Electrolux

electrolux.com/register

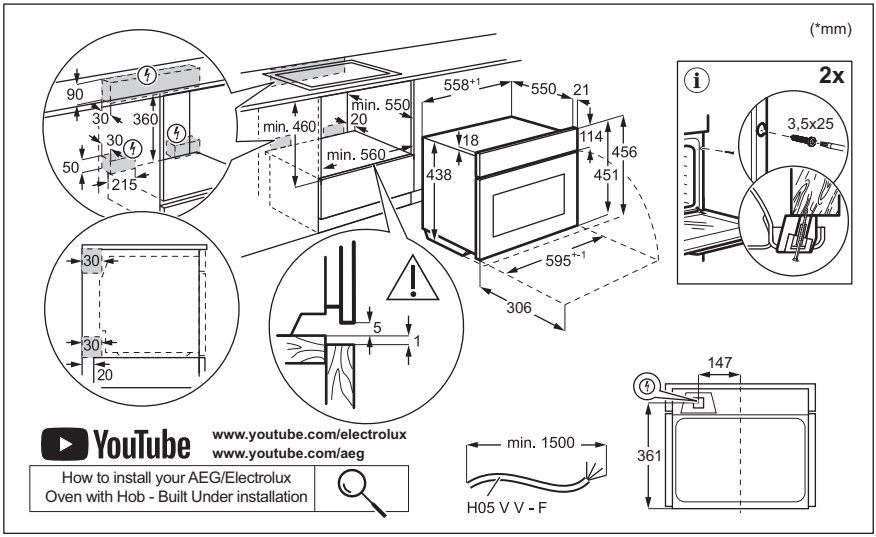


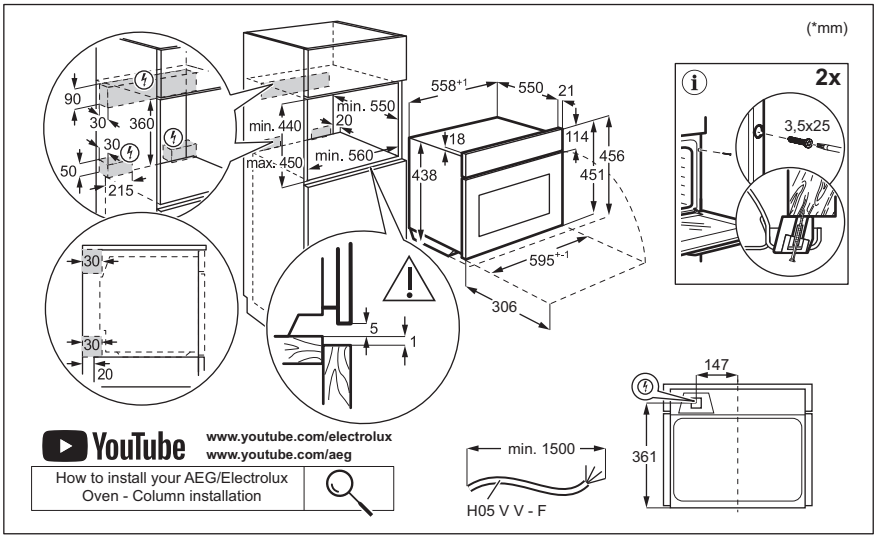
EVB9S2XZ

ET Kasutusjuhend | **Auruahi** **3**

PL Instrukcja obsługi | **Piekarnik parowy** **26**

PAIGALDAMINE / INSTALACJA





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



Nõuandeid, brošüüre, tõrkeotsingu, remondi- ja hooldusteavet leiate:
www.electrolux.com/support

Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OHUTUSINFO....3
2. OHUTUSJUHISED....5
3. TOOTE KIRJELDUS....8
4. JUHTPANEEL....8
5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST....9
6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE....10
7. LISAFUNKTSIOONID....14
8. KELLA FUNKTSIOONID....14
9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE....15
10. NÕUANDED JA SOOVITUSED....16
11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS....19
12. TÕRKEOTSING....22
13. ENERGIATÕHUSUS....23
14. KESKKONNAASPEKTID....25

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

1.2 Üldine ohutus

- See seade on ette nähtud ainult toidu valmistamiseks.
- See seade on ettenähtud kasutamiseks kodumajapidamise siseruumides.
- Seda seadet võib kasutada kontorites, hotellide külalistetubades, hommikusöögiga külalistetubades, talumajapidamistes ja muudes sarnastes majutusruumides, kui selline kasutamine ei ületa (keskmist) kodumajapidamise kasutuskoormusi.
- Seadme paigaldamine ja toitekaablit vahetamine on lubatud ainult kvalifitseeritud elektrikule!
- Ärge kasutage seadet enne, kui see on köögimööblisse sisse ehitatud.
- Enne mis tahes hooldustöid ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, laske see elektriohutuse tagamiseks välja vahetada tootja, selle volitatud hoolduskeskuse või vastavat kvalifikatsiooni omava isiku poolt.
- HOIATUS: Elektrilöögi tekkimise vältimiseks veenduge, et seade on enne lambi vahetamist välja lülitatud.

- HOIATUS: Seade ja selle juurde kuuluvad osad lähevad kasutamise ajal kuumaks. Tuleb olla ettevaatlik, et vältida kütteelementide või pinna puudutamist seadme sisemuses.
- Tarvikute või ahjunõude eemaldamiseks või sisestamiseks kasutage alati ahjukindaid.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks soovitatud toidutermomeetrit (sisetemperatuuri andurit).
- Ahjuriiuli tugede eemaldamiseks tõmmake esmalt riiulitoe 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 meie veebisaidil olevaid 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 veenduge, et see on loodis ja uks avaneb ilma takistusteta.
- Seade on varustatud elektrilise jahutussüsteemiga. See tuleb ühendada elektritoitesüsteemiga.

2.2 Elektriühendus

⚠ **HOIATUS!**

Tulekahju- ja elektrilöögioht.

- Kõik elektritööd peab tegema kvalifitseeritud elektrik.
- Seade peab olema maandatud.
- Kontrollige, kas andmeplaadil olevad elektriparameetrid vastavad teie kohaliku vooluvõrgu näitajatele.
- Kasutage alati nõuetekohaselt paigaldatud põrutuskindlat pistikupesa.
- Ärge kasutage harupistikuid ega pikendusjuhtmeid.
- Vältige toitepistiku ja -juhtme kahjustamist. Kui toitekaabel tuleb välja vahetada, peab seda tegema meie volitatud teeninduskeskus.
- 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 seda, kui paigaldamine on lõpetatud. Veenduge, et pärast paigaldamist säilib juurdepääs toitepistikule.
- Kui seinakontakt logiseb, ärge sisestage sellesse toitepistikut.
- Ärge eemaldage seadet vooluvõrgust kaablist tõmmates. Tõmmates hoidke alati kinni toitepistikust.
- Kasutage ainult nõuetekohaseid isolatsiooniseadmeid: kaitselüliteid, kaitsmeid (keermega kaitsmed tuleb pesast eemaldada), lekkevoolu kaitsmeid ja kontaktoreid.
- Elektripaigaldisel peab olema eraldusseade, mis võimaldab teil seadme kõigi pooluste küljest lahti ühendada. Eraldusseadme kontaktiava laius peab olema vähemalt 3 mm.
- Seadmega kaasnevad toitekaabel ja toitepistik.

2.3 Kasutamine

⚠ HOIATUS!

Vigastuse, põletuse, elektrilöögi või plahvatuse oht!

- Ärge muutke selle seadme tehnilisi omadusi.
- Veenduge, et ventilatsiooniavad pole kinni.
- Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta.
- 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.
- Kasutage alati toidu säilitamiseks ettenähtud klaase ja purke.
- Ärge pange tuleohtlikke või tuleohtliku ainega märgunud esemeid seadmesse, selle lähedusse ega peale.
- Ärge oma Wi-Fi parooli jagage.

⚠ HOIATUS!

Seadme kahjustamise oht.

- Emailkihi 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.
- Kasutage ainult selle seadme jaoks tootja poolt ettenähtud lisatarvikuid.
- 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 Puhastamine ja hooldus

⚠ HOIATUS!

Kehavigastuse, tulekahju või seadme kahjustamise oht.

- Enne hooldustöid eemaldage seade vooluvõrgust.
- Klaasi purunemise vältimiseks veenduge, et seade oleks külm. Kui ukse klaaspaneelid on kahjustatud, võtke nende asendamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.

- Olge seadme ukse eemaldamisel ettevaatlik, uks on raske.
- Puhastage ja kuivatage seade, selle sisemus ja tarvikud pärast iga kasutuskorda, et vältida auru kondenseerumist, korrosiooni ja pinna halvenemist.
- Kontrollige toodet regulaarselt kulumis- ja kahjustusmärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks, nagu praod, mullid, delaminatsioon (kihtide eraldumine), kokkutõmbumine, kleepuvus, korrosioon või muud nähtavad muudatused tekstuuris või välimuses. Järgige toote halvenemise vältimiseks puhastus- ja hooldusjuhiseid.
- Seadme ja tarvikute puhastamiseks kasutage mikrokiudlappi, sooja vett ja neutraalseid pesuvahendeid. Ärge kasutage abrasiivseid tooteid, padjakesi, lahusteid, teravate servadega või metallist esemeid.
- Ahjupuhastussprei kasutamisel järgige pakendil olevaid ohutusjuhiseid.

