyszczenie parowe plus | Dokładne czyszczenie                                                                                      |
| Odkamienianie           | Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia                                                  |
| Płukanie                | Czyszczenie obwodu generatora pary Stosować płukanie po częstym korzystaniu z funkcji gotowania parowego. |

## 14.3 Podmenu: Opcje

| Podmenu                       | Zastosowanie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Oświetlenie piekarnika        | Włączanie i wyłączanie oświetlenia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 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. 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 czyszczeniach | Włączanie i wyłączanie przypomnienia.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

# TO PROSTE!

---

| Podmenu             | Zastosowanie                                  |
|---------------------|-----------------------------------------------|
| Wskazanie czasu     | Włączanie i wyłączanie 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.                                                     |
| Twardość wody        | Ustawia twardość wody.                                                                              |
| Aktualna godzina     | Ustawia aktualną godzinę i datę.                                                                    |

## 14.5 Podmenu opcji: Serwis

| Podmenu                       | Opis                                       |
|-------------------------------|--------------------------------------------|
| Tryb demonstracyjny           | Kod włączenia/wyłączenia: 2468             |
| Wersja oprogramowania         | Informacje na temat wersji oprogramowania. |
| Zresetuj wszystkie ustawienia | Przywraca ustawienia fabryczne.            |

# 15. TO PROSTE!

---

| Przed pierwszym użyciem należy ustawić: |                      |                    |                  |               |                  |
|-----------------------------------------|----------------------|--------------------|------------------|---------------|------------------|
| Język                                   | Jasność wyświetlacza | Dźwięki przycisków | Głośność sygnału | Twardość wody | Aktualna godzina |



**Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:**

|                                                                                                              |                                                                                           |                                                                                               |                                                                                            |                                                                                                 |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <br>Włączone /<br>Wyłączone | <br>Menu | <br>Ulubione | <br>Timer | <br>Termosonda | START /<br>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. |
| <b>Szybkie wyłączenie</b> | 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                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <br>— nacisnąć, aby włączyć piekarnik. |  ...<br>— wybrać funkcję pieczenia. | <br>- ustawić temperaturę. | OK<br>— nacisnąć, aby potwierdzić. | START<br>— nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |

**Gotowanie na parze – Steamify**

Ustawić temperaturę. Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury.

| Para do gotowania na parze | Para do duszenia | Para do zapiekania | Para do pieczenia |
|----------------------------|------------------|--------------------|-------------------|
| 50 - 100°C                 | 105 - 130°C      | 135 - 150°C        | 155 - 230°C       |

## Jak szybko przyrządzać potrawy

Zaleca się korzystanie z programów automatycznych, aby szybko przyrządzać potrawy z wykorzystaniem domyślnych ustawień:

| Gotowanie wspomaga-<br>ne | Krok 1       | Krok 2      | Krok 3                                  | Krok 4          |
|---------------------------|--------------|-------------|-----------------------------------------|-----------------|
|                           | Nacisnąć: ①. | Nacisnąć: ≡ | Nacisnąć: ✕<br>Gotowanie<br>wspomagane. | Wybrać potrawę. |

## Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

### 10% — wykończenie potrawy

Funkcja 10% — wykończenie potrawy umożliwia wydłużenie czasu pieczenia, gdy do zakończenia pieczenia pozostało 10% ustawionego czasu.

Aby wydłużyć czas pieczenia, należy nacisnąć **+1 min.**

## Czyszczenie piekarnika z wykorzystaniem funkcji czyszczenia parowego

|                                |                               |                                                                              |
|--------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok 1</b><br>Nacisnąć: ≡   | <b>Krok 2</b><br>Nacisnąć: ≡/ | <b>Krok 3</b><br>Wybrać tryb:                                                |
| <b>Czyszczenie parowe</b>      |                               | Czyszczenie lekkich zabrudzeń                                                |
| <b>Czyszczenie parowe plus</b> |                               | Dokładne czyszczenie.                                                        |
| <b>Odkamienianie</b>           |                               | Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia                     |
| <b>Płukanie</b>                |                               | Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych |

## 16. MOŻNA UŻYĆ SKRÓTU!

Poniżej przedstawiono wszystkie przydatne skróty. Można je również znaleźć w odpowiednich rozdziałach instrukcji obsługi.

### Jak ustawić: Funkcje pieczenia



## Jak ustawić: Steamify – funkcja pieczenia parowego



## Jak ustawić: Tryb gotowania SousVide



## Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



## Jak ustawić: Czas pieczenia



## Jak ustawić opóźnienie: Rozpoczęcie i zakończenie pieczenia



## Jak anulować: Ustawianie timera



## Obsługa urządzenia: Termosonda



# 17. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie. Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

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](http://www.electrolux.com/support)



Зарегистрировать свой продукт, чтобы пользоваться расширенными возможностями обслуживания:

[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Приобрести аксессуары, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

[www.electrolux.com/shop](http://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

|                                                                 |            |                                            |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|------------|
| <b>1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>                 | <b>205</b> | <b>2.7 Сервис.....</b>                     | <b>211</b> |
| 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями..... | 206        | <b>2.8 Утилизация.....</b>                 | <b>212</b> |
| 1.2 Общая безопасность.....                                     | 207        | <b>3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....</b>            | <b>212</b> |
| <b>2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....</b>                         | <b>208</b> | 3.1 Общий обзор.....                       | 212        |
| 2.1 Установка.....                                              | 208        | 3.2 Аксессуары.....                        | 212        |
| 2.2 Подключение к электросети.....                              | 209        | <b>4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.....</b>      | <b>213</b> |
| 2.3 Использование.....                                          | 210        | 4.1 Панель управления.....                 | 213        |
| 2.4 Уход и чистка.....                                          | 211        | 4.2 Дисплей.....                           | 214        |
| 2.5 Приготовление на пару.....                                  | 211        | <b>5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....</b> | <b>215</b> |
| 2.6 Внутреннее освещение.....                                   | 211        | 5.1 Первая чистка .....                    | 216        |

|                                     |     |                                     |     |
|-------------------------------------|-----|-------------------------------------|-----|
| 5.2 Первое подключение.....         | 216 | 11. УХОД И ОЧИСТКА.....             | 237 |
| 5.3 Первый разогрев.....            | 216 | 11.1 Примечание относительно        |     |
| 5.4 Способ настройки: Жесткость     |     | очистки.....                        | 237 |
| воды.....                           | 216 | 11.2 Снятие: Направляющие для       |     |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....    | 217 | противней.....                      | 238 |
| 6.1 Способ настройки: Режимы        |     | 11.3 Применение: Очистка паром..... | 238 |
| нагрева.....                        | 218 | 11.4 Напоминание О Чистке.....      | 239 |
| 6.2 Выдвижной резервуар для         |     | 11.5 Очистка: Выдвижной резервуар   |     |
| воды.....                           | 218 | для воды.....                       | 239 |
| 6.3 Применение: Выдвижной           |     | 11.6 Применение: Удаление           |     |
| резервуар для воды.....             | 219 | накипи.....                         | 240 |
| 6.4 Способ настройки: Steamify -    |     | 11.7 Напоминание о необходимости    |     |
| Режимы нагрева с паром.....         | 219 | удаления накипи.....                | 241 |
| 6.5 Способ настройки: SousVide..... | 221 | 11.8 Применение: Ополаскивание..... | 242 |
| 6.6 Способ настройки: Помощь в      |     | 11.9 Напоминание о сушке.....       | 242 |
| Приготовлении.....                  | 222 | 11.10 Применение: Сушка.....        | 242 |
| 6.7 Режимы нагрева.....             | 222 | 11.11 Извлечение и установка:       |     |
| 6.8 Примечания к функции: Влажная   |     | Дверца.....                         | 243 |
| конвекция.....                      | 226 | 11.12 Замена лампы освещения.....   | 244 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....               | 226 | 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ              |     |
| 7.1 Описание функций часов.....     | 226 | НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....                 | 245 |
| 7.2 Способ настройки: Функции       |     | 12.1 Что делать, если.....          | 245 |
| часов.....                          | 226 | 12.2 Управление: Коды ошибок.....   | 247 |
| 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСЕССУАРЫ.....      | 228 | 12.3 Данные о техническом           |     |
| 8.1 Установка принадлежностей.....  | 228 | обслуживании.....                   | 248 |
| 8.2 Термощуп.....                   | 229 | 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ                  |     |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....      | 231 | ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                  | 249 |
| 9.1 Сохранение: Любимые             |     | 13.1 Информация об изделии и        |     |
| программы.....                      | 231 | Технический лист информации об      |     |
| 9.2 Блокировка кнопок.....          | 231 | изделии*.....                       | 249 |
| 9.3 Автоматическое отключение.....  | 232 | 13.2 Экономия электроэнергии.....   | 249 |
| 9.4 Вентилятор охлаждения.....      | 232 | 14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....             | 250 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....            | 232 | 14.1 Меню.....                      | 250 |
| 10.1 Рекомендации по                |     | 14.2 Подменю для: Очистка.....      | 251 |
| приготовлению.....                  | 232 | 14.3 Подменю для: Опции.....        | 251 |
| 10.2 Влажная конвекция.....         | 232 | 14.4 Подменю для: Настройка.....    | 252 |
| 10.3 Влажная конвекция —            |     | 14.5 Подменю для: Сервис.....       | 252 |
| рекомендуемые аксессуары.....       | 233 | 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!.....            | 253 |
| 10.4 Таблицы приготовления для      |     | 16. ПРОБУЙТЕ!.....                  | 254 |
| тестирующих организаций.....        | 234 | 17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ.....    | 256 |

## 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.

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.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилок.

## 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.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью,

могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и чистка



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

## 2.5 Приготовление на пару



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## 2.6 Внутреннее освещение



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

- О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.
- Данный продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запасные части.

## 2.8 Утилизация



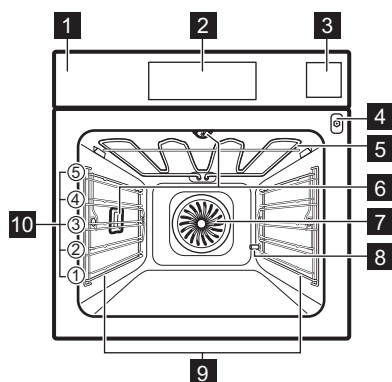
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Для получения информации о надлежащей утилизации прибора обратитесь в местные муниципальные органы власти.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### 3.1 Общий обзор

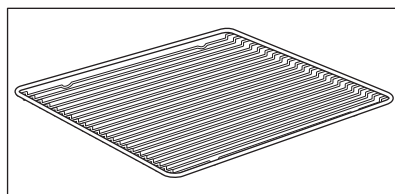


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съемная опора противня
- 10 Положения противня

### 3.2 Аксессуары

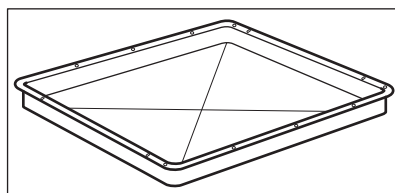
#### Решетка

Для использования с посудой, формами для выпечки, а также при приготовлении жаркого.



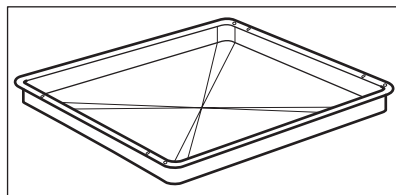
#### Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



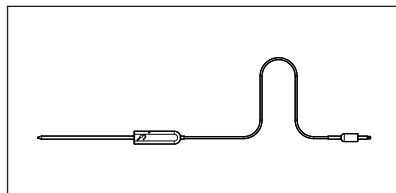
## Глубокий эмалированный противень для гриля

Для выпекания и приготовления жаркого, а также в качестве поддона для сбора жира.



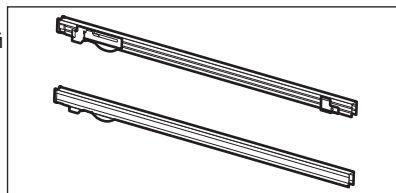
## Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



## Телескопические направляющие

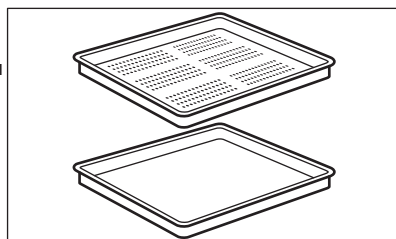
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



## Набор противней для приготовления на пару

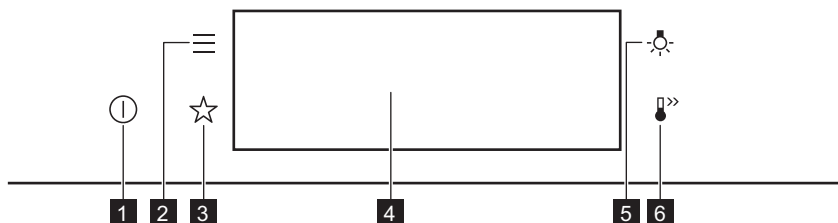
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару используется для сбора конденсирующейся воды из продуктов во время приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые готовятся с добавлением воды, например риса, поленты, макаронных изделий.