2.5 Auruga toiduvalmistamine

⚠ HOIATUS!

Põletuste ja seadme kahjustamise oht.

- Välja lastud aur võib põhjustada põletusi:
  - Kui funktsioon on aktiveeritud, olge seadme ukse avamisel ettevaatlik. Välja võib paiskuda kuuma auru.
  - Pärast auruküpsetuse kasutamist olge ukse avamisel ettevaatlik.

2.6 Sisevalgustus

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

- Teave selles seadmes oleva lambi (lampide) ja eraldi müüdavate varulampide kohta Need lambid taluvad koduste majapidamisseadmete äärmuslikke keskkonnatingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni ja niiskust, või on ette nähtud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole ette nähtud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.
- Toode sisaldab energiatõhususe klassi G valgusallikat.
- Kasutage vaid lampe, millel on samad spetsifikatsioonid.

2.7 Hooldus

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

2.8 Kõrvaldamine

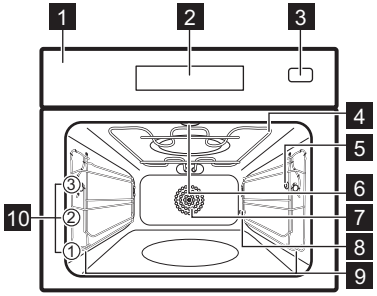
⚠ HOIATUS!

Vigastus- või lämbumisoht.

- Seadme nõuetekohase kõrvaldamise kohta saate täpsemaid juhiseid kohalikust omavalitsusest.
- Lahutage seade vooluvõrgust.
- Lõigake elektrijuhe seadme lähedalt läbi ja visake ära.

3. TOOTE KIRJELDUS

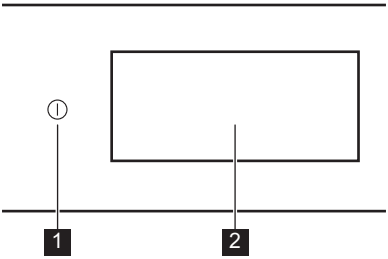
3.1 Üldine ülevaade



1 Juhtpaneel
2 Ekraan
3 Veepaak
4 Kuumutuselement
5 Toidutermomeetri pesa
6 Lamp
7 Ventilaator
8 Katlakivieemaldi äravoolutoru
9 Riiuli tugi, eemaldatav
10 Riiuli asendid

4. JUHTPANEEL

4.1 Juhtpaneeli ülevaade



1	Sees / Väljas	Vajutage ja hoidke, et seade sisse ja välja lülitada.
2	Ekraan	Näitab seadme praeguseid sätteid.

Juhtpaneel annab juurdepääsu erinevatele toiduvalmistamisfunktsioonidele ja roogadele. Samuti kuvab see teavet selle praeguse tööoleku kohta.

4.2 Ekraan

Ekraan on täielikult interaktiivne, keritav ja jagatud määratletud osadeks. Vasakul või paremal navigeerimiseks võite libistada üle ekraani.

OK	Valiku või seade kinnitamiseks.
> <	Menüüs järgmisele või eelmisele tasemele liikumiseks.
^ v	Täiendavate seadete juurde pääsemiseks ja reguleerimiseks.
♥	Praeguste seadete salvestamine kohas: Lemmikud.
♡	Praeguste seadete kustutamine kohas: Lemmikud.
	Lambi sisse ja välja lülitamiseks.
	Funktsioonide sisse ja välja lülitamiseks.
	Seade on lukus.
	Helisignaal on aktiveeritud.
	Heli ja lõpetamise aeg. on aktiveeritud.
	Ainult hüpikaken. on sisse lülitatud.
	Viitkäivitus on aktiveeritud.
×	Hüpiksõnumi sulgemiseks või seadete tühistamiseks.
	Wi-Fi ühendus on sisse lülitatud.

	Wi-Fi ühendus on välja lülitatud.
	Kaugjuhtimine on sisse lülitatud.
	Veepaak on tühi.
	Veepaak on pooltäis.
	Veepaak on täis.
	Funktsioon energiasäästurežiimiga.

5. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

5.1 Esmakordne ühendamine

Pärast esmakordset ühendamist kuvab ekraan tervitussõnumi. Saate valida, kas käivitada alustamisprotsess või see vahele jätta. Seadeid saab vajaduse korral uuesti vaadata ja muuta.

Seadete kohandamine: Keel, Kellaaeg, Vee karedus, Juhtmeta ühendus.

5.2 Juhtmevaba ühendus

Seade võimaldab Wi-Fi-võrgu ja mobiilseadme ühendamist. Selle funktsiooni abil võite saada teateid ning juhtida ja jälgida seadme tööd oma mobiilseadmetest.

Seadme ühendamiseks vajate järgmist:

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

1. Rakenduse allalaadimiseks skannige QR-kood, mis asub kasutusjuhendi tagakaanel. Rakenduse saate alla laadida ka otse rakenduste poest.
2. Järgige rakenduse käivitamise juhiseid.
3. Lülitage seade sisse.
4. Menüü avamiseks vajutage < ja nipsake vasakule. Valige: Seaded / Ühendused.
5. Vajutage sisse- ja väljalülitamiseks: Wi-Fi.

Seadme WiFi-moodul käivitub 90 s jooksul.

Sagedus	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maksimaalne võimsus	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth: EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokoll	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 Tarkvaralitsentsid

Selle toote tarkvara sisaldab komponente, mis põhinevad tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvaral. Electrolux tunnustab avatud tarkvara- ja robootikakogukondade panust arendusprojektis.

Juurdepääsu saamiseks selliste tasuta ja avatud lähtekoodiga tarkvarakomponentide lähtekoodile, mille litsentsitingimused nõuavad avaldamist ning nende täieliku autoriõiguse teabe ja kohaldatavate litsentsitingimustega tutvumiseks külastage: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (kaust NIU6).

5.4 Esialgne eelkuumutus ja puhastamine

Eelkuumutage tühi ahi enne esmakordset kasutamist ja kokkupuudet toiduainetega. Seade võib eraldada ebameeldivat lõhna ja suitsu. Eelkuumutamise ajal ventileerige ruumi.

1. Eemaldage seadmest kõik tarvikud ja eemaldatavad restitoed.
2. Sisenege menüüsse ja valige: Funktsioonid.
3. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 1 h.
4. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 15 min.
5. Valige funktsioon . Seadke maksimaalne temperatuur. Laske seadmel töötada ligikaudu 15 min.

6. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
7. Puhastage seadet ja tarvikuid ainult mikrokiudlapiga, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
8. Pange lisatarvikud ja eemaldatavad ahjuriiulitoed tagasi oma kohale.

5.5 Seaded: Vee karedus

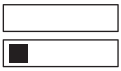
Seadme vooluvõrku ühendamisel tuleb seadistada vee kareduse tase.

Vee karedustaseme kindlakstegemiseks kasutage testriba või pöörduge vee-ettevõtte poole.

1. Pange testriba umbes 1 s-ks kraanivette. Ärge pange testpaberit jooksva vee alla.
2. Üleliigse vee eemaldamiseks raputage testpaberit.
3. Pärast 1 min möödumist kontrollige vee karedust alljärgnevast tabelist.
4. Valige vee karedus: Seaded / Seadistamine / Vee karedus.

Testriba värvid jätkavad muutumist. Kontrollige vee karedust 1 min jooksul pärast testimist.

Juuresolevast tabelist leiate vee kareduse vahemikud koos vastava vee klassifikatsiooniga. Reguleerige vee kareduse taset vastavalt tabelile.

Vee kareduse tase	Testriba
1 - pehme	
2 - mõõdukalt kare	
3 - kare	
4 - väga kare	

6. IGAPÄEVANE KASUTAMINE

⚠ HOIATUS!
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

6.1 Menüü

Menüü avamiseks vajutage < ja nipsake vasakule.

- Toidud
- Funktsioonid
- Lemmikud
- Hooldusprogrammid
- Seaded

6.2 Funktsioonid

Alammenüü sisaldab küpsetusfunktsioonide loendit.

Funktsioonide loend võib olenevalt tarkvaraversioonist erineda.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke küpsetusrežiim.
3. Reguleeri seadeid.
4. Vajutage: START. Saate toidutermomeetrit (olemasolul) igal ajal enne toiduvalmistamist või selle ajal külge ühendada. Vt jaotist „Tarvikute kasutamine, toidutermomeeter“.
5. ^ – vajutage seadete reguleerimiseks küpsetamise ajal.
6. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.

ⓘ
Kiire Eelkuumutus on saadaval ainult mõne küpsetusrežiimiga. Lisateavet eelkuumutuse valikute kohta leiate jaotisest "Igapäevane kasutamine", Seaded, alammenüü: Eelistused.

	**Ülemine** Intensiivne kuumus kiireks pruunistamiseks peal.
	**Alumine** Vajadusel lisage toidule täiendavat pruunistamist altpoolt. Eelkuumutage ahju ja kasutage madalaimat riiulitasandit.
	**Kuum õhk** Seadke madalam temperatuur kui Ülemine ja alumine puhul.

	Ülemine ja alumine Igapäevaseks toiduvalmistamiseks ühel tasandil. Sobib kõikidele toitudele, nagu vormiroad ja küpsetised.
	Pöördõhk ja ülemine küttekeha Röstige suuremaid lihatükke ja kondiga linnuliha õrna tulemuse ja krõbeda pealispinna saamiseks.
	Pöördõhk ja alumine küttekeha Küpsetage tainast ühtlaselt krõbeda kooriku saamiseks. Sobib pitsade, lahtiste pirukate, korvikeste või pirukate jaoks.
	Kuum õhk, ülevalt ja alt See funktsioon sobib ideaalselt valmistoitudele.
	Steamify Sobitab valitud temperatuuriga õige koguse auru.
	ProSteam Auru ja kuumuse kombinatsiooniga tagate õrnad tulemused ja krõbeda pealispinna. Sobib köögiviljade, vormiroogade ja liha jaoks.
	Soojussalvestiga ventilaator Säästke energiat, kasutades toiduvalmistamiseks jääksoojust. Parim küpsetiste jaoks.
	Aur Katkematu aur maitsva ja tervisliku toidu valmistamiseks.
	Soojendamine See funktsioon soojendab ülejäägid õrnalt auruga üles.
	Grill Grillige või pruunistage ühtlaselt köögivilju või liha. Sobib hästi ka leiva röstimiseks.
	Taina kergitamine Optimaalne temperatuur kiireks kerkimiseks.
	Värskendamine Annab ühepäevasele leivale või küpsetisele tagasi värske lõhna ja sisemise pehmuse.
	Sulatamine Tasane sulatus enne toidu valmistamist.
	Hautamine Valmistage õrnad ja mahlased hautised, hautades kõiki koostisaineid koos.
	Praad Küpsetage liha, linnuliha või köögiviljad väljast krõbedaks ja seest pehmeks.
	Leib Kasutage seda funktsiooni siis, kui soovite professionaalset tulemust – krõbedust, kaunist värvi ja läikivat koorikut.
	Toiduvalmistamine madalal temperatuuril Aeglane toiduvalmistamine pikendab valmistusaega, kuid saate parema tulemuse. Enne liha ahju panemist niisutage seda.
	Säilitamine Valmistage madalal temperatuuril konserveeritud mahlaseid puu- ja köögivilju. Asetage kuumakindlad konservipurgid veega täidetud küpsetusplaadile.
	Nõude soojendamine. Taldrikute soojendamiseks enne toidu serveerimist.
	Soojashoidmine Toitude soojas hoidmine enne serveerimist. Pange tähele, et mõned toidud võivad küpsemist jätkata ja soojas hoidmise ajal kuivada. Vajadusel katke toiduained.
	Kuivatage Kuivatage puuvilju, ürte ja köögivilju ühtlaselt madalal temperatuuril. Kuivatustulemuse parandamiseks avage uks aeg-ajalt kuivatamise ajal.

Mõnede kuumutusfunktsiooniga võib lamp alla 80 °C temperatuuri puhul automaatselt välja lülituda.

6.3 Toidud

Toidud alammenüü koosneb programmidest, mis on mõeldud konkreetsete roogade jaoks. Igale roale selles alammenüüs on ettenähtud sobiv seadistus. Küpsetamise ajal on võimalik reguleerida aega ja temperatuuri.

Mõnede roogade puhul saate seda valmistada ka Toidutermomeeter.

1. Avage menüü ja valige: Toidud.
2. Valige toit või toidu tüüp.
3. Reguleerige seadeid vastavalt oma eelistustele. Reguleerige kaalu. Valik on saadaval valitud roogade puhul. Vajutage: OK.
4. Asetage toit seadmesse vastavalt ekraanil kuvatavatele juhistele.
5. Vajutage: START.

Kui funktsioon lõpeb, kontrollige, kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.

6.4 Lemmikud

ⓘ

See funktsioon on saadaval ainult valitud mudelitel.

Võite salvestada kuni 20 lemmikseadistust, näiteks kuumutusfunktsiooni ja küpsetusaja.

Seade salvestamiseks valige soovitud seade ja vajutage ♡.

Valige: Lemmikud

1. Avage menüü ja vajutage: Lemmikud, et kontrollida salvestatud seadeid.
2. Valige üks salvestatud seadetest.

Kustuta: Lemmikud

1. Sisenege menüüsse ja vajutage: Lemmikud salvesatud seadete kontrollimiseks.
2. Vajutage nuppu: ♥ salvestatud seadete kustutamiseks.

6.5 Hooldusprogrammid

Alammenüü sisaldab puhastusprogrammide loendit.

Puhastamine auruga	Kerge puhastamine.
Puhastamine auruga PLUSS	Tavaline puhastamine.
Katlakivi eemaldamine	Auru genereerimise süsteemi puhastamine katlakivist.
Veepaagi tühjendus	Toiming üleliigse vee eemaldamiseks veepaagist pärast aurufunktsioonide kasutamist.
Kuivatus	Toiming ahju sisemuse kuivatamiseks kondensveest, mis koguneb ahju pärast aurufunktsioone.
Loputus	Auru genereerimise süsteemi loputamiseks ja puhastamiseks pärast mitut aurufunktsiooni kasutamist.

6.6 Seaded

See alammenüü sisaldab seadete loendit.

Alammenüü: Seadistamine

Keel	Seadme keele määramine.
Kellaaeg	Õige kellaaja määramine.
Ekraani heledus	Ekraani heleduse määramine.
Nuputoonid	Puuteväljade tooni sisse ja välja lülitamine. ⓘ toone ei saa vaigistada.
Helitugevus	Nuputoonide ja signaalide helitugevuse määramine.
Temperatuuriühik	Praeguse temperatuuriühiku kuvamine.
Vee karedus	Vee kareduse taseme valimine.

Alammenüü: Hooldus

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

Alammenüü: Eelistused

Sisevalgustus	Lülitab lambi sisse ja välja.
Lapselukk	Takistab seadme juhuslikku sisselülitamist.
Kuumutamine	Hääletu – tavaline viis seadme eelkuumutamiseks. See on vaikimisi seatud ja saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide puhul. Eelistust saab muuta teisele eelsoojendustüübile.
	Öko – seadme eelkuumutamine väiksema energiakuluga. See on saadaval kõigi küpsetusfunktsioonide jaoks.
	Kiire – lühendab kuumutusaega. See on saadaval ainult mõne funktsiooniga.

Puhastamise meeldetuletus.	Tuletab meelde, millal seadet puhastada.
Ooterežiimi ekraani isikupärastamine	Ekraani funktsioonide ja otseteede kohandamiseks.

Alammenüü: Ühendused

Ühendage WiFi-ga.	Seadme ühendamiseks juhtmeta võrguga.
Wi-Fi	Lubamiseks ja keelamiseks: Wi-Fi.
Võrk	Et kontrollida võrgu olekut ja signaali tugevust: Wi-Fi.
Tühista võrk	Keelab praeguse võrgu automaatse ühendamise seadmega.
Kaugjuhtimine	Kaugjuhtimise automaatseks käivitamiseks, kui olete vajutanud nuppu START. Valik on nähtaval ainult siis, kui lülitate sisse: Wi-Fi.

6.7 Auruküpsetusrežiimid

Need funktsioonid võimaldavad kasutada kuumust ja auru, et hoida toidud krõbedad ja mahlased. Kasutage neid aurutamiseks, moorimiseks, õrna krõbeduse saavutamiseks, küpsetamiseks ja röstimiseks.

Aurufunktsioonide abil toidu valmistamiseks on kaks võimalust: temperatuuri seadmine või auru taseme seadmine.

Steamify / **Aur** – määrake temperatuur. Auru taset reguleeritakse automaatselt.

ProSteam – määrake auru tase. Kuvatakse sobiv temperatuur.

1. Avage menüü ja valige: Funktsioonid.
2. Seadke aurukuumutuse funktsioon. Ekraanil kuvatakse saadaolevad seaded.
3. Valige temperatuur ja auru tase, kui see on olemas.
4. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
5. Veesahtli avamiseks vajutage sahtlikatet.
6. Täitke veepaak külma veega kuni maksimumtasemeni (ligikaudu 950 ml vett), kuni kostub helisignaal või ekraanil kuvatakse vastav teade.
   Ärge täitke veepaaki üle maksimumtaseme. Vesi võib välja valguda ja mööblit kahjustada.

> **⚠ HOIATUS!**
>
> Kasutage ainult külma kraanivett. Ärge kasutage demineraliseeritud ega destileeritud vett. Ärge kallake veepaaki süttivaid ega alkoholi sisaldavaid vedelikke.

7. Lükake veesahtel oma algsele kohale.

Aur tekib ligikaudu 2 min pärast. Kui seade saavutab seatud temperatuuri, kõlab signaal.

8. Kui veepaagis saab vesi otsa, kõlab signaal. Täitke veepaak.
9. Lülitage seade välja.
10. Tühjendage veepaak.

Vt jaotist Puhastamine ja hooldus , Veepaagi tühjendus.

11. Pärast küpsetamise lõppu avage ettevaatlikult uks. Jääkvesi võib kondenseeruda ahju sisemuses.
12. Kui ahi on jahtunud, kuivatage ahju sisemust pehme lapiga.

> **⚠ HOIATUS!**
>
> Seade on kuum. Eksisteerib põletusoht. Olge veepaagi tühjendamisel ettevaatlik.