## 4. ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

### 4.1 Панель управления

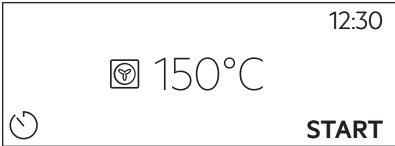
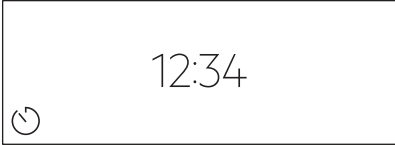


# ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ.

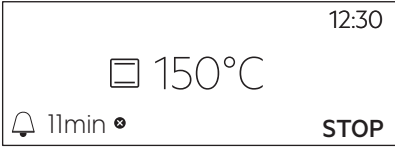
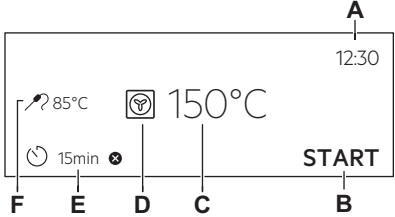
|   |                   |                                                                  |
|---|-------------------|------------------------------------------------------------------|
| 1 | ВКЛ / ВЫКЛ        | Нажмите и удерживайте для включения и выключения духового шкафа. |
| 2 | Меню              | 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.                  |

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |
| <b>Нажимайте кнопку</b>                                                           | <b>Переместите</b>                                                                | <b>Нажмите и удерживайте</b>                                                      |
| Коснитесь поверхности кончиком пальца.                                            | Проведите кончиком пальца по поверхности.                                         | Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.                                    |

## 4.2 Дисплей

|                                                                                     |                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | После включения на дисплей выводится главный экран с режимом нагрева и заданной по умолчанию температурой. |
|  | Если не воспользоваться духовым шкафом в течение 2 минут, дисплей переходит в режим ожидания.              |

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

|                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <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"> <li>А. Установка Времени Суток</li> <li>В. ПУСК/СТОП</li> <li>С. Температура</li> <li>Д. Режимы нагрева</li> <li>Е. Таймер</li> <li>Ф. Термощуп (только в ряде моделей)</li> </ul> |

| Индикаторы, отображаемые на дисплее                                                                                                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Основные индикаторы – навигация по дисплею.                                                                                                 |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
| <p></p> <p>Подтверждение выбора / параметра настройки.</p> | <p></p> <p>Возврат на один уровень в меню.</p>                                   | <p></p> <p>Отмена последнего действия.</p>        | <p></p> <p>Включение и выключение опций.</p> |
| Индикаторы функции <b>Звуковой сигнал</b> . — по истечении установленного времени приготовления раздается звуковой сигнал.                  |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
| <p></p> <p>Функция включена.</p>                         | <p></p> <p>Функция включена.<br/>Приготовление автоматически прекращается.</p> | <p></p> <p>Звуковая сигнализация отключена.</p> |                                                                                                                               |
| Индикаторы таймеров                                                                                                                         |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                    |                                                                                                                               |
| <p></p> <p>Установка функции: Отложенный запуск.</p>     | <p></p> <p>Отмена настройки.</p>                                               |                                                                                                                                    |                                                                                                                               |

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

|                                                                                    |                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>ВНИМАНИЕ!</b><br/>См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.</p> |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

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, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Первый разогрев

|                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.</b>                                                    |                                                                                                                                                                                          |
| 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. |                                                                                                                                                                                          |

5.4 Способ настройки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды. Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.



|                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                               |  |  |  |
| <b>Шаг 1</b>                                                                                                                                                                                                                   | <b>Шаг 2</b>                                                                      | <b>Шаг 3</b>                                                                      | <b>Шаг 4</b>                                                                      |
| Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду.                                                                                                                          | Стряхните с полоски лишнюю воду.                                                  | Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже.                          | Задайте жесткость воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды.            |
| <p> Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.</p> |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |
| Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |

В таблице описывается диапазон жесткости воды (dH) с соответствующим уровнем содержания кальция и классификации воды. Отрегулируйте уровень жесткости воды согласно таблице.

| Жесткость воды |       | Индикаторная полоска                                                                | Содержание кальция (ммоль/л) | Содержание кальция (мг/л) | Классификация воды |
|----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Уровень        | dH    |                                                                                     |                              |                           |                    |
| 1.             | 0–7   |    | 0–1,3                        | 0–50                      | мягкая             |
| 2              | 8–14  |  | 1,4–2,5                      | 51–100                    | умеренно жесткая   |
| 3              | 15–21 |  | 2,6–3,8                      | 101–150                   | жесткая            |
| 4              | ≥ 22  |  | ≥ 3,9                        | ≥ 151                     | очень жесткая      |

Если водопроводная вода имеет жесткость «4», наполняйте выдвижной резервуар для воды бутилированной негазированной водой.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



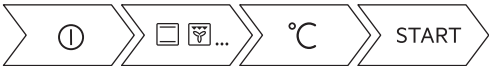
### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

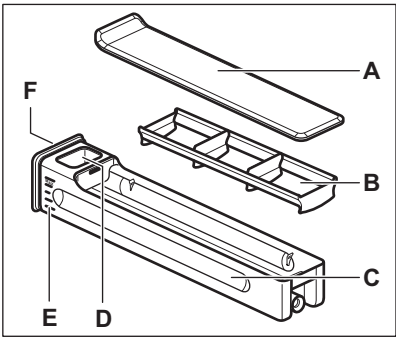
6.1 Способ настройки: Режимы нагрева

|                                              |                                                                                                                    |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1                                        | Включите духовой шкаф. На дисплее отобразится режим нагрева по умолчанию.                                          |
| Шаг 2                                        | Для входа в подменю нажмите символ режима нагрева.                                                                 |
| Шаг 3                                        | Выберите режим нагрева и нажмите: OK. На дисплее отображается температура.                                         |
| Шаг 4                                        | Установ: температура. Нажмите OK.                                                                                  |
| Шаг 5                                        | Нажмите: START .<br>Термошуп — шуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. |
| Для выключения режима нагрева нажмите STOP . |                                                                                                                    |
| Шаг 6                                        | Выключите духовой шкаф.                                                                                            |

Пробуйте!

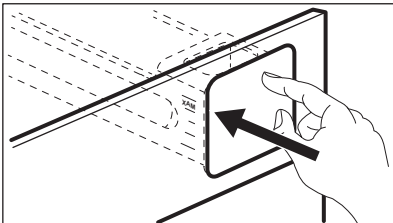
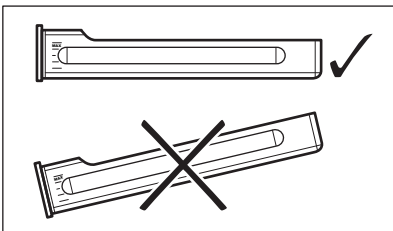


6.2 Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Ящик
- D. Отверстия для залива воды
- E. Шкала
- F. Передняя крышка

## 6.3 Применение: Выдвижной резервуар для воды

|                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                 |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пункт 1                                                                                                                                                                                            | Нажмите на переднюю крышку выдвижного резервуара для воды.                                                                                      |            |
| Пункт 2                                                                                                                                                                                            | Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Это можно сделать двумя способами:                                              |                                                                                              |
|                                                                                                                                                                                                    | А Оставить выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налить воду из контейнера.                                                            | В: Извлечь выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налить в него воду из-под крана. |
| Пункт 3                                                                                                                                                                                            | Во избежание разбрызгивания воды перемещайте резервуар, сохраняя его в горизонтальном положении.                                                |            |
| Пункт 4                                                                                                                                                                                            | Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на переднюю крышку, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа. |                                                                                              |
| Пункт 5                                                                                                                                                                                            | Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования.                                                                           |                                                                                              |
| <div><b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ</b><br/>Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.</div> |                                                                                                                                                 |                                                                                              |

## 6.4 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

|              |                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.                                       |
| <b>Шаг 2</b> | Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром. |
| <b>Шаг 3</b> | Нажмите: ОК. На дисплее отобразятся настройки температуры.                                                                    |

|                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Шаг 4</b>                                  | Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>На пару</b><br>50–100°C                    | Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>Тушение (с паром)</b><br>105–130°C         | Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |
| <b>Запекание (с паром)</b><br>135–150°C       | Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratin. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.<br>При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>Жарка и выпечка (с паром)</b><br>155–230°C | Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratin, овощей и выпечных блюд.<br>При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |  |
| <b>Шаг 5</b>                                  | Нажмите: <b>OK</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>Шаг 6</b>                                  | Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Шаг 7</b>                                  | <p>Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут.</p> <div data-bbox="215 1141 1028 1307">  <p><b>ВНИМАНИЕ!</b><br/>Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p> </div> <p>Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.</p> |  |
| <b>Шаг 8</b>                                  | При необходимости протрите наружную поверхность выдвижного резервуара для воды влажной тряпкой. Установите выдвижной резервуар для воды на место.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |

|               |                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 9</b>  | Нажмите <b>START</b> .<br>Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал.                                               |
| <b>Шаг 10</b> | Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар.<br>По окончании приготовления вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара. |
| <b>Шаг 11</b> | Выключите духовой шкаф.                                                                                                                                                                                             |
| <b>Шаг 12</b> | По окончании приготовления опорожните резервуар для воды.                                                                                                                                                           |
| <b>Шаг 13</b> | Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью.                   |

**Пробуйте!**



## 6.5 Способ настройки: SousVide

|              |                                                                                                                                         |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Включите духовой шкаф.<br>Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю.                                              |
| <b>Шаг 2</b> | Нажмите  .                                            |
| <b>Шаг 3</b> | Нажмите: <b>OK</b> . На дисплее отобразятся настройки температуры.                                                                      |
| <b>Шаг 4</b> | Выберите температуру и нажмите: <b>OK</b> .                                                                                             |
| <b>Шаг 5</b> | Нажмите  . На дисплее отобразятся настройки таймера. |
| <b>Шаг 6</b> | Задайте таймер и нажмите: <b>OK</b> .                                                                                                   |
| <b>Шаг 7</b> | Нажмите: <b>START</b> .                                                                                                                 |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 8</b> | Может иметь место осаждение воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Когда духовой шкаф остынет, удалите воду с дна камеры духового шкафа при помощи губки. Вытрите внутреннюю камеру насухо мягкой тряпкой. |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Пробуйте!**



## 6.6 Способ настройки: Помощь в Приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю предусмотрена рекомендованная функция и температура. Эти время и температуру можно изменить.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- По весу
- Термощуп

Степень готовности блюда:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренная или Больше

|              |                                            |
|--------------|--------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Включите духовой шкаф.                     |
| <b>Шаг 2</b> | Нажмите                                    |
| <b>Шаг 3</b> | Нажмите . Введите: Помощь в Приготовлении. |
| <b>Шаг 4</b> | Выберите тип блюда или продукта.           |
| <b>Шаг 5</b> | Нажмите: START .                           |

**Срежьте путь!**



## 6.7 Режимы нагрева

## СТАНДАРТНЫЕ

| Режим нагрева                                                                                                          | Применение                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Гриль</b>                      | Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.                                                                                                           |
| <br><b>Турбо-гриль</b>                | Жарка крупных кусков мяса или птицы с костями на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.                                                          |
| <br><b>Горячий воздух</b>             | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на трех уровнях. Установите температуру на 20–40 °C ниже, чем для режима Традиционное приготовление. |
| <br><b>Замороженные продукты</b>      | Приготовление полуфабрикатов (например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов) с образованием хрустящей корочки.                         |
| <br><b>Традиционное приготовление</b> | Для выпекания и жарки продуктов на одном уровне.                                                                                                            |
| <br><b>Пицца</b>                     | Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.                                                                                       |
| <br><b>Нижний нагрев</b>            | Выпекание пирогов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.                                                                                  |

## ОСОБЫЕ

| Режим нагрева                                                                                                 | Применение                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <br><b>Консервирование</b> | Консервирование овощей (например, маринованных огурцов). |

| Режим нагрева                                                                                                                | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Высушивание</b>                      | Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br><b>Йогурт</b>                           | Приготовление йогурта. Лампа освещения данной функции выключена.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <br><b>Подогрев тарелок</b>                 | Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <br><b>Размораживание</b>                   | Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размера замороженных продуктов.                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Гратен</b>                           | Для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Приготовление гратенов и обжаривание.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Низкотемпературное приготовление</b> | Приготовление нежного и сочного жаркого.                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <br><b>Поддержание тепла</b>              | Сохранение пищи в теплом состоянии.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br><b>Влажная конвекция</b>              | Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Подробнее см. указания на тему: в главе «Ежедневное использование». Влажная конвекция. |



## ПАР

| Режим нагрева                                                                                                   | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Steamify</b>            | Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <br><b>SousVide</b>            | Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. раздел «SousVide» ниже, а также главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.                                                                                                                                           |
| <br><b>Регенерация</b>         | Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать одновременно несколько блюд, используя разные положения противней. |
| <br><b>Хлеб</b>                | Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br><b>Подготовка теста</b>    | Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <br><b>Влажный пар</b>        | Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <br><b>Интенсивный пар</b>   | Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <br><b>Горячий пар (35%)</b> | Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста — хрустящую и блестящую поверхность.                                                                                                                   |
| <br><b>Горячий пар (25%)</b> | Данная функция подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.                                                                                                                                                                                                |

**6.8 Примечания к функции: Влажная конвекция**

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и 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 от-счета | 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. |

## Установка времени приготовления

|       |                                                                                             |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Установите время. Нажмите <b>OK</b> .                                                       |

**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: <b>OK</b> . 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.                                                                   |

# ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

| Установка отложенного запуска приготовления |                                                                                                |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 6                                       | Выберите требуемое значение.                                                                   |
| Шаг 7                                       | Нажмите: <b>OK</b> . Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

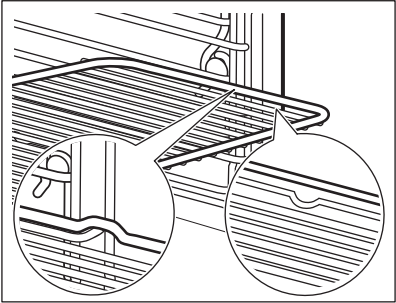
| Увеличение заданного времени приготовления                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 <b>+1min</b> .                                                                                           |

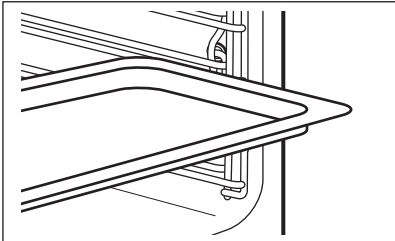
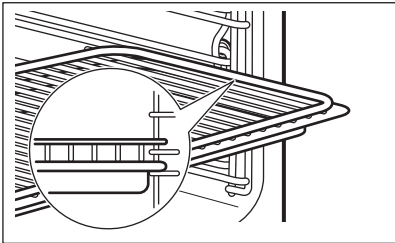
| Изменение настроек таймера                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1                                                                | Нажмите  . |
| Шаг 2                                                                | Задайте значение таймера.                                                                   |
| Шаг 3                                                                | Нажмите <b>OK</b> .                                                                         |
| Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент. |                                                                                             |

## 8. ПРИМЕНЕНИЕ: АКСССУАРЫ

### 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.

|                                                                   |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Решетка:</b><br/>Вставьте решетку между направляющими,.</p> |  |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                                                                                |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Эмалированный противень / Противень для жарки:</b><br/>Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.</p>                               |  |
| <p><b>Решетка, Эмалированный противень / Противень для жарки:</b><br/>Вставьте противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.</p> |  |

## 8.2 Термощуп

Термощуп- измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

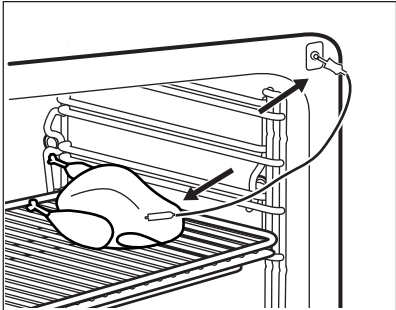
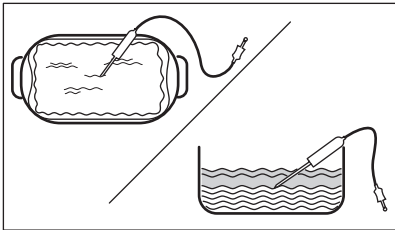
| Необходимо установить два значения температуры:             |                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>°C</p> <p>Температура духового шкафа: минимум 120°C.</p> | <p></p> <p>Температура внутри продукта.</p> |

| Для получения наилучших результатов:                   |                                                      |                                                             |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| <p>Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.</p> | <p>Не используйте при приготовлении жидких блюд.</p> | <p>Во время приготовления должен оставаться в продукте.</p> |

Духовой шкаф рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

## Применение: Термощуп

|              |                                                                       |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Включите духовой шкаф.                                                |
| <b>Шаг 2</b> | Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа. |

|                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 3</b>                                                                                                                                                             | Вставьте: Термощуп.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Мясо, птица и рыба</b>                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Запеканки</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 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. |
|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Шаг 4</b>                                                                                                                                                             | Вставьте вилку сетевого шнура Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа.<br>На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Шаг 5</b>                                                                                                                                                             | Для установки температуры внутри продукта нажмите  .                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Шаг 6</b>                                                                                                                                                             | Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции: <ul style="list-style-type: none"> <li>Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.</li> <li>Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.</li> </ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Шаг 7</b>                                                                                                                                                             | Выберите опцию и несколько раз нажмите: <b>OK</b> для перехода на главный экран.                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Шаг 8</b>                                                                                                                                                             | Нажмите: <b>START</b> .<br>Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 9</b> | Выньте штекер Термощуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.<br><div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">  <b>ВНИМАНИЕ!</b><br/>         Существует опасность ожога Термощуп нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.       </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.

|                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Включите духовой шкаф.                                                                                                    |
| <b>Шаг 2</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Выберите необходимую настройку.                                                                                           |
| <b>Шаг 3</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Нажмите:  . Выберите: Любимые программы. |
| <b>Шаг 4</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Выберите: Сохранить текущие настройки.                                                                                    |
| <b>Шаг 5</b>                                                                                                                                                                                                                                    | Нажмите +, чтобы добавить настройку в список: Любимые программы. Нажмите ОК.                                              |
|  — нажмите для сброса настройки.<br> — нажмите для отмены выбора настройки. |                                                                                                                           |

### 9.2 Блокировка кнопок

Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

|              |                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Включите духовой шкаф.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Шаг 2</b> | Настройка режима нагрева.                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Шаг 3</b> |  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию. |

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 - 230                                                                              | 5.5                                                                                     |

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

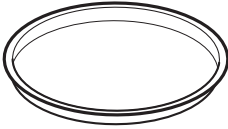
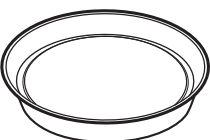
Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь рекомендациями, приведенными в таблице ниже.



|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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<br>диаметр 28 см | Темная, неотражающая<br>диаметр 26 см | Керамика<br>диаметр 8 см,<br>высота 5 см | Темная, неотражающая<br>диаметр 28 см |
|---------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------------|

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

|  <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпекание в формах</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |  | <br>(°C) | <br>(мин) |  |
| Нежирный бисквит                                                                                                                      | Горячий воздух                                                                    | 140 - 150                                                                                 | 35 - 50                                                                                    | 2                                                                                 |
| Нежирный бисквит                                                                                                                      | Традиционное при-<br>готовление                                                   | 160                                                                                       | 35 - 50                                                                                    | 2                                                                                 |
| Яблочный пирог, две<br>формы Ø20 см                                                                                                   | Горячий воздух                                                                    | 160                                                                                       | 60 - 90                                                                                    | 2                                                                                 |
| Яблочный пирог, две<br>формы Ø20 см                                                                                                   | Традиционное при-<br>готовление                                                   | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                    | 1                                                                                 |

|  <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит</b>     |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Используйте третье положение противня.</b> |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |
|                                                |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
| Песочное печенье / Поло-<br>ски из теста                                                                                         | Горячий воздух                                                                      | 140                                                                                         | 25 - 40                                                                                      |



## ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит



Используйте третье положение противня.

|      |  | <br>(°C) | <br>(мин) |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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

|   |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                |

|                                                                                                                                                        |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ</b>                                         |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|  Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.                     |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|  При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|                                                                        |  | <br>(мин) |  |
| Тосты                                                                                                                                                  | Гриль                                                                             | 1 - 3                                                                                      | 5                                                                                 |
| Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления                                                                                 | Гриль                                                                             | 24 - 30                                                                                    | 4                                                                                 |

Информация для тестирующих организаций

Испытания для этой функции: Влажный пар.  
Испытания согласно IEC 60350.

|                                                                                                                |                                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                    |                                                                                             |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  Установите температуру 100°C. |                                                                                                                  |                                                                                            |                                                                                    |                                                                                             |                                                                                    |
|                               | <br>Контейнер<br>(Gastronorm ) | <br>(кг) |  | <br>(мин) |  |
| Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа                                                      | 1 x 2/3 с перфорацией                                                                                            | 0.3                                                                                        | 3                                                                                  | 8 - 9                                                                                       | Установите эмалированный противень на первый уровень.                              |

|  Установите температуру 100°C. |                                                                                                                    |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                | <br>Контейнер<br>(Gastronorm)<br> | <br>(кг) |  | <br>(мин) |  |
| Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа                                                      | 1 x 2/3 с перфорацией                                                                                              | макс                                                                                      | 3                                                                                 | 10 - 11                                                                                    | Установите эмалированный противень на первый уровень.                             |
| Горох, замороженный                                                                                            | 2 x 2/3 с перфорацией                                                                                              | 2 x 1,5                                                                                   | 2 и 4                                                                             | Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.                               | Установите эмалированный противень на первый уровень.                             |

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

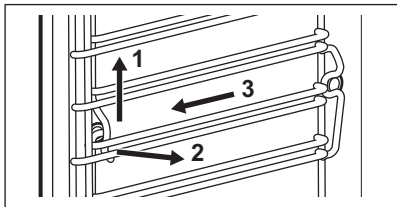
### 11.1 Примечание относительно очистки

|                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Чистящие средства</b> | Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.<br>Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса. |
|                                                                                                                 | Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.                                                                                                               |
|                                                                                                                 | Очищайте пятна мягким моющим средством.                                                                                                                                            |

|                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Ежедневное использование</b></p> | <p>Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.</p>                                                                                                |
|                                                                                                                          | <p>Не держите продукты в микроволновой печи дольше 20 минут. После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.</p>                                                                                                   |
|  <p><b>Аксессуары</b></p>               | <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>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.

|                                                        |                                                                                             |                                                                                    |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1                                                  | Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.                                                  |                                                                                    |
| Шаг 2                                                  | Осторожно приподнимите направляющие для противней вверх и снимите их с переднего держателя. |  |
| Шаг 3                                                  | Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону от боковой стенки.              |                                                                                    |
| Шаг 4                                                  | Потяните направляющие на себя и извлеките из заднего держателя.                             |                                                                                    |
| Установка направляющих выполняется в обратном порядке. |                                                                                             |                                                                                    |

## 11.3 Применение: Очистка паром

| Прежде чем начать:                                |                                                                       |                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.</p> | <p>Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.</p> | <p>Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.</p> |

|                                                                                                                                           |                                                                                                     |                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Пункт 1                                                                                                                                   | Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.                                     |                   |
| Пункт 2                                                                                                                                   | Выберите Меню / Очистка.                                                                            |                   |
| Функция                                                                                                                                   | Описание                                                                                            | Продолжительность |
| Очистка паром                                                                                                                             | Легкая очистка                                                                                      | 30 мин            |
| Очистка паром, плюс                                                                                                                       | Нормальная очистка<br>Обработайте камеру очищающим спреем.                                          | 75 мин            |
| Пункт 3                                                                                                                                   | Нажмите START . Следуйте указаниям на дисплее.<br>По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал. |                   |
| Пункт 4                                                                                                                                   | Для отключения сигнала нажмите на любой символ.                                                     |                   |
|  Во время работы данной функции лампа освещения не горит. |                                                                                                     |                   |

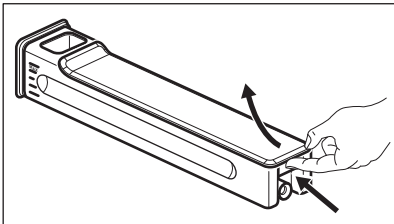
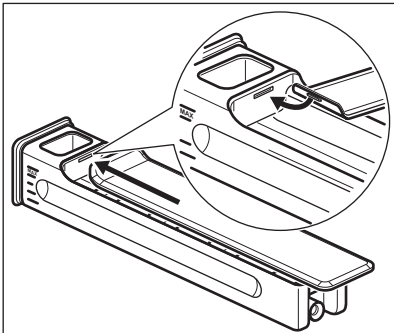
| По истечении времени очистки: |                                                                                                                                              |                                                                     |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Выключите духовой шкаф.       | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.<br>Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |

## 11.4 Напоминание О Чистке

|                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|
| Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания. |
| Используйте функцию: Очистка паром, плюс.                                   |

## 11.5 Очистка: Выдвижной резервуар для воды

|                |                                                           |
|----------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Пункт 1</b> | Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды. |
|----------------|-----------------------------------------------------------|

|         |                                                                                                                                                    |                                                                                   |
|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Пункт 2 | Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.                                                   |  |
| Пункт 3 | Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.                                                                 |                                                                                   |
| Пункт 4 | Вымойте детали выдвижного резервуара водой с мылом. Не применяйте абразивные губки и не мойте выдвижной резервуар для воды в посудомоечной машине. |                                                                                   |
| Пункт 5 | Соберите выдвижной резервуар для воды.                                                                                                             |  |
| Пункт 6 | Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.                                                                    |                                                                                   |
| Пункт 7 | Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.                                 |                                                                                   |
| Пункт 8 | Вставьте выдвижной резервуар для воды.                                                                                                             |                                                                                   |
| Пункт 9 | Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.                                                                      |                                                                                   |

11.6 Применение: Удаление накипи

| Прежде чем начать:                              |                                                                             |                                                         |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.      | Извлеките все принадлежности.                                               | Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст. |
| Продолжительность первого этапа — около 100 мин |                                                                             |                                                         |
| Шаг 1                                           | Установите сотейник на первый уровень.                                      |                                                         |
| Шаг 2                                           | Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи. |                                                         |



|                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 3</b>                                                                                                                              | Долейте воду в выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.                                                                                                               |
| <b>Шаг 4</b>                                                                                                                              | Выберите: Меню / Очистка.                                                                                                                                                          |
| <b>Шаг 5</b>                                                                                                                              | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи.                                                                   |
| <b>Шаг 6</b>                                                                                                                              | По окончании первого этапа опорожните сотейник и установите его на первый уровень.                                                                                                 |
| <b>Продолжительность второго этапа — около 35 мин</b>                                                                                     |                                                                                                                                                                                    |
| <b>Шаг 7</b>                                                                                                                              | Залейте воду в выдвижной резервуар для воды. Убедитесь в том, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось средства для удаления накипи. Вставьте выдвижной резервуар для воды. |
| <b>Шаг 8</b>                                                                                                                              | По окончании работы функции извлеките сотейник.                                                                                                                                    |
|  Во время работы данной функции лампа освещения не горит. |                                                                                                                                                                                    |

## По окончании удаления накипи:

|                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                           |                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| Выключите духовой шкаф.                                                                                                                                                                                                   | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |
|  Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру. |                                                                                                                                           |                                                                     |

## 11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости удаления накипи. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

| Тип                      | Описание                                                  |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Ненавязчивое напоминание | Рекомендует произвести удаление накипи из духового шкафа. |

| Тип                       | Описание                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Настоятельное напоминание | Обязывает произвести удаление накипи из духового шкафа. Если не произвести удаление накипи в духовом шкафу при появлении настоящего напоминания, функции приготовления на пару будут выключены. |

11.8 Применение: Ополаскивание

| Прежде чем начать:                         |                               |
|--------------------------------------------|-------------------------------|
| Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. | Извлеките все принадлежности. |

|       |                                                                              |
|-------|------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень.                                       |
| Шаг 2 | Залейте воду в выдвижной резервуар для воды.                                 |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание.<br>Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее.                          |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник.                              |

❗ Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.9 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.  
Нажмите «ДА», чтобы просушить духовой шкаф.