6.8 Märkused: Soojussalvestiga ventilaator

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

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

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

Küpsetusjuhised leiate jaotisest Nõuanded ja soovitused, Soojussalvestiga ventilaator. üldised energiasäästusoovitused leiate jaotisest Energiatõhusus, energiasäästu näpunäited.

7. LISAFUNKTSIOONID

7.1 Lapselukk

See funktsioon hoiab ära pliidi juhusliku sisselülitamise. Selle saab ka hiljem paigaldada.

1. Sisenege menüüsse.
2. Valige: Seaded / Eelistused / Lapselukk.

Lapselukk on sisse lülitatud. Seadme kasutamise võimaldamiseks vajutage kooditähti tähestikulises järjekorras.

7.2 Automaatne väljalülitus

Kui kuumutusfunktsioon on aktiivne ja seadeid ei muudeta, lülitub seade ohutuse huvides teatud aja möödudes automaatselt välja.

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

Kui kavatsete kuumutusfunktsiooni kasutada kauem kui automaatse väljalülitamise aeg, määrake küpsetusaeg. Vt jaotist Kella funktsioonid.

7.3 Jahutusventilaator

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

8. KELLA FUNKTSIOONID

8.1 Kella funktsioonide kirjeldus

Funktsioon	Kirjeldus
Taimer	Küpsetusaja määramine. Maksimaalne on 23 h 59 min. Et määrata, mis juhtub, kui aeg on täis, valige eelistus: Tegevuse lõpp.. Taimerit saab kasutada iseseisvalt, isegi kui ahi ei tööta.
Tegevuse lõpp.	**Helisignaal** Kui aeg saab täis, kostub helisignaal. Saate selle funktsiooni seada igal ajal, ka siis, kui seade on välja lülitatud.
	Heli ja lõpetamise aeg. Kui aeg saab täis, kostub helisignaal ja kuumutusrežiim lülitub välja.
	Ainult hüpikaken. Kui aeg saab täis, ilmub ekraanile teade. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.
Viitkäivitus	Algusaja ja/või küpsetusaja lõpu edasilükkamiseks.
Küpsetusaja pikendus	Küpsetusaja pikendamiseks.
Uptimer	Seadme tööaja kestuse näitamiseks. Maksimaalne on 23 h 59 min. See käivitub automaatselt, kui ahju protsess käivitatakse, ja peatub, kui protsess on lõppenud. See on nähtav põhiekraanil juhul, kui muud taimerit pole seatud. See funktsioon ei mõjuta seadme tööd.

8.2 Taimer

1. Valige küpsetusrežiim ja seadke temperatuur.
2. Vajutage: Taimer.
3. Määrake kestus. Eelistatud tegevuse lõpu saate valida, vajutades ühte sümbolitest.
4. Vajutage: OK kinnitamiseks ja põhiekraanile naasmiseks.

8.3 Viitkäivitus

1. Valige küpsetusrežiim ja reguleerige seadeid.
2. Vajutage ⋯.
3. Vajutage: Viitkäivitus.
4. Kerige soovitud algusaja määramiseks ja vajutage: OK .
5. Selle sammu vahelejätmiseks võite nüüd määrata soovitud Lõpp või vajutada OK.
6. Vajutage: OK põhikuvale naasmiseks.

8.4 Kellaaeg

1. Lülitage seade sisse.
2. Vajutage: Seaded / Seadistamine / Kellaaeg.
3. Seadke kellaaeg.
4. Vajutage: OK.

8.5 Taimeri sätete muutmine

Küpsetamise ajal võite seatud aega alati muuta.

1. Vajutage ^ / Taimer.
2. Määrake uus taimeri väärtus. Vajutage: OK.

9. LISATARVIKUTE KASUTAMINE

⚠ **HOIATUS!**

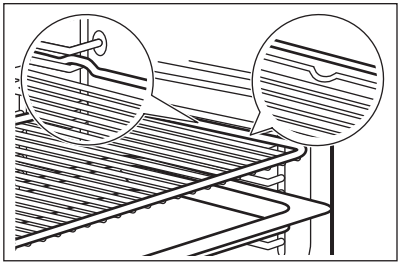
Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

9.1 Tarvikute sisestamine

Olenevalt mudelist on saadaval lisatarvikud. Skannige QR-kood, et kontrollida, kuidas kasutada seadmega kaasasolevaid lisatarvikuid. Lisatarvikuid saate eraldi tellida. Lisateabe saamiseks pöörduge kohaliku edasimüüja poole.

Väike süvend ülaosas suurendab ohutust ja kaitseb kallutuse eest. Süvendid kujutavad endast ka libisemisvastast abinõud. Kõrge ääris ahjuplaadi ümber ei lase kööginõudel ahjuplaadilt maha libiseda.

Sisestage tarvik (traatrest/küpsetusplaat) riiulitoe juhtribade vahele. Veenduge, et riiul puutub vastu ahju sisemuse tagakülge ja jalad on suunatud alla.



Kui teie küpsetusplaadil on kalle, paigutage see ahju sisemuse tagaosa poole.

Kui teie traatrestil on aste, asetage see ahju sisemuse esiosa poole.

Kui lisatarvikul on kiri, veenduge, et see oleks teie poole suunatud.

Kui kasutate küpsetusplaati, mille all on augud, asetage küpetusplaat/pann tilkuvate vedelike kogumiseks.

9.2 Toidutermomeeter

See mõõdab toidu sisetemperatuuri.

Saadaval on kaks temperatuurisätet:

- °C – temperatuur seadme sees. See peaks olema toidu sisetemperatuurist vähemalt 25 °C kraadi kõrgem.
- – toidu sisetemperatuur.

Soovitused:

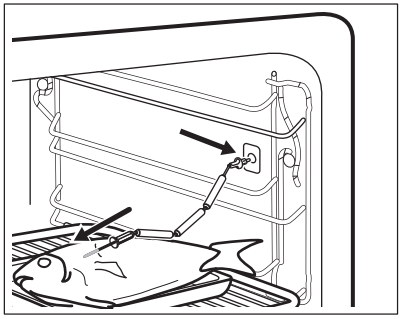
- Toiduained peaksid olema toatemperatuuril.
- Ärge kasutage vedelate roogade puhul.
- Toiduvalmistamise ajal peab toidutermomeetri otsik olema täielikult roa sisse sisestatud.

Kasutamine koos: Toidutermomeeter

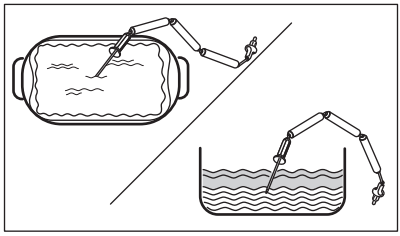
⚠ HOIATUS!

Põletusoht, kuna toidutermomeeter ja traatresti toed võivad olla väga kuumad. Ärge puudutage toidutermomeetri käepidet paljaste kätega. Kasutage alati ahjukindaid.

1. Valige menüüst kuumutusfunktsioon: Funktsioonid või mõni roog menüüst: Toidud.
2. Seadistage vajaduse korral ahju temperatuur ja küpsetusaeg.
3. Vajutage: OK.
4. Vajutage: START.
5. Sisestage toidutermomeeter roa sisse:
   Liha, linnuliha ja kala
   Sisestage toidutermomeetri ots liha- või kalatüki kõige paksemasse ossa.



   Vormiroog
   Suruge toidutermomeeter täpselt vormiroa keskossa. Küpsemise ajal peaks toidutermomeeter püsima ühes kohas paigal. Kasutage selleks mõnda tahkemat koostisainet. Toidutermomeetri silikoonist käepide peaks toetuma küpsetusnõu servale. Toidutermomeetri ots ei tohiks puutuda vastu küpsetusvormi põhja.



6. Sisestage toidutermomeetri anduri pistik seadme külgseinal olevasse pistikupessa. Vt jaotist Toote kirjeldus.

Ekraan näitab sümbolit ja praegust toidutermomeetri temperatuuri.

7. ^ – vajutage seadete kohandamiseks.
8. Valige kaart Toidutermomeeter, et seadistada anduri tuumtemperatuur või seadistada eelistatud valik:
   - Helisignaal – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal.
   - Heli ja lõpetamise aeg. – kui toit saavutab sisetemperatuuri, kõlab signaal ja küpsetamine peatub.
9. Vajutage: OK.
10. Kui toit saavutab seatud temperatuuri, kostab helisignaal. Kontrollige kas toit on valmis. Pikendage küpsetusaega vastavalt vajadusele.
11. STOP – vajutage, et küpsetusrežiim välja lülitada.
12. Eemaldage toidutermomeetri pistik pistikupesast ja tõstke toit ahjust välja.

ⓘ

Ärge unustage sulgeda toidutermomeetri pistikupesa korgiga pärast toidutermomeetri seadme küljest lahti ühendamist.

10. NÕUANDED JA SOOVITUSED

10.1 Soovitused söögivalmistamiseks

Toiduvalmistus- ja küpsetamisprotsessideks sobib ainult üks tase.

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

Teie seade võib küpsetada või röstida teistmoodi, kui teie eelmine seade. Alltoodud tabelitest leiate igat tüüpi toitude temperatuuri ja valmistamisaja soovitatavad sätted ja asukohad plaatidel.

Ahjutasandeid loetakse altpoolt üles.

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

Energiasäästu näpunäiteid vt Energiatõhusus.

Tabelites kasutatud sümbolid:

	Toiduaine tüüp
	Küpsetusrežiim
°C	Temperatuur
	Lisatarvik
	Kaal (kg)
	Riiuli asend
	Küpsetusaeg (min)
	Lisateave

10.2 Soojussalvestiga ventilaator – soovitatavad lisatarvikud

Kasutage tumedaid ja mittepeegeldava pinnaga kööginõusid ja mahuteid. Neil on parem soojuse neeldumine kui heledat värvi ja peegeldavatel kööginõudel.

- **Pitsaplaat** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm
- **Küpsetusvorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 26 cm
- **Portsjonivormid** - keraamilised, läbimõõt 8 cm, kõrgus 5 cm
- **Pirukavorm** - tume, mittepeegeldav, läbimõõt 28 cm

10.3 Soojussalvestiga ventilaator

		°C		
Pastavorm	1	200	45–60	**1)**
Kartuligratään	1	180	80–100	**1)**
Moussaka	1	180	75–90	**1)**
Lasanje	1	180	70–90	**1)**
Cannelloni	1	200	65–80	**1)**
Saiavorm	1	190	60–80	**1)**
Riisipuding	1	180	80–100	**1)**
Õunakook	1	160	100–120	**1)**
Sai	1	200	80–100	**2)**

1) Kasutage ahjuresti.

2) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

10.4 Teave katseasutustele

Küpsetamine ühel tasandil
Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Väikesed koogid, 20 tk plaadil				
	2	150	25 - 35	**1) 2)**
	2	150	31 - 41	**1) 2)**
Rasvatu keeks				
	1	170	21 - 31	**3) 2)**
	1	160	39 - 49	**3) 2)**
Õunapirukas				
	1	170	65 - 75	**3) 4)**
	1	170	55 - 65	**3) 4)**
Röstleib/-sai				

	2	230	6:25 - 7:25	**3) 2) 5)**

1) Kasutage küpsetusplaati nii, et selle kalle on suunatud ahju sisemuse tagaseina poole. See peab puudutama vastu ventilaatori katet.

2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades järgmist seadistust: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vaadake Igapäevane kasutamine, Seadistused, Alammenüü: Eelistused.

3) Kasutage ahjuresti.

4) 2 küpsetusvormi on asetatud diagonaalselt (Ø 20 cm). Parempoolne tuleb paigutada vasakpoolsest rohkem ettepoole.

5) Vastavalt: IEC 60350-1:2016 ja IEC 60350-1:2023.

Lisaretseptid

Beseed				
	2	100	90 - 180	**1) 2) 3)**
	2	100	90 - 180	**1) 2) 3)**
Teeküpsised				
	3	190	10 - 13	**1) 2)**
	3	190	10 - 13	**1) 2)**
Kana				
	1	200	70 - 80	**1) 4)**

1) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades järgmist seadistust: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vaadake Igapäevane kasutamine, Seadistused, Alammenüü: Eelistused.

3) Kasutage küpsetuspaberit.

4) Asetage kana rinnaga allapoole. Pöörake see ümber, kui on möödunud pool küpsetusajast.

Aurufunktsioon

Katsed kooskõlas standarditega EN 60350-1, IEC 60350-1.

Kasutage funktsiooni: ProSteam, tase: Tugev aurutus.

Brokkoli				
0.3	2	100	6 - 10	**1) 2)**
max	2	100	7 - 11	**1) 2)**
Herned, külmutatud				
2	2	100	-	**3) 4) 5)**

1) Kasutage perforeeritud 1/2 Gastronormi aurukomplekti.

2) Eelkuumutage seadet kuni määratud temperatuurini, kasutades järgmist seadistust: Eelkuumutus / Hääletu. Ärge kasutage: Eelkuumutus / Kiire ja Öko. Vaadake Igapäevane kasutamine, Seadistused, Alammenüü: Eelistused.

3) Kasutage perforeeritud 2/3 Gastronorm aurukomplekti.

4) Auruprotsessidest tuleva vee kogumiseks asetage küpsetusplaat esimesele riiulitasandile.

5) Küpsetage, kuni temperatuur kõige külmemas kohas jõuab tasemeni 85 °C.

Täiendavad aururetseptid

Kombineeritud aurutamisroog (2 portsjonit)				
1)	1 ja 3	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Karamellipuding (6 portsjonit)				
6)	1	90	35 - 45	**7)**
Munahüüve				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Sai				
10)	1	180	50 - 60 55 - 65	**9)**
Kana				

		℃		
11)	1	200	70 - 80	**9)**

1) Määrake tase: Tugev aurutus.

2) 40 min kartulite puhul; 11 min brokoli puhul; 8 min lõhe puhul.

3) Kartulite ja brokoli jaoks kasutage 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeeritud) ja lõhe jaoks 1/2 Gastronormi aurutuspanni (perforeerimata).

4) Asetage lõhe 1. tasemele, kartulid ja brokoli 3. tasemele.

5) Asetage koostisained teineteise järel õigel ajahetkel ahju nii, et kõik toiduained saaks valmis samal ajal. Saate valmistada kaks portsjonit korraga.

6) Määrake tase: Kõrge niiskus.

7) Kasutage ümmargusi portselannõusid traatrestil.

8) Kasutage perforeerimata 1/2 Gastronormi aurukomplekti.

9) Kasutage ahju tagakülje suunas kaldu olevat küpsetusplaati.

10) Määrake tase: Madal niiskus. Kasutage funktsiooni ProSteam ainult siis, kui funktsioon Leib pole saadaval.

11) Määrake tase: Madal niiskus.

11. PUHASTAMINE JA HOOLDUS

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

11.1 Märkused puhastamise kohta

Puhastusvahendid

- Puhastage seadme esikülge ainult mikrokiudlapi, sooja vee ning pehmetoimelise pesuvahendiga.
- Metallpindadel kasutage puhastusvahendi lahust.
- Plekkide eemaldamiseks kasutage pehmetoimelist puhastusvahendit.

Igapäevane kasutamine

- Puhastage seadme sisemus iga kord pärast kasutamist. Toidujääkide kogunemine võib kaasa tuua süttimise.
- Ärge jätke toitu seadmesse kauemaks seisma kui 20 minutit. Pärast iga kasutuskorda kuivatage seadme sisemust ainult mikrokiudlapiga.

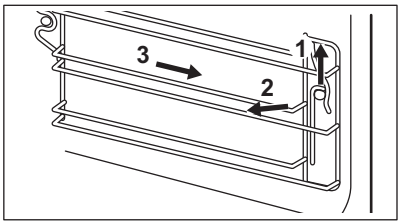
Lisatarvikud

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

11.2 Restitugede

Ahju puhastamiseks eemaldage restitoed .

1. Lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
2. Tõmmake restitoed ettevaatlikult üles ja eesmisest fiksaatorist välja.
3. Tõmmake toed tagumisest fiksaatorist välja.



Asetage ahjuresti toed tagasi vastupidises järjekorras.

Kui teleskoopsiinid on paigaldatud, peavad selle kinnitustihvtid olema suunatud ettepoole.

11.3 Puhastamine auruga

See programm puhastab seadme, kui see on veidi määrdunud. Aur pehmendab rasva või jääke, muutes puhastamise lihtsamaks. See programm tarbib vähem energiat.

1. Vajutage: Hooldusprogrammid / Puhastamine auruga või Puhastamine auruga PLUSS.

Režiim	Kirjeldus
Puhastamine auruga	Kerge puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit. **Kestus:** 30 min
Puhastamine auruga PLUSS	Tavaline puhastamine Pihustage ahju pesuvahendit. **Kestus:** 75 min

2. Vajutage: START. Järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on maha jahtunud.
3. Puhastuse lõppedes kõlab helisignaal.
4. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

ⓘ

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.4 Puhastamise meeldetuletus.

Kui kuvatakse meeldetuletus, on soovitatav läbi viia puhastamine.

Kasutage funktsiooni: Puhastamine auruga PLUSS.

11.5 Katlakivi eemaldamine

See programm eemaldab ja ennetab katlakivi teket aurusüsteemis. See tagab aurufunktsioonide nõuetekohase toimimise ja parandab teie seadme veekvaliteeti.

1. Vajutage: Hooldusprogrammid / Katlakivi eemaldamine.
2. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on maha jahtunud.
3. Kui puhastamine on lõppenud, lülitage seade välja ja oodake, kuni see on jahtunud.
4. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

ⓘ

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.6 Katlakivi eemaldamise meeldetuletus

Seade annab katlakivi eemaldamise kohta kaks meeldetuletust. Katlakivi eemaldamise meeldetuletust ei saa välja lülitada.

- Leebe meeldetuletus – soovitab seadmest katlakivi eemaldada.
- Tungiv meeldetuletus – kohustab teid seadmest katlakivi eemaldada. Kui te pärast tungivat meeldetuletuse ilmumist seadme katlakivieemaldust läbi ei vii, ei saa te aurufunktsioone kasutada.

11.7 Loputus

Kasutage seda aurusüsteemi puhastamiseks pärast aurufunktsioonide sagedast kasutamist.