11.10 Применение: Сушка

Используется для сушки духового шкафа после приготовления с использованием режима нагрева с паром или после паровой очистки.

|         |                                    |
|---------|------------------------------------|
| Пункт 1 | Убедитесь, что духовой шкаф остыл. |
| Пункт 2 | Извлеките все аксессуары.          |
| Пункт 3 | Выберите меню Очистка / Сушка.     |
| Пункт 4 | Следуйте экранным инструкциям.     |

## 11.11 Извлечение и установка: Дверца

Можно снимать дверцу и внутренние стеклянные панели для очистки. Количество стеклянных панелей зависит от модели.



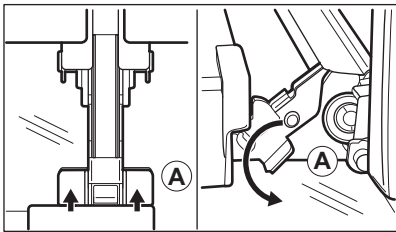
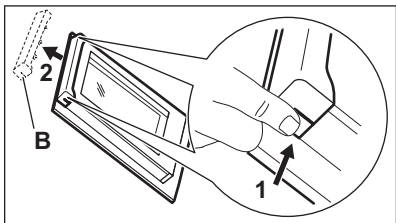
### ВНИМАНИЕ!

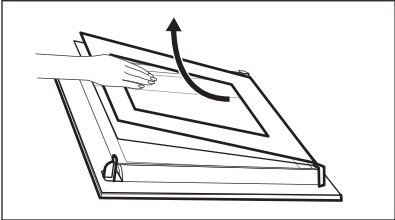
Дверца имеет большой вес.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Обращайтесь со стеклом бережно. Это особенно касается зоны кромок. Стекло может разбиться.

|       |                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                    |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 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.                                                                                                                                                  |                                                                                    |

|       |                                                                                                                                                                                                     |                                                                                   |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 7 | Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.                                                            |  |
| Шаг 8 | Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.                                                                                                                                |                                                                                   |
| Шаг 9 | Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться. |                                                                                   |

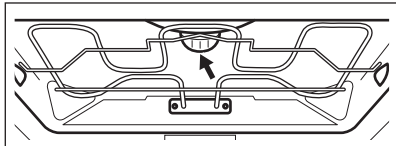
11.12 Замена лампы освещения



**ВНИМАНИЕ!**  
Существует опасность поражения электрическим током.  
Лампа может быть горячей.

| Перед заменой лампы:                                        |                                                |                                          |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Шаг 1                                                       | Шаг 2                                          | Шаг 3                                    |
| Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа. | Отключите духовой шкаф от сети электропитания. | Положите ткань на дно внутренней камеры. |

Верхняя лампа

|       |                                                                                  |                                                                                     |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1 | Чтобы снять плафон, поверните его.                                               |  |
| Шаг 2 | Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.                   |                                                                                     |
| Шаг 3 | Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С. |                                                                                     |
| Шаг 4 | Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.                      |                                                                                     |

## Боковая лампа

|              |                                                                                   |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Шаг 1</b> | Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения. |
| <b>Шаг 2</b> | Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.                     |
| <b>Шаг 3</b> | Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.                             |
| <b>Шаг 4</b> | Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.  |
| <b>Шаг 5</b> | Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.                     |
| <b>Шаг 6</b> | 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.

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».                        |

|  Выдвижной резервуар для воды не работает надлежащим образом |                                                                                                     |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Описание                                                    |  Возможная причина |  Способ устранения |
| Установленный выдвижной резервуар для воды не зафиксирован в духовом шкафу.                                                                   | Вы не нажали до упора на корпус выдвижного резервуара для воды.                                     | Полностью задвиньте выдвижной резервуар для воды в духовой шкаф.                                    |
| Из выдвижного резервуара для воды вытекает вода.                                                                                              | Неправильно установлена крышка выдвижного резервуара для воды или волногаситель.                    | Установите крышку выдвижного резервуара для воды и волногаситель надлежащим образом.                |

|  Неисправности, связанные с процедурой очистки |                                                                                                       |                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Описание                                     |  Возможная причина |  Способ устранения |
| Выдвижной резервуар для воды сложно очистить.                                                                                    | Не сняты крышка и волногаситель.                                                                      | Снимите крышку и волногаситель.                                                                       |
| После процедуры удаления накипи в глубоком эмалированном противне для гриля отсутствует вода.                                    | Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.                                 | Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды залита вода/добавлено средство для удаления накипи.     |



## Неисправности, связанные с процедурой очистки

|  Описание |  Возможная причина |  Способ устранения                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| После цикла удаления накипи на дне камеры осталась грязная вода.                          | Выбран неверный уровень для установки глубокого эмалированного противня для гриля.                  | Удалите остатки воды и средства для удаления накипи со дна камеры духового шкафа. В следующий раз устанавливайте глубокий эмалированный противень для гриля на первый уровень. |
| Слишком много воды на дне камеры после процедуры очистки.                                 | Для очистки камеры духового шкафа использовано слишком большое количество моющего средства.         | В следующий раз распределите моющее средство равномерно по стенкам внутренней камеры тонким слоем.                                                                             |
| Неудовлетворительные результаты очистки.                                                  | Процедура очистка была начата, когда духовой шкаф был слишком горячим.                              | Дождитесь остывания духового шкафа. Повторите процедуру очистки.                                                                                                               |
|                                                                                           | Перед проведением очистки из духового шкафа не были извлечены все принадлежности.                   | Извлеките все принадлежности из духового шкафа. Повторите процедуру очистки.                                                                                                   |

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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| F111 - Термощуп неправильно вставлен в гнездо.                                                    | Полностью вставьте штекер Термощуп в гнездо.                                                |

|  Код и описание |  решение |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                  |

Если одно из этих сообщений продолжает появляться на дисплее, это означает, что неисправная подсистема, возможно, была отключена. В таком случае обратитесь в магазин, в котором был куплен товар, или в авторизованный сервисный центр. В случае возникновения одной из этих неисправностей остальные функции духового шкафа продолжают работать как обычно.

|  Код и описание |  решение |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 - превышение температуры датчика парогенератора.                                           | Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Снова включите духовой шкаф.                   |
| F144 - датчику Выдвижной резервуар для воды не удается измерить уровень воды.                   | Вылейте воду из Выдвижной резервуар для воды и наполните его снова.                       |
| F508 - ошибка функционирования Выдвижной резервуар для воды.                                    | Выключите и снова включите духовой шкаф.                                                  |

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр. Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры 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                                                                                                           | KOABS39X 944032071      |
| Индекс энергетической эффективности (EEI <sub>cavity</sub> )                                                     | 61.9                    |
| Класс энергетической эффективности                                                                               | A++                     |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E <sub>Celectric cavity</sub> )                                        | 0.99 кВт·ч/цикл         |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E <sub>Celectric cavity</sub> ) | 0.52 кВт·ч/цикл         |
| Количество камер                                                                                                 | 1                       |
| Источник нагрева                                                                                                 | Электроэнергия          |
| Объём камеры (V)                                                                                                 | 70 л                    |
| Тип духового шкафа                                                                                               | Встроенный духовой шкаф |
| Масса (M)                                                                                                        | 38.0 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

# СТРУКТУРА МЕНЮ

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.  |

| Элемент меню |           | Применение                                                             |
|--------------|-----------|------------------------------------------------------------------------|
| Настройки    | Настройка | Выбор настроек духового шкафа.                                         |
|              | Сервис    | Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения. |

## 14.2 Подменю для: Очистка

| Подменю             | Применение                                                                                                       |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сушка               | Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара. |
| Очистка паром       | Легкая очистка.                                                                                                  |
| Очистка паром, плюс | Тщательная очистка.                                                                                              |
| Удаление накипи     | Для очистки контура парогенерации от известковых отложений.                                                      |
| Ополаскивание       | Очистка контура парогенерации. Используйте промывку после частого применения функции приготовления на пару.      |

## 14.3 Подменю для: Опции

| Подменю      | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Освещение    | Включение и выключение лампы освещения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Защита детей | 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. Доступ к таймеру, удаленному режиму и лампе возможен при включенной функции «Защита от детей». |

| Подменю               | Применение                                                                                  |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.                                                                                 |
| Жесткость воды          | Настройка жесткости воды.                                                                                                        |
| 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 | Жесткость воды | Установка Времени Суток |
|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------|-------------------------|

**Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:**

|                                                                                                 |                                                                                           |                                                                                                        |                                                                                             |                                                                                               |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <br>ВКЛ / ВЫКЛ | <br>Меню | <br>Любимые программы | <br>Таймер | <br>Термощуп | START / STOP |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|

**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                                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <br>- нажмите для включения духового шкафа. |  ...<br>- выберите режим нагрева. | °C<br>— установите температуру . | OK<br>- нажмите для подтверждения. | START<br>- нажмите, чтобы начать приготовление. |

| Приготовление на пару — Steamify                                                  |                   |                     |                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры. |                   |                     |                           |
| На пару                                                                           | Тушение (с паром) | Запекание (с паром) | Жарка и выпечка (с паром) |
| 50–100°C                                                                          | 105–130°C         | 135–150°C           | 155–230°C                 |

| Быстро освоите приготовление                                                                           |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                                       |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами: |                                                                                             |                                                                                              |                                                                                                                       |                 |
| Помощь в Приготовлении                                                                                 | Шаг 1                                                                                       | Шаг 2                                                                                        | Шаг 3                                                                                                                 | Шаг 4           |
|                                                                                                        | Нажмите  . | Нажмите:  . | Нажмите: <br>Помощь в Приготовлении. | Выберите блюдо. |

| При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.                                                                                    |                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Последний штрих 10%</b><br>Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени. | Для увеличения времени приготовления нажмите значок <b>+1min</b> . |

| Очистка паром духового шкафа                                                                   |                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Шаг 1                                                                                          | Шаг 2                                                                                                         |
| Нажмите:  . | Нажмите:  .                |
| Шаг 3                                                                                          | Выберите режим:                                                                                               |
| <b>Очистка паром</b>                                                                           | Для легкой очистки.                                                                                           |
| <b>Очистка паром, плюс</b>                                                                     | Для тщательной очистки.                                                                                       |
| <b>Удаление накипи</b>                                                                         | Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.                                                  |
| <b>Ополаскивание</b>                                                                           | Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара. |

## 16. ПРОБУЙТЕ!

Здесь показаны все полезные ярлыки. Вы также найдете их в соответствующих главах инструкции по эксплуатации.