1. Vajutage: Hooldusprogrammid / Loputus.
2. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on maha jahtunud.
3. Programmi lõppedes kostab helisignaal.
4. Jätke seadme uks lahti ja oodake, kuni sisemus on kuiv.

ⓘ

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.8 Kuivatus

Kasutage seda pärast aurufunktsiooni või aurupuhastust, et ahi kuivatada.

Enne kuivatusprotsessi alustamist tuleb ahju põhjast eemaldada liigne vesi.

1. Vajutage: Hooldusprogrammid / Kuivatus.
2. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on maha jahtunud.
3. Kuivatamise lõppedes kõlab helisignaal.

ⓘ

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.9 Kuivatamise meeldetuletus

Pärast aurufunktsiooniga toiduvalmistamist kuvatakse ekraanil sõnum palve ahi kuivatada.

Seadme kuivatamiseks vajutage YES (jah).

11.10 Veepaagi tühjendus

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

1. Vajutage: Hooldusprogrammid / Veepaagi tühjendus.
2. Vajutage START ja järgige ekraanil kuvatavaid juhiseid.
   Enne tarvikute eemaldamist veenduge, et seade on maha jahtunud.
3. Programmi lõppedes kostab helisignaal.

ⓘ

Selle funktsiooni kasutamisel lamp ei põle.

11.11 Ukse eemaldamine ja paigaldamine

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

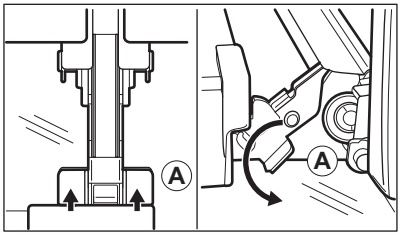
⚠ **HOIATUS!**

Uks on raske.

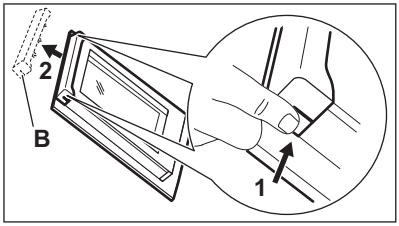
⚠ **ETTEVAATUST!**

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

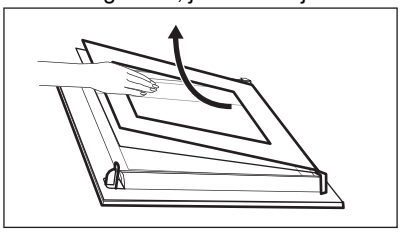
1. Veenduge, et seade on külm.
2. Sulgege uks korralikult.
3. Vajutage kahel uksehingel paiknevaid kinnitushoobasid **A**.



4. Sulgege ahjuuks esimesse avamise asendisse (ligikaudse nurga all: 70°).
5. Toetage ust käega kummaltki küljelt ja tõmmake ülespoole suunatud nurga all ahjust eemale.
6. Pange uks, väliskülg allpool, pehmele ja tasasele pinnale.
7. Hoidke ukse ülemises servas olevat ukseliistu **B** kummaltki küljelt ja vajutage sissepoole, et vabastada klamberkinnitus.



8. Eemaldamiseks tõmmake ukseliistu ettepoole.
9. Hoidke ukse klaaspaneele ülaservast ühekaupa kinni ja tõmmake need, suunaga üles, juhikust välja.



10. Puhastage klaaspaneeli seebiveega. Kuivatage klaaspaneeli hoolikalt. Ärge peske klaaspaneele nõudepesumasinas.

Pärast puhastamist korrake eeltoodud samme vastupidises järjestuses. Pange esmalt kohale väiksem paneel, seejärel suurem ja siis uks.

Veenduge, et klaaspaneelid oleksid õiges asendis, vastasel korral võib uksepind üle kuumeneda.

11.12 Lambi vahetamine

⚠ HOIATUS!

Elektrilöögi oht.

⚠ HOIATUS!

Vigastusoht klaaskatte eemaldamisel.

⚠ HOIATUS!

Põletusoht, klaaskate võib olla kuum. Lambi puudutamisel kasutage kaitsekindaid.

1. Lülitage seade välja. Oodake, kuni seade jahtub.
2. Lahutage seade vooluvõrgust.
3. Kasutage katte eemaldamiseks Torx 20 kruvikeerajat.
4. Eemaldage metallraam ja tihend ning puhastage need ära.
5. Asendage lamp sobiva 300 °C taluva kuumakindla lambiga.
6. Paigaldage metallraam ja tihend tagasi oma kohale. Pingutage kruvid.

12. TÕRKEOTSING

⚠ HOIATUS!

Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

12.1 Mida teha, kui...

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Seadet ei saa käivitada või kasutada.	Pliidiplaat ei ole elektrivõrku ühendatud või on valesti ühendatud.
Seade on sisse lülitatud, kuid ei soojene.	Kell ei ole seatud. Kella valimiseks vt Kella funktsioonid.
	Seadme uks ei ole korralikult kinni.
	Kaitse on vallandunud. tehke kindlaks, kas probleemi põhjustas kaitse. kui probleem tekib uuesti, pöörduge elektriku poole.
	Lapselukk on sisse lülitatud.
Lamp on välja lülitatud.	Lamp on läbi põlenud. Asendage lambipirn uuega. Lisateavet vt Puhastamine ja hooldus .
ⓘ Elektrikatkestus peatab alati puhastustoimingu. Elektrikatkestuse korral korrake puhastustoimingut.	
Probleem WiFi-võrgu signaaliga.	Kontrollige, kas teie mobiilseade on WiFi võrguga ühendatud. Kontrollige juhtmevaba võrku ja ruuterit. Taaskäivitage ruuter.
Paigaldatud on uus ruuter või on ruuteri konfiguratsiooni muudetud.	Seadme ja mobiilseadme uuesti konfigureerimiseks vt jaotist Enne esimest kasutamist, Juhtmeta ühendus.

Probleemi kirjeldus	Põhjus ja abinõu
Juhtmevaba võrgu signaal on nõrk.	Viige ruuter seadmele võimalikult lähedale.
WiFi signaal on tõkestatud seadme lähedal asuva teise mikrolaineahju tõttu.	Lülitage mikrolaineahi välja. Vältige mikrolaineahju ja seadme kaugjuhtimispuldi samaaegset kasutamist. Mikrolained häirivad WiFi signaali.

12.2 veakoodid

Kui ilmneb tarkvaratõrge, kuvatakse ekraanil vastav tõrkekood. Probleemide loendi leiate allolevast tabelist.

Kood ja kirjeldus	Kõrvaldamise abinõu
F102 – uks ei ole täielikult suletud või ukselukk on katki. **1)**	Sulgege uks. Lülitage seade sisse ja välja.
F111 - Toidutermomeeter ei ole korralikult pistikupessa sisestatud.	Sisestage Toidutermomeeter korralikult pessa.
F240, F239 - ekraani puutealad ei tööta nõuetekohaselt.	Puhastage ekraani pinda. Vaadake, et puuteväljadel ei oleks mustust.
F908 - seadme süsteem ei saa luua ühendust juhtpaneeliga.	Lülitage seade sisse ja välja.
F602, F603 - Wi-Fi ei ole kättesaadav. **1) 2)**	Lülitage seade sisse ja välja.

1) Kui mõni nendest tõrketeadetest kuvatakse ekraanil korduvalt, tähendab see, et rikkis alamsüsteem võib olla välja lülitatud. Sel juhul pöörduge edasimüüja või volitatud parandustöökoja poole.

2) Kui ilmneb mõni nendest tõrgetest, jätkavad ülejäänud seadmefunktsioonid oma tavapärast toimimist.

12.3 Hooldusandmed

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

Vajalikud teeninduskeskuse andmed leiate andmesildilt. Andmesildi leiate seadme sisepinna esiraamilt. See nähtav ukse avamaisel. Ärge andmesilti seadmest eemaldage.

Soovitame kirjutada andmed siia:

Mudel: (MOD.) :
Tootenumber (PNC):
Seerianumber (S.N.):

13. ENERGIATÕHUSUS

13.1 Toote teabeleht ja toote teave vastavalt (EL) nr 65/2014 ja (EL) nr 66/2014

Tarnija nimi	Electrolux
Mudeli tunnus	EVB9S2XZ 944005423
Energiatõhususe indeks	79.7

Energiatõhususe klass	A+
Energiatarve standardse koormusega, tavarežiim	0.89 kWh/tsükkel
Energiatarve standardse koormusega, ventilaatoriga režiim	0.59 kWh/tsükkel
Kambrite arv	1
Soojusallikas	Elekter
Helitugevus	45 l
Ahju tüüp	Integreeritud ahi
Mass	33.7 kg

Seadet on testitud vastavalt: EN IEC 60350-1.

13.2 Teabenõuded vastavalt määrusele (EL) nr 2023/826

Ooterežiimis tarbitav võimsus	0,8 W
Võimsustarve võrgu-ooterežiimis	2,0 W
Maksimaalne aeg, mis kulub seadmel automaatselt kohaldatavale väikese energiatarbega režiimini jõudmiseks	20 min

Seadet on testitud vastavalt: EN 50564, EN 63474.

Juhtmeta võrguühenduse aktiveerimise ja deaktiveerimise juhiste saamiseks vaadake peatükki Enne esimest kasutamist.