### Способ настройки: Режимы нагрева



Способ настройки: Steamify — приготовление с использованием режима нагрева с паром



### Способ настройки: SousVide



### Способ настройки: Помощь в Приготовлении



### Способ настройки: Время приготовления



### Установка отсрочки начала и окончания приготовления



### Отмена установленного таймера



Применение: Термощуп



## 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.



## 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](http://www.electrolux.com/support)**



Зареєструвати свій продукт для кращого обслуговування:

**[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)**



Придбати аксесуари, витратні матеріали й оригінальні запчастини для вашого приладу:

**[www.electrolux.com/shop](http://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

|                                             |            |                                                     |            |
|---------------------------------------------|------------|-----------------------------------------------------|------------|
| <b>1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b> | <b>258</b> | <b>3. ОПИС ВИРОБУ.....</b>                          | <b>265</b> |
| 1.1 Безпека дітей і вразливих осіб.....     | 259        | 3.1 Загальний огляд.....                            | 265        |
| 1.2 Загальна безпека.....                   | 259        | 3.2 Аксесуари.....                                  | 265        |
| <b>2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....</b> | <b>261</b> | <b>4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.....</b> | <b>266</b> |
| 2.1 Встановлення.....                       | 261        | 4.1 Панель керування.....                           | 266        |
| 2.2 Під'єднання до електромережі.....       | 262        | 4.2 Дисплей.....                                    | 267        |
| 2.3 Користування.....                       | 262        | <b>5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....</b>           | <b>268</b> |
| 2.4 Догляд і чищення.....                   | 263        | 5.1 Первинне очищення.....                          | 269        |
| 2.5 Приготування на парі.....               | 264        | 5.2 Перше підключення.....                          | 269        |
| 2.6 Внутрішня підсвітка.....                | 264        | 5.3 Попереднє прогрівання.....                      | 269        |
| 2.7 Сервіс.....                             | 264        | 5.4 Налаштування: Жорсткість води.....              | 269        |
| 2.8 Утилізація.....                         | 264        |                                                     |            |

|                                        |            |                                             |                            |
|----------------------------------------|------------|---------------------------------------------|----------------------------|
| <b>6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ.....</b>    | <b>270</b> | <b>11.2 Як зняти: Опорні рейки .....</b>    | <b>291</b>                 |
| 6.1 Налаштування: Функції нагріву..... | 270        | <b>11.3 Як користуватися: Чищення</b>       | <b>парою..... 291</b>      |
| 6.2 Лоток для води.....                | 271        | <b>11.4 Нагадування про очищення....</b>    | <b>292</b>                 |
| 6.3 Спосіб використання: Лоток для     |            | <b>11.5 Як чистити: Лоток для води.....</b> | <b>292</b>                 |
| води.....                              | 272        | <b>11.6 Спосіб використання: Видалення</b>  | <b>накипу..... 293</b>     |
| 6.4 Налаштування: Steamify - Функція   |            | <b>11.7 Нагадування про видалення</b>       | <b>накипу..... 294</b>     |
| нагрівання парою.....                  | 272        | <b>11.8 Спосіб використання:</b>            | <b>Полоскання..... 294</b> |
| 6.5 Налаштування: Готування            |            | <b>11.9 Нагадування про сушіння.....</b>    | <b>295</b>                 |
| SousVide.....                          | 274        | <b>11.10 Спосіб використання:</b>           | <b>Сушіння..... 295</b>    |
| 6.6 Налаштування: Допомога при         |            | <b>11.11 Як зняти та встановити:</b>        | <b>Дверцята..... 295</b>   |
| готуванні.....                         | 275        | <b>11.12 Як замінити: Лампа.....</b>        | <b>296</b>                 |
| 6.7 Функції нагрівання.....            | 275        |                                             |                            |
| 6.8 Примітки до: Волога конвекція..    | 278        | <b>12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ.....</b>            | <b>297</b>                 |
| <b>7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА.....</b>       | <b>279</b> | 12.1 Дії в разі виникнення проблем.....     | 298                        |
| 7.1 Опис функцій годинника.....        | 279        | 12.2 Як керувати: Коды помилок....          | 300                        |
| 7.2 Налаштування: Функції              |            | 12.3 Дані щодо технічного                   |                            |
| годинника.....                         | 279        | обслуговування.....                         | 300                        |
| <b>8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ:</b>         |            | <b>13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ.....</b>          | <b>301</b>                 |
| <b>АКСЕСУАРИ.....</b>                  | <b>281</b> | 13.1 Інформація про виріб та                |                            |
| 8.1 Встановлення аксесуарів.....       | 281        | Інформаційний листок виробу*.....           | 301                        |
| 8.2 Термочуп.....                      | 282        | 13.2 Енергозбереження.....                  | 302                        |
| <b>9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ.....</b>       | <b>284</b> | <b>14. СТРУКТУРА МЕНЮ.....</b>              | <b>302</b>                 |
| 9.1 Як зберегти: Улюблене.....         | 284        | 14.1 Меню.....                              | 302                        |
| 9.2 Блокування функції.....            | 284        | 14.2 Підменю для: Очищення.....             | 303                        |
| 9.3 Автоматичне вимикання.....         | 284        | 14.3 Підменю для: Опції.....                | 303                        |
| 9.4 Охолоджувальний вентилятор..       | 285        | 14.4 Підменю для: Установка.....            | 304                        |
| <b>10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>  | <b>285</b> | 14.5 Підменю для: Сервіс.....               | 305                        |
| 10.1 Рекомендації щодо                 |            | <b>15. ЦЕ ЛЕГКО!.....</b>                   | <b>305</b>                 |
| приготування.....                      | 285        | <b>16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!.....</b>   | <b>307</b>                 |
| 10.2 Волога конвекція.....             | 285        | <b>17. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ.....</b>            | <b>308</b>                 |
| 10.3 Волога конвекція - рекомендовані  |            |                                             |                            |
| аксесуари.....                         | 286        |                                             |                            |
| 10.4 Таблиці приготування їжі для      |            |                                             |                            |
| дослідницьких установ.....             | 287        |                                             |                            |
| <b>11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА.....</b>       | <b>290</b> |                                             |                            |
| 11.1 Примітки щодо чищення.....        | 290        |                                             |                            |

## 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.

## 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.
- 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 розігрітий прилад;
  - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
  - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

## **2.4 Догляд і чищення**



## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

- Перед початком ремонту прилад треба від'єднати від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Існує ризик того, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей дверцят слід одразу замінити панелі. Зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти пошкодженню матеріалу поверхні.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не використовуйте абразивні засоби, жорсткі серветки для очищення, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково дотримуйтеся інструкцій із безпеки, наведених на упаковці.

## 2.5 Приготування на парі



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Пара може спричинити опіки:
  - Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу, коли активована ця функція. Можливий вихід пари.
  - Відкривайте дверцята приладу обережно після готування на парі.

## 2.6 Внутрішня підсвітка



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

- Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.
- У цьому виробі є джерело світла класу енергоефективності G.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками .

## 2.7 Сервіс

- Для ремонту приладу звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Використовуйте лише оригінальні запасні частини.

## 2.8 Утилізація



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека задушення.

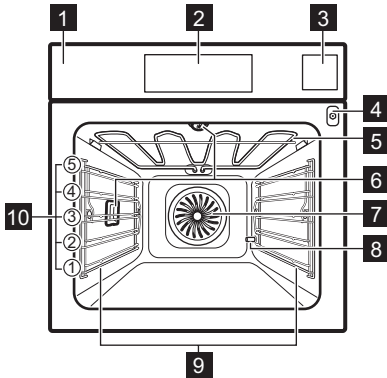
- По інформацію з належної утилізації приладу зверніться до органів муніципальної влади.
- Від'єднайте прилад від електромережі.
- Відріжте кабель електричного живлення близько до приладу та утилізуйте його.
- Приберіть фіксатор дверцят, щоб унеможливити їх зачинення, якщо діти, або домашні тварини опиняться всередині приладу.

Цей продукт по вмісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №139 від 10 березня 2017р.)



## 3. ОПИС ВИРОБУ

### 3.1 Загальний огляд

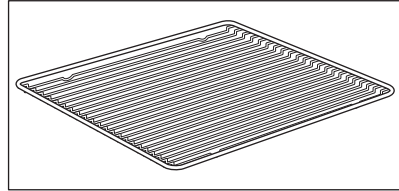


- 1** Панель керування
- 2** Дисплей
- 3** Лоток для води
- 4** Гніздо термощупа
- 5** Нагрівальний елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилятор
- 8** Отвір для видалення накипу
- 9** Опорна рейка, знімна
- 10** Рівні полиць

### 3.2 Аксесуари

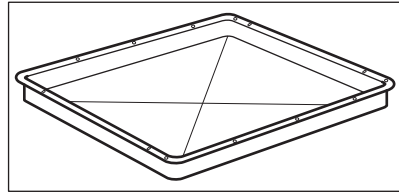
#### Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



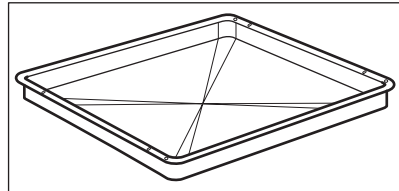
#### Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



#### Деко для гриля/смаження

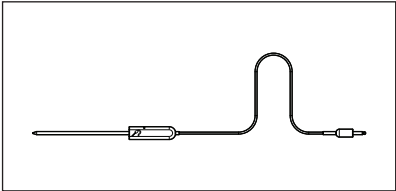
Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

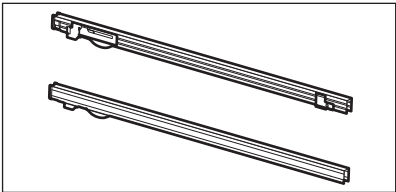
## Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



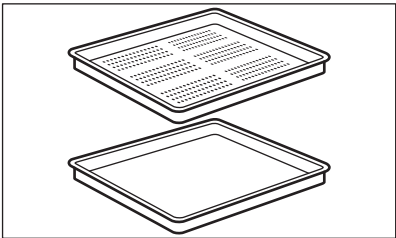
## Телескопічні спрямовувачі

Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



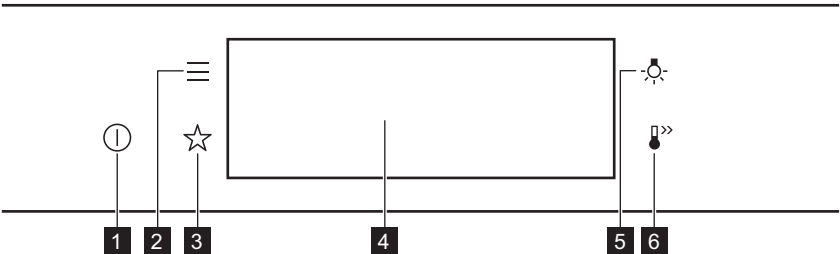
## Паровий комплект

Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер. Під час готування на парі паровий комплект відводить конденсовану воду від продуктів. Використовуйте його для приготування овочів, риби, курячої грудки. Комплект не підходить для страв, що мають поглинати воду, як-от рис, полента, паста.



# 4. УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

## 4.1 Панель керування



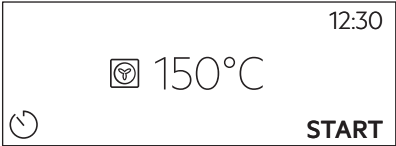
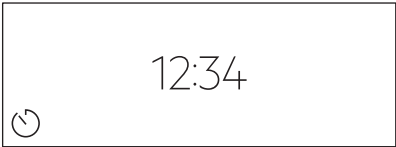
|          |                |                                                                 |
|----------|----------------|-----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> | Увімк. / Вимк. | Натисніть і утримуйте для увімкнення та вимкнення духової шафи. |
| <b>2</b> | Меню           | Перелік функцій духової шафи.                                   |
| <b>3</b> | Улюблене       | Перелік улюблених налаштувань.                                  |

# УВІМКНЕННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

|          |                 |                                                  |
|----------|-----------------|--------------------------------------------------|
| <b>4</b> | Дисплей         | Показує поточні налаштування духової шафи.       |
| <b>5</b> | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи.                    |
| <b>6</b> | Швидкий нагрів  | Увімкнення та вимкнення функції: Швидкий нагрів. |

|                                                                                                           |                                                                                                             |                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Натисніть</b></p> |  <p><b>Перемістіть</b></p> |  <p><b>Натисніть і утримуйте</b></p> |
| Торкніться поверхні пальцем.                                                                              | Переміщуйте палець по поверхню.                                                                             | Торкніться поверхні протягом 3 секунд.                                                                                |

## 4.2 Дисплей

|                                                                                     |                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Після ввімкнення на дисплеї відображається головний екран із функцією нагріву та температурою за промовчанням. |
|   | Якщо духова 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

Diagram of a digital display showing various indicators: a thermometer icon with 85°C, a clock icon with 15min, a fan icon with 150°C, and the word START. Labels A, B, C, D, E, and F are placed around the display to correspond with the list on the right.

Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Час доби
- B. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- C. Температура
- D. Функції нагріву
- E. Таймер
- F. Термощуп (лише для деяких моделей)

|                                                                                                  |                                                                                             |                                                   |                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Індикатори дисплея                                                                               |                                                                                             |                                                   |                                                        |
| Базові індикатори — для навігації на дисплеї.                                                    |                                                                                             |                                                   |                                                        |
| <div>OK</div> <div>Підтвердження вибору/налаштування.</div>                                      | <div>&lt;</div> <div>Перехід на один рівень назад у меню.</div>                             | <div>↶</div> <div>Скасування останньої дії.</div> | <div>⏻</div> <div>Вимкнення та ввімкнення опцій.</div> |
| Звуковий сигнал індикатори функції — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал. |                                                                                             |                                                   |                                                        |
| <div>🔔</div> <div>Функцію ввімкнено.</div>                                                       | <div>🔔<br/>STOP</div> <div>Функцію ввімкнено.<br/>Готування припиняється автоматично.</div> | <div>🔔</div> <div>Звуковий сигнал вимкнено.</div> |                                                        |
| Індикатори таймера                                                                               |                                                                                             |                                                   |                                                        |
| <div>🕒</div> <div>Щоб установити функцію: Відкладений запуск.</div>                              | <div>✖</div> <div>Скасування налаштування.</div>                                            |                                                   |                                                        |

## 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

## 5.1 Первинне очищення

|                                                                                   |                                                                                                                                |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  |                                               |  |
| <b>Крок 1</b>                                                                     | <b>Крок 2</b>                                                                                                                  | <b>Крок 3</b>                                                                     |
| 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 полиць 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, Жорсткість води, Час доби.