13.3 Energia kokkuhoiu nõuanded

Järgmised nõuanded aitavad teil seadme kasutamisel energiat säästa.

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

Energiasäästmise parandamiseks kasutage metallist kööginõusid ja tumedaid, mittepeegelduvaid küpsetusvorme ja anumaid.

Ärge kuumutage seadet enne toiduvalmistamist, välja arvatud juhul, kui see on spetsiaalselt soovitatav.

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

Küpsetamine pöördõhuga
Võimalusel kasutage energia kokkuhoiuks pöördõhuga küpsetusrežiime.

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

Muude roogade soojashoidmiseks või kuumutamiseks kasutage jääkkuumust.

Ahju väljalülitamisel kuvatakse ekraanil jääkkuumuse või temperatuuri näitu.

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

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.

Soojussalvestiga ventilaator
Funktsioon, mis säästab küpsetamise ajal energiat.

Selle funktsiooni kasutamisel lülitub lamp automaatselt 30 sekundi pärast välja. Võite lambi uuesti sisse lülitada, kuid see vähendab eeldatavat energiasäästu.

Wi-Fi
Võimaluse korral lülitage energia säästmiseks Wi-Fi välja.

14. KESKKONNAASPEKTID

Ringlussevõttu tuleb saata materjalid, millel on sümbol ♺. Ringlussevõtuks pange pakend vastavatesse konteineritesse. Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ning suunake elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmed ringlusse. Ärge visake ära seadmeid, mis on tähistatud sümboliga majapidamisjäätmete hulka. Viige seade kohalikku jäätmesortimispunkti või pöörduge abi saamiseks kohalikku omavalitsusse.

Witamy w świecie marki Electrolux! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.

Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu i napraw:
www.electrolux.com/support

Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....26
2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA....28
3. OPIS PRODUKTU....31
4. PANEL STEROWANIA....32
5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM....32
6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE....34
7. DODATKOWE FUNKCJE....38
8. FUNKCJE ZEGARA....38
9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW....39
10. WSKAZÓWKI I PORADY....41
11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE....43
12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW....46
13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA....48
14. OCHRONA ŚRODOWISKA....49

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.
- Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się tym urządzeniem ani smartfonami i tabletami z tą aplikacją.
- 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 przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie można użytkować w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdy intensywność użytkowania nie wykracza poza typowe użytkowanie w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.

- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- OSTRZEŻENIE: Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- OSTRZEŻENIE: Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.
- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Urządzenie może zainstalować i podłączyć wyłącznie wykwalifikowana osoba.

- Usunąć wszystkie elementy opakowania.
- Nie instalować ani nie używać uszkodzonego urządzenia.
- Postępować zgodnie z instrukcją instalacji na naszej witrynie internetowej.
- 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 odstępy od innych urządzeń i mebli.
- Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest wypoziomowane i że drzwi otwierają się bez żadnych przeszkód.
- Urządzenie wyposażono w elektryczny układ chłodzenia. Układ zasilany jest napięciem elektrycznym.

2.2 Podłączenie elektryczne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Występuje zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne muszą być wykonane przez wykwalifikowanego elektryka.
- Urządzenie należy uziemić.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Używać wyłącznie prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemionym stykiem ochronnym.
- Nie stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- Należy uważać, aby nie uszkodzić wtyczki ani przewodu zasilającego. Jeśli kabel zasilający musi zostać wymieniony, musi to być wykonane przez nasz Autoryzowany Serwis.
- Przewody zasilające nie mogą dotykać ani przebiegać w pobliżu drzwi urządzenia lub wnęki pod urządzeniem, zwłaszcza gdy urządzenie działa i drzwi są mocno rozgrzane.
- Osłona przed porażeniem przez części pod napięciem i części izolowane musi być zamocowana w taki sposób, aby nie można było jej usunąć bez użycia narzędzi.
- Podłączyć wtyczkę do gniazda elektrycznego dopiero po zakończeniu instalacji. Zadbać o to, aby po zainstalowaniu urządzenia możliwy był łatwy dostęp do wtyczki zasilającej.
- Jeśli gniazdko jest poluzowane, nie należy podłączać wtyczki przewodu zasilającego.
- Nie odłączać urządzenia, ciągnąc za przewód zasilający. Zawsze ciągnąć za wtyczkę.
- Konieczne jest zastosowanie odpowiednich wyłączników obwodu zasilania: wyłączniki automatyczne, bezpieczniki topikowe (typu wykręcanego – wyjmowane z oprawki), wyłączniki różnicowoprądowe oraz styczniki.
- Instalacja elektryczna musi być wyposażona w urządzenie odcinające zasilanie wszystkich biegunów. Urządzenie odcinające zasilanie musi zapewniać odległość izolacyjną rozłączonych biegunów co najmniej 3 mm.
- Urządzenie wyposażono w przewód zasilający oraz wtyczkę.

2.3 Sposób używania

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Zawsze używać naczyń szklanych i słoików dopuszczonych do pasteryzowania.
- W pobliżu urządzenia ani na nim nie wolno umieszczać produktów

łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub odbarwieniu emalii:
  - nie stawiać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie komory 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 instalowania 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.
- Używać wyłącznie akcesoriów dostarczonych wraz z tym urządzeniem lub zalecanych przez producenta.
- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiami 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 Pielęgnacja i czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania.
- Upewnić się, że urządzenie jest zimne, aby uniknąć pęknięcia szyby. W przypadku uszkodzenia szyby w drzwiach należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem w celu wymiany.
- Drzwi urządzenia są ciężkie, dlatego należy zachować ostrożność podczas ich wyjmowania.
- Po każdym użyciu czyścić i osuszać urządzenie, jego komorę oraz akcesoria, aby zapobiec skraplaniu się pary, korozji i pogorszeniu stanu powierzchni.
- Należy regularnie sprawdzać, czy w produkcie wystąpiły pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienie, kurczenie się, lepkość, korozja lub inne widoczne zmiany tekstury lub wyglądu, które mogłyby uniemożliwić jego dopuszczenie do kontaktu z żywnością. Aby zapobiec takiemu pogorszeniu jakości, należy przestrzegać instrukcji czyszczenia i pielęgnacji.
- Do czyszczenia urządzenia i akcesoriów używać ściereczki z mikrofibry, ciepłej wody oraz detergentów o odczynie obojętnym. Nie używać środków ściernych, gąbek, rozpuszczalników ani ostrych lub metalowych przedmiotów.
- Postępować zgodnie z instrukcjami bezpieczeństwa zamieszczonymi na opakowaniu podczas stosowania sprayu do piekarnika.

2.5 Gotowanie na parze:

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:
  - Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi urządzenia, gdy funkcja jest włączona. Może zostać uwolniona para.
  - Po zakończeniu pieczenia parowego ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia.

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

- Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Lampy te są przeznaczone do pracy w ekstremalnych warunkach panujących w urządzeniach gospodarstwa domowego, jak temperatura, drgania, wilgotność, lub są przeznaczone do sygnalizowania informacji o stanie pracy 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.
- Należy używać wyłącznie żarówek o takich samych parametrach.

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

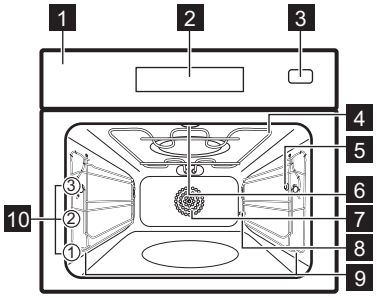
⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

- Aby uzyskać informacje dotyczące prawidłowej utylizacji produktu, należy skontaktować się z lokalnymi władzami.
- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Odciąć przewód zasilający blisko urządzenia i oddać do utylizacji.

3. OPIS PRODUKTU

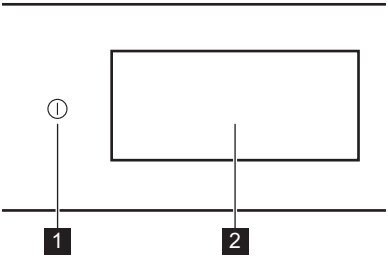
3.1 Ogólne informacje



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

4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



1	WŁ / WYŁ	Nacisnąć i przytrzymać, aby włączyć lub wyłączyć urządzenie.
2	Wyświetlacz	Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia.

Panel sterowania zapewnia dostęp do różnych funkcji pieczenia i potraw. Także wyświetla informacje o aktualnym statusie działania.

4.2 Wyświetlacz

Wyświetlacz jest w pełni interaktywny, można go przewijać i podzielić na zdefiniowane części. Można przesuwać palcem po ekranie, aby poruszać się w lewo lub w prawo.

OK	Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.
> <	Aby przejść do następnego lub poprzedniego poziomu w menu.
^ v	Aby uzyskać dostęp i dostosować dodatkowe ustawienia.

♥	Aby zapisać bieżące ustawienia w: Ulubione.
♡	Aby usunąć bieżące ustawienia z: Ulubione.
	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
	Włączanie i wyłączanie opcji.
	Urządzenie jest zablokowane.
	Funkcja Alarm dźwiękowy jest włączona.
	Funkcja Alarm dźwięk. i wył. jest włączona.
	Tylko powiadomienie jest wł.
	Funkcja Uruchomienie z opóźnieniem jest włączona.
×	Aby zamknąć wyskakujący komunikat lub anulować ustawienie.
	Połączenie Wi-Fi jest włączone.
	Połączenie Wi-Fi jest wyłączone.
	Operacje zdalne jest wł.
	Zbiornik na wodę jest pusty.
	Zbiornik na wodę jest wypełniony do połowy.
	Zbiornik na wodę jest pełny.
	Funkcja z trybem oszczędzania energii.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna. Można wybrać pomiędzy rozpoczęciem a pominięciem procesu wdrażania. Ustawienia można przeglądać i modyfikować w razie potrzeby.