## 5.3 Попереднє прогрівання

|                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Перед першим користуванням прогрійте пусту духову шафу.</b> |                                                                                                                                                                                            |
| <b>Крок 1</b>                                                                                                                                   | Вийміть з духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.                                                                                                                                |
| <b>Крок 2</b>                                                                                                                                   | Встановіть максимальну температуру для функції:  .<br>Залиште духову шафу працювати протягом 1 години.    |
| <b>Крок 3</b>                                                                                                                                   | Встановіть максимальну температуру для функції:  .<br>Залиште духову шафу працювати протягом 15 хвилин. |
| <b>①</b> З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.  |                                                                                                                                                                                            |

## 5.4 Налаштування: Жорсткість води

Після підключення духової шафи до електромережі необхідно встановити рівень жорсткості води.

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.

|                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| Крок 1                                                                                                                                                                                                                  | Крок 2                                                  | Крок 3                                                             | Крок 4                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою.                                                                                                                      | Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води. | Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче. | Установіть рівень жорсткості води:<br>Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води. |
|  Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту. |                                                         |                                                                    |                                                                                          |
| Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.                                                                                                                                |                                                         |                                                                    |                                                                                          |

У таблиці вказано діапазон жорсткості води (dH) з відповідним рівнем відкладення кальцію та класифікацією води. Налаштуйте рівень жорсткості води відповідно до таблиці.

| Жорсткість води |       | Тестовий папірець                                                                   | Відкладення кальцію (ммоль/л) | Відкладення кальцію (мг/л) | Класифікація води |
|-----------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Рівень          | dH    |                                                                                     |                               |                            |                   |
| 1               | 0–7   |    | 0–1,3                         | 0–50                       | м'яка             |
| 2               | 8–14  |    | 1,4–2,5                       | 51–100                     | помірно жорстка   |
| 3               | 15–21 |    | 2,6–3,8                       | 101–150                    | жорстка           |
| 4               | ≥22   |  | ≥3,9                          | ≥151                       | дуже жорстка      |

Якщо рівень жорсткості водопровідної води становить 4, заповнюйте лоток для води негазованою водою з пляшок.

## 6. ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**  
Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

### 6.1 Налаштування: Функції нагріву

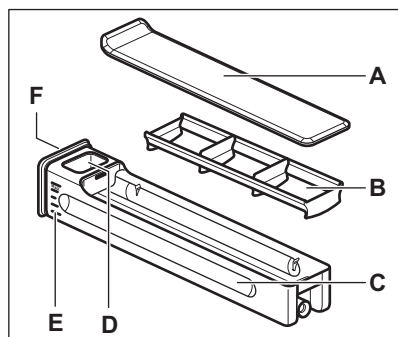
|        |                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням. |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|

|                                                 |                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 2</b>                                   | Натисніть символ функції нагріву для входу в підменю.                                                                     |
| <b>Крок 3</b>                                   | Виберіть функцію нагріву й натисніть: <b>OK</b> . На дисплеї буде відображено температуру.                                |
| <b>Крок 4</b>                                   | Задайте температуру. Натисніть: <b>OK</b> .                                                                               |
| <b>Крок 5</b>                                   | Натисніть: <b>START</b> .<br>Термошуп — термошуп можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування. |
| STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву. |                                                                                                                           |
| <b>Крок 6</b>                                   | Вимкніть духову шафу.                                                                                                     |

**Оберіть найлегший спосіб!**

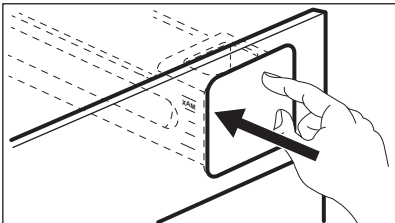
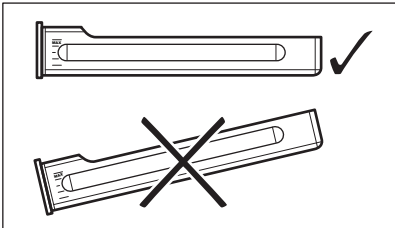


## 6.2 Лоток для води



- A. Кришка
- B. Хвилеріз
- C. Ящик
- D. Отвір для набору води
- E. Шкала
- F. Передня кришка

## 6.3 Спосіб використання: Лоток для води

|                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                     |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1                                                                                                                                                                     | Натисніть передню кришку лотка для води.                                                                                                            |  |
| Крок 2                                                                                                                                                                     | Заповніть лоток для води до позначки максимального рівня. Це можна зробити двома способами:                                                         |                                                                                    |
|                                                                                                                                                                            | <b>А:</b> Залишити лоток для води всередині духової шафи та налити воду з контейнера,                                                               | <b>В:</b> Вийняти лоток для води з духової шафи та наповнити його водою з крана.   |
| Крок 3                                                                                                                                                                     | Тримайте лоток в горизонтальному положенні, щоб не розлити воду.                                                                                    |  |
| Крок 4                                                                                                                                                                     | Після наповнення водою встановіть лоток для води в те саме місце. Натискайте передню кришку, доки лоток для води не буде вставлено до духової шафи. |                                                                                    |
| Крок 5                                                                                                                                                                     | Виливайте воду з лотка для води після кожного використання.                                                                                         |                                                                                    |
| <div> <b>УВАГА</b><br/>Тримайте лоток для води на відстані від гарячих поверхонь.</div> |                                                                                                                                                     |                                                                                    |

## 6.4 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

|        |                                                                                                                                      |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу.<br>Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.                                      |
| Крок 2 | Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром. |
| Крок 3 | Натисніть: <b>OK</b> . На дисплеї відображаються налаштування температури.                                                           |



|                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Крок 4</b>                                            | Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |
| <b>Пара для пароварки</b><br>50–100 °C                   | Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |  |
| <b>Пара для тушкування</b><br>105–130 °C                 | Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |  |
| <b>Пара для хрусткої скоринки</b><br>135–150 °C          | Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і гратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.<br>Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легкого зарум'янювання страви.                                                                                                                                                                                                                                         |  |
| <b>Пара для запікання м'яса та випічки</b><br>155–230 °C | Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки.<br>Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви.                                                                                                                                                                                                                |  |
| <b>Крок 5</b>                                            | Натисніть: <b>OK</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>Крок 6</b>                                            | Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води і зняти його.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <b>Крок 7</b>                                            | <p>Налийте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл). Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин.</p> <div>  <p><b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b><br/>Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p> </div> <p>Скористайтеся шкалою на лотку для води.</p> |  |
| <b>Крок 8</b>                                            | За потреби протріть зовнішню поверхню лотка для води м'якою тканиною. Встановіть лоток для води в початкове положення.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |
| <b>Крок 9</b>                                            | <p>Натисніть: <b>START</b>.</p> <p>Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |

|                |                                                                                                                                                                                                |
|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 10</b> | Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. Наприкінці готування вентилятор охолодження працює швидше для видалення пари.                                     |
| <b>Крок 11</b> | Вимкніть духову шафу.                                                                                                                                                                          |
| <b>Крок 12</b> | Після закінчення готування злийте воду з лотка для води.                                                                                                                                       |
| <b>Крок 13</b> | У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духовна шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. |

**Оберіть найлегший спосіб!**



## 6.5 Налаштування: Готування SousVide

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 1</b> | Увімкніть духову шафу.<br>Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю.                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Крок 2</b> | Натисніть:  .                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Крок 3</b> | Натисніть: OK. На дисплеї відображаються налаштування температури.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Крок 4</b> | Встановіть температуру і натисніть: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Крок 5</b> | Натисніть  . На дисплей виводяться налаштування таймера.                                                                                                                                                                                            |
| <b>Крок 6</b> | Встановіть таймер і натисніть: OK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Крок 7</b> | Натисніть: START.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Крок 8</b> | У вакуумних мішках та в камері духовки може накопичуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Витягніть вакуумні мішки за допомогою тарілки та рушника. Коли духовна шафа охолоне, за допомогою губки видаліть воду з днища внутрішньої камери. Протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. |

Оберіть найлегший спосіб!



## 6.6 Налаштування: Допомога при готуванні

Для кожної страви в цьому підменю запропоновано функцію та температуру. Час і температуру можна регулювати.

Для деяких страв також можна готувати з:

- Зважувати автоматично
- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

|        |                                               |
|--------|-----------------------------------------------|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу.                        |
| Крок 2 | Натисніть:                                    |
| Крок 3 | Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні. |
| Крок 4 | Виберіть страву чи тип продукту.              |
| Крок 5 | Натисніть: START .                            |

Оберіть найлегший спосіб!



## 6.7 Функції нагрівання

### СТАНДАРТНА

| Функція нагріву  | Додаток                                                                     |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Гриль</b> | Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба. |

# ЩОДЕННЕ КОРИСТУВАННЯ

| Функція нагріву                                                                                           | Додаток                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Турбо-гриль          | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання.                   |
| <br>Вентилятор           | Для одночасного випікання на трьох рівнях полиць і підсушуванням продуктів. Встановіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж для Традиційне готування. |
| <br>Заморожені продукти  | Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам).                                                |
| <br>Традиційне готування | Випікання та смаження на одному рівні полиці.                                                                                                       |
| <br>Функція «Піца»       | Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи.                                                                       |
| <br>Нижній нагрів        | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів.                                                                                    |

## СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

| Функція нагріву                                                                                        | Додаток                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <br>Консервування   | Для консервування овочів (наприклад, огірків).                 |
| <br>Сушіння         | Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів.     |
| <br>Функція йогурту | Для приготування йогурту. Підсвітку для цієї функції вимкнено. |

| Функція нагріву                                                                                                  | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Підігрівання тарілок</b> | Для нагрівання тарілок перед подаванням страв.                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br><b>Розморожування</b>       | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів.                                                                                                                                                                                                      |
| <br><b>Страви у паніровці</b>   | Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання.                                                                                                                                                                                                                   |
| <br><b>Повільне готування</b>   | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <br><b>Підтримання теплим</b>   | Підтримання страви теплою.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br><b>Волога конвекція</b>     | 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. |

## ПАРА

| Функція нагріву                                                                                                  | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Steamify</b>           | Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування.                                                                                                                                              |
| <br><b>Готування SousVide</b> | Назва цієї функції стосується методу приготування у вакуумних герметичних пластикових мішечках за низької температури. Щоби отримати більше інформації, див. розділ «Готування SousVide» нижче та розділ «Поради та рекомендації» з таблицями приготування. |

| Функція нагріву                                                                                                    | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Регенерація па-рою</b></p> | Розігрівання страв парою запобігає висушуванню їхньої поверхні. Тепло розподіляється повільно та рівномірно, що дає змогу відновити смак і аромат страви, ніби її щойно було приготовлено. Цю функцію можна використовувати для повторного нагрівання страви безпосередньо на тарілці. Можна одночасно повторно нагрівати декілька тарілок на різних рівнях полиць. |
|  <p><b>Випікання хлібу</b></p>    | Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки.                                                                                                                                                                                                 |
|  <p><b>Вистоювання ті-ста</b></p> | Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним.                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <p><b>Повна пара</b></p>         | Приготування на парі овочів, гарнірів або риби                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  <p><b>Висока вологість</b></p>   | Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  <p><b>Середня вол-огість</b></p> | Ця функція підходить для приготування тушкованого м'яса, а також хліба та виробів із солодкого дріжджового тіста. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває соковитої та ніжної текстури, а вироби із дріжджового тіста випікаються з отриманням хрусткої блискучої скоринки.                                                                                |
|  <p><b>Низька вологість</b></p> | Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв для духовки та страв із сирною скоринкою. Завдяки поєднанню пари й підігріву м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою.                                                                                                                                                                            |

## 6.8 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам 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.                                                                                           |
| 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: ОК. |

| Встановлення часу готування |                                                                                                  |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1                      | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.                                               |
| Крок 2                      | Натисніть:  . |
| Крок 3                      | Встановіть час. Натисніть: ОК.                                                                   |

Оберіть найлегший спосіб!



# ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА

| Як обрати опцію закінчення |                                                                                                |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1                     | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру.                                             |
| Крок 2                     | Натисніть:  . |
| Крок 3                     | Встановіть час приготування.                                                                   |
| Крок 4                     | Натисніть: ● ● ● .                                                                             |
| Крок 5                     | Натисніть: Закінчення дії.                                                                     |
| Крок 6                     | Оберіть бажані дії: Закінчення дії.                                                            |
| Крок 7                     | Натисніть: ОК. 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: ОК. 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 <b>+1 хв.</b>                                                                                             |  |

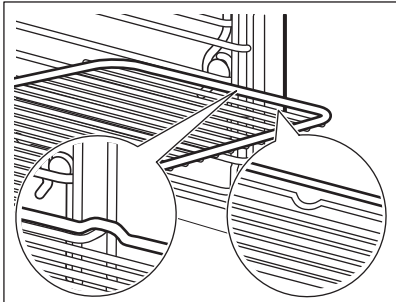
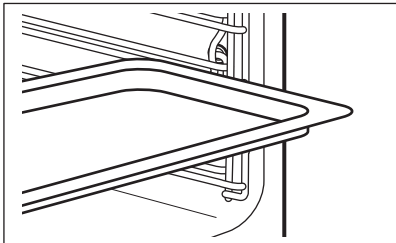


| Зміна налаштувань таймера                                            |                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1                                                               | Натисніть:  . |
| Крок 2                                                               | Встановіть значення таймера.                                                                   |
| Крок 3                                                               | Натисніть: OK.                                                                                 |
| Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування. |                                                                                                |

## 8. СПОСІБ ВИКОРИСТАННЯ: АКСЕСУАРИ

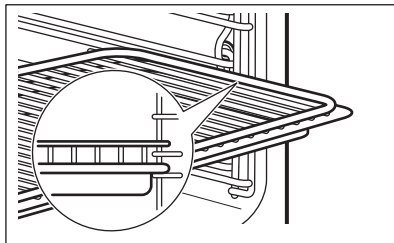
### 8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають перекиданню. Високий обідок навкруги полочки не дає посуду зісковзнути з полочки.

|                                                                                                  |                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Комбінована решітка:</b><br>Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .         |   |
| <b>Деко для випічки / Глибоке деко:</b><br>Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок. |  |

## Комбінована решітка, Деко 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:

|                                           |                                                                                   |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| °C                                        |  |
| Температура духової шафи: мінімум 120 °C. | температура всередині продукту.                                                   |

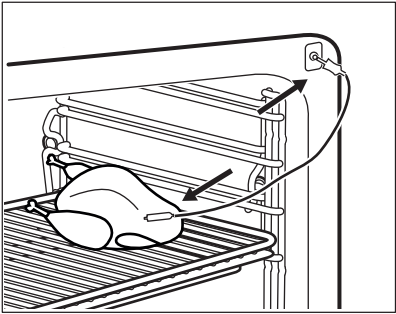
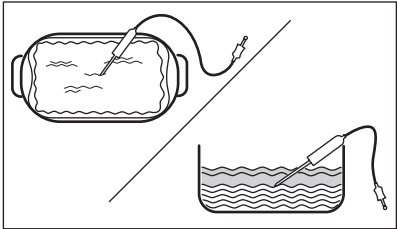
### Для найкращого результату готування:

|                                                |                                     |                                                               |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру. | Не використовуйте для рідких страв. | Під час приготування він повинен залишатися всередині страви. |
|------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------|

Духова шафа розраховує приблизний час закінчення процесу готування. Він залежить від кількості продуктів, вибраної функції духової шафи та температури.

## Спосіб використання: Термощуп

|                              |                                                                         |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1                       | Увімкніть духову шафу.                                                  |
| Крок 2                       | Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи. |
| Крок 3                       | Уставте: Термощуп.                                                      |
| М'ясо, домашня птиця та риба | Запіканка                                                               |

|                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> | <p>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.</p>                                  |
|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <p><b>Крок 4</b></p>                                                                                                                                                   | <p>Вставте штекер Термощуп у гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.</p>                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>Крок 5</b></p>                                                                                                                                                   | <p> — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.</p>                                                                                                                                                                                                           |
| <p><b>Крок 6</b></p>                                                                                                                                                   | <p>• • • — натисніть, щоб установити бажану опцію:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.</li> <li>Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духови шафа припиняє роботу.</li> </ul>    |
| <p><b>Крок 7</b></p>                                                                                                                                                   | <p>Виберіть опцію й кілька разів натисніть: <b>OK</b>, щоб перейти на головний екран.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <p><b>Крок 8</b></p>                                                                                                                                                   | <p>Натисніть: <b>START</b>.</p> <p>Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.</p>                                                                                                                                                                 |
| <p><b>Крок 9</b></p>                                                                                                                                                   | <p>Витягніть штекер Термощуп із гнізда та вийміть страву з духової шафи.</p> <div data-bbox="213 1347 1028 1433"> <p> <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b></p> <p>Існує ризик опіків, оскільки Термощуп гарячий. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.</p> </div> |

# ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

Оберіть найлегший спосіб!



## 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

### 9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберегти 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 +, щоб додати налаштування до переліку: Улюблене. Натисніть OK. |
| — натисніть, щоб скинути налаштування.<br>— натисніть, щоб скасувати налаштування. |                                                                           |

### 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, щоб увімкнути функцію. |
| Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3. |                                                  |

### 9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духова шафа вимикається через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

|  (°C) |  (год.) |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 - 115                                                                               | 12.5                                                                                     |
| 120 - 195                                                                              | 8.5                                                                                      |
| 200 - 230                                                                              | 5.5                                                                                      |

Автоматичне вимикання не спрацює при наступних режимах: Підсвітка, Термошуп, 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, звертєся з номером PNC на табличці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери духової шафи.</p> |

## 10.2 Волога конвекція

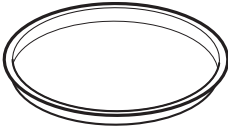
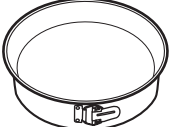
Для отримання найкращих результатів дотримуйтеся рекомендацій, зазначених у таблиці нижче.

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| Солодкі булочки, 16 шт.                                                            | деко для випікання або глибока жаровня                                              | 180                                                                                      | 2                                                                                   | 25 - 35                                                                                   |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(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.

|                                                                                    |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Деко для піци</b>                                                               | <b>Деко для випікання</b>                                                           | <b>Формочки</b>                                                                     | <b>Форма для пирога</b>                                                              |
| Темне, матове<br>діаметр 28 см                                                     | Темне, матове<br>діаметр 26 см                                                      | Кераміка<br>діаметр 8 см,<br>висота 5 см                                            | Темне, матове<br>діаметр 28 см                                                       |

## 10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

### Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.

|  <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Випікання в формах</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                                       |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                 |

|  <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво</b>      |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Ставте посуд на третій рівень полицки.</b> |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                              |  |
|                                              |  | <br>(°C) | <br>(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                                                                                      |  |

|                                                                                                                                |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ВИПІКАННЯ НА ОДНОМУ РІВНІ. Печиво</b>      |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|  <b>Ставте посуд на третій рівень полицки.</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |
|                                                |  | <br>(°C) | <br>(хв.) |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу                                                 | Традиційне готування                                                              | 170                                                                                       | 20 - 30                                                                                    |

|                                                                                                                               |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ВИПІКАННЯ НА ДЕКІЛЬКОХ РІВНЯХ. Печиво</b> |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                            |                                                                                    |
|                                               |  | <br>(°C) | <br>(хв.) |  |
| Пісочні хлібобулочні вироби / Випечені пачки                                                                                  | 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                                                                              |





## 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

## Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тестування відповідно до стандарту IEC 60350.



Установіть температуру на 100 °C.



Ємність  
(Gastronorm  
)



(кг)



(хв.)



Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 2/3 з перфорацією

0.3

3

8 - 9

Установіть деку для випічки на рівні першої полиці.

Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу

1 x 2/3 з перфорацією

макс.

3

10 - 11

Установіть деку для випічки на рівні першої полиці.

# ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

|                                                                                                                    |                                                                                                                  |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  Установіть температуру на 100 °С. |                                                                                                                  |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                   |
|                                    | <br>Ємність<br>(Gastronorm<br>) | <br>(кг) |  | <br>(хв.) |  |
| Горошок, за-<br>морожений                                                                                          | 2 x 2/3 з пер-<br>форацією                                                                                       | 2 x 1,5                                                                                   | 2 та 4                                                                            | Доки тем-<br>пература<br>в найхо-<br>лоднішо-<br>му місці<br>не досяг-<br>не 85 °С.        | Установіть де-<br>ко для випічки<br>на рівні пер-<br>шої полиці.                  |

## 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

|                                                                                  |                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</b><br>Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки. |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

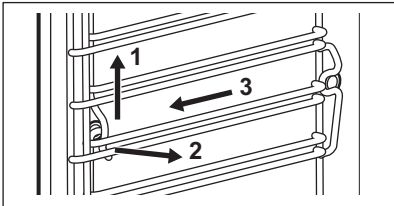
### 11.1 Примітки щодо чищення

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Засоби для<br>чищення      | Очистьте лицьову панель духової шафи за допомогою м'якої ганчірки, змо-<br>ченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.<br>Для очищення дна внутрішньої камери духовки від накипу використовуйте<br>декілька крапель оцту. |
|                                                                                                                  | Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                  | Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.                                                                                                                                                                                        |
| <br>Щоденне ко-<br>ристування | Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення<br>жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.                                                                                                               |
|                                                                                                                  | Не залишайте готові страви у духовій шафі довше 20 хвилин. Протирайте<br>внутрішню камеру м'якою тканиною після кожного використання.                                                                                                      |

|                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Аксессуары</b> | <p>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.</p> |
|                                                                                                        | <p>Аксесуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.</p>                                                                                              |

## 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                                                                                     | Обережно потягніть опори полиць вгору і зніміть їх з переднього кріплення. |  |
| Крок 3                                                                                     | Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.                |                                                                                   |
| Крок 4                                                                                     | Витягніть опори із заднього кріплення.                                     |                                                                                   |
| Щоби встановити опори полиць, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності. |                                                                            |                                                                                   |

## 11.3 Як користуватися: Чищення паром

| Перед початком роботи:                               |                                                    |                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу і зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари та зніміть опори для полиць. | Помийте дно камери духової шафи та внутрішнє скло дверцят теплою водою з неагресивним засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки. |

| <b>Крок 1</b>    | Заповніть лоток для води до максимального рівня. |            |
|------------------|--------------------------------------------------|------------|
| <b>Крок 2</b>    | Виберіть: Меню / Очищення.                       |            |
| Функціональність | Опис                                             | Тривалість |
| Чищення паром    | Легке очищення                                   | 30 хв      |

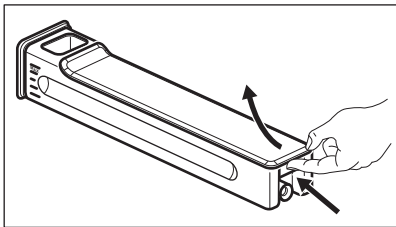
|                                                                                                                                        |                                                                                                                        |                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Чищення парюю плюс                                                                                                                     |                                                                                                                        | Звичайне очищення<br>Побризкайте засобом для чищення<br>всередині камери духової шафи. | 75 хв |
| Крок 3                                                                                                                                 | Натисніть START . Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї.<br>Після завершення очищення лунає звуковий сигнал. |                                                                                        |       |
| Крок 4                                                                                                                                 | Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.                                                                      |                                                                                        |       |
|  Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається. |                                                                                                                        |                                                                                        |       |

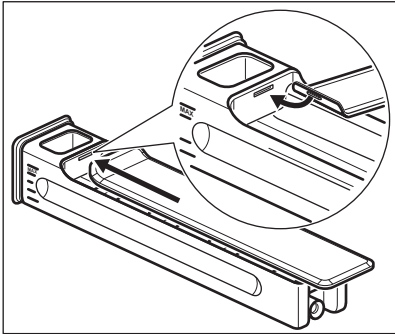
| Після завершення очищення: |                                                                                                                 |                                                                          |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу.      | Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.<br>Видаліть з лотка для води залишки води. | Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне. |

## 11.4 Нагадування про очищення

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку. |
| Використовуйте функцію: Чищення парюю плюс.                  |

## 11.5 Як чистити: Лоток для води

|               |                                                                                                                                     |                                                                                     |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 1</b> | Вийміть лоток для води з духової шафи.                                                                                              |                                                                                     |
| <b>Крок 2</b> | Зніміть кришку лотка для води.<br>Підніміть кришку відповідно до виступу в задній частині.                                          |  |
| <b>Крок 3</b> | Зніміть хвилегасник. Потягніть його від корпусу ящика, поки він не від'єднається.                                                   |                                                                                     |
| <b>Крок 4</b> | Помийте частини лотку для води водою з милом. Не використовуйте абразивні мочалки та не мийте лоток для води у посудомийній машині. |                                                                                     |

|               |                                                                                                    |                                                                                   |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 5</b> | Знову зберіть лоток для води.                                                                      |  |
| <b>Крок 6</b> | Приєднайте хвилегасник. Встановіть його в корпус лотка.                                            |                                                                                   |
| <b>Крок 7</b> | Приєднайте кришку. Спочатку вставте передній захват, а потім посуňte його в сторону корпусу лотка. |                                                                                   |
| <b>Крок 8</b> | Вставте лоток для води.                                                                            |                                                                                   |
| <b>Крок 9</b> | Посуňte лоток для води в духову шафу до клацання.                                                  |                                                                                   |

## 11.6 Спосіб використання: Видалення накипу

| Перед початком роботи:                               |                        |                                            |
|------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари. | Переконайтеся, що лоток для води порожній. |

|                                                    |                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Тривалість першої частини:</b> приблизно 100 хв |                                                                                                                                    |
| <b>Крок 1</b>                                      | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.                                                                                     |
| <b>Крок 2</b>                                      | Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.                                                                       |
| <b>Крок 3</b>                                      | Заповніть водою лоток для води до максимального рівня.                                                                             |
| <b>Крок 4</b>                                      | Виберіть: Меню / Очищення.                                                                                                         |
| <b>Крок 5</b>                                      | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.                      |
| <b>Крок 6</b>                                      | Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.                          |
| <b>Тривалість другої частини:</b> приблизно 35 хв  |                                                                                                                                    |
| <b>Крок 7</b>                                      | Налийте воду в лоток для води. Переконайтеся, що в лотку для води не залишився засіб для видалення накипу. Уставте лоток для води. |
| <b>Крок 8</b>                                      | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.                                                                              |

 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

| Після завершення видалення накипу:                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                 |                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу.                                                                                                                                                                                                                             | Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.<br>Видаліть залишки води з лотка для води. | Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне. |
|  Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури. |                                                                                                                 |                                                                          |

11.7 Нагадування про видалення накипу

Передбачено два нагадування, які повідомляють про необхідність видалення накипу з духової шафи. Нагадування про видалення накипу неможливо вимкнути.

| Тип                 | Опис                                                                                                                                                                |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| М'яке нагадування   | Рекомендує видалити накип з духової шафи.                                                                                                                           |
| Жорстке нагадування | Зобов'язує видалити накип з духової шафи. У випадку нездійснення видалення накипу, коли активовано жорстке нагадування, функції з використанням пари відключаються. |

11.8 Спосіб використання: Полоскання

| Перед початком роботи:                               |                                                                        |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне. | Вийміть усі аксесуари.                                                 |
| Крок 1                                               | Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.                         |
| Крок 2                                               | Налийте воду в лоток для води.                                         |
| Крок 3                                               | Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.<br>Тривалість: приблизно 30 хв |
| Крок 4                                               | Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.                |

|                                                                 |                                                       |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Крок 5</b>                                                   | Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко. |
| <b>❗</b> Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається. |                                                       |

## 11.9 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу. Натисніть «ТАК», щоб висушити духовку.

## 11.10 Спосіб використання: Сушіння

Використовуйте після готування з функцією нагрівання з використанням пари або очищення паром, щоб просушити внутрішню камеру духової шафи.

|               |                                    |
|---------------|------------------------------------|
| <b>Крок 1</b> | Переконайтеся, що духовка холодна. |
| <b>Крок 2</b> | Вийміть усе приладдя.              |
| <b>Крок 3</b> | Оберіть меню: Очищення / Сушіння.  |
| <b>Крок 4</b> | Дотримуйтесь інструкцій на екрані. |

## 11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

Дверцята та внутрішню скляну панель можете зняти, щоб очистити. Кількість скляних панелей відрізняється залежно від моделі.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

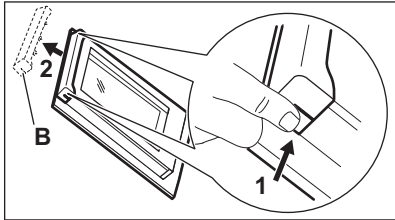
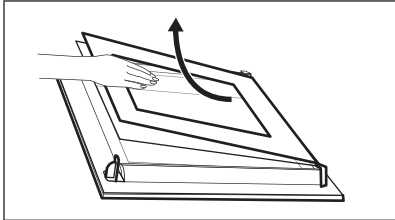
Дверцята важкі.



### УВАГА

Поводьтеся зі склом обережно, особливо на краях передньої панелі. Скло може тріснути.

|               |                                                                    |  |
|---------------|--------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Крок 1</b> | Повністю відчиніть дверцята.                                       |  |
| <b>Крок 2</b> | Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завісах дверцят. |  |

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |
|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Крок 3</b> | 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. |                                                                                   |
| <b>Крок 4</b> | Візьміться за оздоблення дверцят (В) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.                                                                                                                                        |  |
| <b>Крок 5</b> | Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.                                                                                                                                                                                                                |                                                                                   |
| <b>Крок 6</b> | По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.                                                                                                                                                                            |                                                                                   |
| <b>Крок 7</b> | Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.                                                                                                                                              |  |
| <b>Крок 8</b> | Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.                                                                                                                                                                                                         |                                                                                   |
| <b>Крок 9</b> | Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.                                                                                                                  |                                                                                   |

## 11.12 Як замінити: Лампа



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.  
Лампа може бути гарячою.

### Перед заміною лампи:

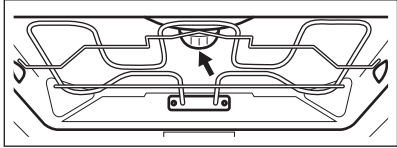
|               |               |               |
|---------------|---------------|---------------|
| <b>Крок 1</b> | <b>Крок 2</b> | <b>Крок 3</b> |
|---------------|---------------|---------------|



## Перед заміною лампи:

|                                                            |                                           |                                              |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 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 | Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.                                |                                                                                    |
| Крок 3 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C. |                                                                                    |
| Крок 4 | Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.                          |                                                                                    |

## Бічна лампа

|        |                                                                                   |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Крок 1 | Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.                               |
| Крок 2 | Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.                                     |
| Крок 3 | Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.                                  |
| Крок 4 | Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °C. |
| Крок 5 | Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.                         |
| 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

|                                                                                                                                         |                                                                                                                         |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Духова шафа не вмикається або не розігрівається</b> |                                                                                                                         |  |
|  <b>Можлива причина</b>                                 |  <b>Спосіб вирішення</b>               |  |
| 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. |  |
| Увімкнено захист від доступу дітей духової шафи.                                                                                        | Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.                                                                                 |  |

|                                                                                                     |                                                                                                            |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  <b>Компоненти</b> |                                                                                                            |  |
|  <b>Опис</b>       |  <b>Спосіб вирішення</b> |  |
| Лампочка перегоріла.                                                                                | Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.               |  |

|                                                                                                                                   |                                                                                                            |                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>Лоток для води не працює належним чином</b> |                                                                                                            |                                                                                                             |
|  <b>Опис</b>                                    |  <b>Можлива причина</b> |  <b>Спосіб вирішення</b> |
| Духова шафа не утримує лоток для води після його вставлення.                                                                      | Ви не до кінця натиснули на корпус лотка для води.                                                         | Повністю вставте лоток для води в духову шафу.                                                              |



## Лоток для води не працює належним чином

|  <b>Опис</b> |  <b>Можлива причина</b> |  <b>Спосіб вирішення</b> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Із лотка для води витікає вода.                                                               | Ви неправильно зібрали кришку лотка для води або хвилегасник.                                            | Повторно зберіть кришку лотка для води та хвилегасник.                                                    |



## Проблеми з процедурою очищення

|  <b>Опис</b> |  <b>Можлива причина</b> |  <b>Спосіб вирішення</b>                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Лоток для води важко очищувати.                                                               | Кришку та хвилегасник не вийнято.                                                                        | Зніміть кришку та хвилегасник.                                                                                                                                     |
| Після видалення накипу в деко для гриля/смаження немає води.                                  | Лоток для води не було заповнено до максимального рівня.                                                 | Перевірте, чи є засіб для видалення накипу або вода в корпусі лотка для води.                                                                                      |
| Після видалення накипу на дні духовки залишається брудна вода.                                | Деко для гриля/смаження розташовано на неправильному рівні полицки.                                      | Видаліть залишки води та засіб для видалення накипу з нижньої частини духової шафи. Наступного разу встановлюйте деко для гриля/смаження на першому рівні полицки. |
| Після очищення на дні духовки залишається забагато води.                                      | Ви додали занадто багато миючого засобу в духову шафу перед початком очищення.                           | Наступного разу нанесіть миючий засіб рівномірно тонким шаром на стінки камери.                                                                                    |
| Результат очищення незадовільний.                                                             | Ви розпочали очищення, коли духовка була занадто гаряча.                                                 | Зачекайте, доки духовка охолоне. Повторіть очищення.                                                                                                               |
|                                                                                               | Ви не вийняли всі аксесуари з духової шафи перед початком очищення.                                      | Вийміть усі аксесуари з духової шафи. Повторіть очищення.                                                                                                          |

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 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.        |
| F908 - система духової шафи не може підключитися до панелі управління.                      | Вимкніть та увімкніть духовку.                                                              |

Якщо одне з цих повідомлень про помилку продовжує з'являтися на дисплеї, це означає, що несправну підсистему можна вимкнути. У такому випадку зверніться до дилера або в авторизований сервісний центр. Якщо виникає одна з цих помилок, інші функції духовки продовжуватимуть працювати у звичайному режимі.

|  Код і опис |  Вирішення |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| F131 - температура датчика парогенератора занадто висока.                                   | Вимкніть духову шафу та зачекайте, доки вона охолоне. Увімкніть духову шафу знову.          |
| F144 - датчик в Лоток для води не вимірює рівень води.                                      | Спорожніть Лоток для води і наповніть його знову.                                           |
| F508 - Лоток для води не працює належним чином.                                             | 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                          | ..... |

Рекомендуємо записати дані тут:

Код виробу

.....

Серійний номер

.....

## 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

### 13.1 Інформація про виріб та Інформаційний листок виробу\*

|                                                                                              |                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Назва постачальника                                                                          | Electrolux            |
| Ідентифікатор моделі                                                                         | KOABS39X 944032071    |
| Індекс енергоефективності                                                                    | 61.9                  |
| Клас енергоефективності                                                                      | A++                   |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим                          | 0.99 кВт•год/кг       |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.52 кВт•год/кг       |
| Кількість камер                                                                              | 1                     |
| Джерело нагрівання                                                                           | Електроенергія        |
| Гучність                                                                                     | 70 л                  |
| Тип духової шафи                                                                             | Вбудована духова шафа |
| Маса                                                                                         | 38.0 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. |

| Пункт меню   |           | Додаток                                                       |
|--------------|-----------|---------------------------------------------------------------|
| 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                                                                                                                      |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сушіння            | Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій. |
| Чищення парою      | Легке очищення.                                                                                                              |
| Чищення парою плюс | Ретельне очищення.                                                                                                           |
| Видалення накипу   | Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.                                                                      |
| Полоскання         | Очищення системи парогенерації. Використовуйте режим полоскання після частого готування на парі.                             |

## 14.3 Підменю для: Опції

| Підменю   | Додаток                       |
|-----------|-------------------------------|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |

| Підменю                  | Додаток                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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. 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.                                |
| Жорсткість води        | Встановлення рівня жорсткості води.                                                       |
| 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 уп-равл. | Рівень гучно-сті | Жорсткість води | Час доби |
|------|--------------------|-------------------------|------------------|-----------------|----------|

**Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:**

|                                                                                                        |                                                                                           |                                                                                               |                                                                                             |                                                                                               |                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <br>Увімк. /<br>Вимк. | <br>Меню | <br>Улюблене | <br>Таймер | <br>Термощуп | START /<br>STOP |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|

**Початок користування духовою шафою**

| Швидкий за-пуск          | Увімкніть духо-ву шафу й по-чніть готувати, використовую-чи температуру та час, устано-влені для функ-ції за промов-чанням. | Крок 1                                                                                                                                        | Крок 2                                                                                                                | Крок 3             |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
|                          |                                                                                                                             | Натисніть і ут-римуйте:  .                                 |  ... — вибе-ріть потрібну функцію. | Натисніть: START . |
| <b>Швидке вим-кнення</b> | Вимкнення ду-хової шафи в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідо-млення.                                   |  – натисніть і утримуйте, доки духова шафа не вим-кнеться. |                                                                                                                       |                    |

| Початок готування                                                                                                                  |                                                                                                                              |                                                                                                                   |                                             |                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Крок 1                                                                                                                             | Крок 2                                                                                                                       | Крок 3                                                                                                            | Крок 4                                      | Крок 5                                               |
| <br>— натисніть,<br>щоб увімкнути<br>духову шафу. |  ...<br>— виберіть<br>функцію нагрі-<br>ву. | <br>— встановіть<br>температуру. | OK<br>— натисніть,<br>щоб підтверди-<br>ти. | START<br>— натисніть,<br>щоб розпочати<br>готування. |

| Приготування на парі — Steamify                                                                   |                          |                               |                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
| Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної тем-<br>ператури. |                          |                               |                                        |
| Пара для паровар-<br>ки                                                                           | Пара для тушку-<br>вання | Пара для хрусткої<br>скоринки | Пара для запікання<br>м'яса та випічки |
| 50–100 °C                                                                                         | 105–130 °C               | 135–150 °C                    | 155–230 °C                             |

| Дізнайтеся, як готувати швидко                                                                                          |                                                                                                |                                                                                                |                                                                                                                            |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установле-<br>ними за промовчанням налаштуваннями: |                                                                                                |                                                                                                |                                                                                                                            |                  |
| Допомога<br>при готуван-<br>ні                                                                                          | Крок 1                                                                                         | Крок 2                                                                                         | Крок 3                                                                                                                     | Крок 4           |
|                                                                                                                         | Натисніть:  . | Натисніть:  . | Натисніть: <br>Допомога при<br>готуванні. | Виберіть страву. |

| Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування                                                                              |                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Допомога за 10% до завершення<br>Використовуйте функцію «Допомога за 10%<br>до завершення», щоб додати час, коли зали-<br>шилося 10% часу готування. | Щоб подовжити час готування, натисніть<br><b>+1 хв.</b> |

| Чищення духової шафи парою                                                                                 |                                                                                                          |                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Крок 1<br>Натисніть:<br> | Крок 2<br>Натисніть:  | Крок 3<br>Виберіть режим: |

| Чищення духової шафи паром |                                                                                                          |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Чищення паром              | Для легкого очищення.                                                                                    |
| Чищення паром плюс         | Для ретельного очищення.                                                                                 |
| Видалення накипу           | Для очищення системи парогенерації від вапняних відкладень.                                              |
| Полоскання                 | Для полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі. |

## 16. ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

Тут представлено всі корисні символи. Також їх наведено у відповідних розділах інструкції з експлуатації.

**Налаштування: Функції нагріву**



**Налаштування: Steamify — Готування з функцією нагріву з використанням пари**



**Налаштування: Готування SousVide**



**Налаштування: Допомога при готуванні**



**Налаштування: Тривалість приготування**



# ОБЕРІТЬ НАЙЛЕГШИЙ СПОСІБ!

---

Як відкласти: Початок та завершення готування



Як скасувати: Встановлений таймер



Спосіб використання: Термощуп



## 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](http://www.electrolux.com/shop)



867371081-B-392022