Należy dostosować ustawienia: Język, Aktualna godzina, Twardość wody, Połączenie bezprzewodowe.

5.2 Połączenie bezprzewodowe

Urządzenie umożliwia połączenie z siecią Wi-Fi i ze smartfonem lub tabletem. Można odbierać powiadomienia, a także sterować urządzeniem i monitorować je ze swojego smartfonu lub tabletu.

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:

- sieć bezprzewodowa z dostępem do Internetu.
- smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

1. Aby pobrać aplikację, należy zeskanować kod QR znajdujący się na tylnej okładce instrukcji obsługi. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.
2. Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.
3. Włączyć urządzenie.
4. Nacisnąć < i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu. Wybrać: Ustawienia / Połączenia.
5. Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć: Wi-Fi.

Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość	**2.4 GHz WLAN :** 2400 - 2483.5 MHz
	Bluetooth: 2400 - 2483.5 MHz
Maks. moc	**2.4 GHz WLAN :** EIRP < 20 dBm (100 mW)
	Bluetooth : EIRP < 20 dBm (100 mW)
Protokół	**2.4 GHz WLAN :** IEEE 802.11bgn

5.3 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie w tym produkcie zawiera komponenty oparte na wolnym i otwartym oprogramowaniu. Electrolux docenia wkład społeczności zajmujących się otwartym oprogramowaniem i robotyką w projekt rozwojowy.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji wymagają publikacji oraz by uzyskać wgląd w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, należy przejść na stronę: http://electrolux.opensoftwarerepository.com (folder NIU6).

5.4 Wstępne nagrzewanie i czyszczenie

Przed pierwszym użyciem urządzenia i kontaktem z żywnością należy wstępnie rozgrzać puste urządzenie. Urządzenie może emitować nieprzyjemny zapach i dym. Przewietrzyć pomieszczenie podczas wstępnego nagrzewania.

1. Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i wsporniki.
2. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
3. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 1 godz.
4. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
5. Ustawić funkcję . Ustawić temperaturę maksymalną. Pozostawić urządzenie włączone przez 15 min.
6. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
7. Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.
8. Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach z powrotem w pierwotnym położeniu.

5.5 Ustawienie: Twardość wody

Po podłączeniu urządzenie do gniazdka zasilania należy ustawić poziom twardości wody.

Twardość wody można sprawdzić za pomocą paska testowego lub zapytać w zakładzie wodociągowym.

1. Zanurzyć pasek testowy w wodzie z kranu na ok. 1 sek. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.
2. Potrząsnąć paskiem testowym, aby usunąć resztki wody.

3. Po upływie 1min, należy sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.
4. Ustawić twardość wody: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

Kolory na pasku testowym nadal będą się zmieniać. W ciagu 1 min po zakończeniu testu należy sprawdzić twardość wody.

Tabela przedstawia zakres twardości wody wraz z odpowiadającą mu klasyfikacją wody. Należy ustawić twardość wody zgodnie z tabelą.

Stopień twardości wody	Pasek testowy
1 - miękka	
2 - średnio twarda	
3 - twarda	
4 - bardzo twarda	

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Menu

Nacisnąć < i przeciągnąć w lewo, aby przejść do menu.

- Potrawy
- Funkcje
- Ulubione
- Programy konserwacji
- Ustawienia

6.2 Funkcje

Podmenu zawiera listę funkcji pieczenia.

Lista funkcji może się różnić w zależności od wersji oprogramowania.

1. Przejść do menu i wybrać: Funkcje.
2. Wybrać funkcję pieczenia.
3. Dostosowanie ustawień:
4. Nacisnąć START. Termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed gotowaniem lub w trakcie pieczenia (jeśli funkcja ta jest dostępna), patrz rozdział „Korzystanie z akcesoriów, termosondy”.
5. ^ - nacisnąć, aby dostosować ustawienia w trakcie pieczenia.
6. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.

ⓘ

Opcja Szybki Wstępne nagrzewanie jest dostępna tylko przy niektórych funkcjach pieczenia. Więcej informacji na temat opcji podgrzewania wstępnego podano w rozdziale „Codzienna eksploatacja”, Ustawienia, Podmenu: Preferencje

	Góra Intensywne nagrzewanie do szybkiego przyrumieniania od góry.
	Dół W razie potrzeby możesz przyrumienić potrawę od dołu. Rozgrzej wstępnie piekarnik i użyj najniższego poziomu rusztu.
	Termoobieg Ustaw temperaturę niższą niż dla Góra i dół.
	Góra i dół Do codziennego przyrządzania posiłków na jednym poziomie. Dobre do wszystkich potraw, takich jak zapiekanki i wypieki.
	Termoobieg i góra Większe kawałki mięsa i drób z kośćmi – delikatne i z chrupiącą skórką.

Termoobieg i dół
Równomiernie piecz ciasto z chrupiącą skórką. Doskonałe do pizzy, quiche, tarty oraz placków.

Termoobieg, góra i dół
Ta funkcja idealnie nadaje się do podgrzewania gotowych posiłków.

Steamify
Dopasowanie właściwej ilości pary do wybranej temperatury.

ProSteam
Łącząc parę z wysoką temperaturą można uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wypieki. Dobre do warzyw, zapiekanek i mięsa.

Termoobieg oszczędny
Wykorzystując ciepło resztkowe do gotowania można oszczędzić energię. Najlepsze do ciastek.

Para
Pieczenie parą umożliwia przyrządzanie zdrowych i smacznych dań.

Odgrzewanie
Funkcja ta pozwala delikatnie podgrzewać parą wcześniej przygotowane potrawy.

Grill
Równomiernie grilluje lub zarumienia warzywa lub mięso. Dobre również do opiekania pieczywa.

Wyrastanie ciasta
Optymalna temperatura umożliwia szybkie wyrastanie ciasta.

Regeneracja parą
Pozwala przywrócić świeży zapach i miękkość wczorajszemu pieczywu lub wypiekom.

Rozmrażanie
Delikatne rozmrażanie produktów do dalszej obróbki.

Duszenie
Pozwala uzyskać delikatne, soczyste gulasze, wolno gotując wszystkie składniki razem.

Opiekanie
Pozwala uzyskać chrupiącą skórkę i delikatne wnętrze mięsa, drobiu lub warzyw.

Chleb
Tej funkcji można użyć do wypieku chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni.

Termoobieg (niska temp.)
Wolne pieczenie wydłuża czas przyrządzania, ale daje lepszy efekt pieczenia. Przed włożeniem mięsa do piekarnika należy je obsmażyć.

Pasteryzowanie
Pozwala uzyskać soczyste owoce i warzywa zawekowane w niskiej temperaturze. Umieścić odporne na ciepło słoiki na blasze do pieczenia wypełnionej wodą.

Podgrzewanie talerzy
Do podgrzewania talerzy.

Podtrzymywanie temp.
Podtrzymywanie temperatury potraw. Należy pamiętać, że niektóre potrawy mogą nadal gotować się i wysychać w cieple. W razie potrzeby należy przykryć naczynia.

Suszenie
Równomierne suszenie owoców, ziół i warzyw w niskiej temperaturze. Podczas suszenia należy od czasu do czasu otwierać drzwi, aby poprawić efekt suszenia.

Podczas działania niektórych funkcji pieczenia oświetlenie może wyłączyć się automatycznie przy temperaturze poniżej 80°C.

6.3 Potrawy

Podmenu Potrawy zawiera zestaw programów przeznaczonych dla konkretnych potraw. Dla każdej potrawy w tym podmenu podano odpowiednie ustawienie. Czas i temperaturę można korygować podczas pieczenia.

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji Termosonda.

1. Przejść do menu i wybrać: Potrawy.
2. Wybrać potrawę lub rodzaj produktu.
3. Dostosować ustawienia zgodnie z preferencjami gotowania. Dostosuj ciężar. Opcja jest dostępna dla wybranych potraw. Naciśnij: OK.
4. Umieścić żywność wewnątrz urządzenia zgodnie z instrukcjami na ekranie.
5. Nacisnąć START.

Sprawdzić, czy potrawa jest gotowa po zakończeniu funkcji. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.

6.4 Ulubione

ⓘ

Ta funkcja jest dostępna tylko dla wybranych modeli.

Można zapisać do 20 ulubionych ustawień, jak funkcja pieczenia i czas pieczenia.

Aby zapisać ustawienie, należy wybrać preferowane ustawienie i nacisnąć ♡.

Wybierz: Ulubione

1. Wejdź do menu i naciśnij:Ulubione żeby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Wybierz jedno z zapisanych ustawień.

Wykasuj: Ulubione

1. Przejść do menu i nacisnąć: Ulubione aby sprawdzić zapisane ustawienia.
2. Nacisnąć: ♥, aby usunąć zapisane ustawienia.

6.5 Programy konserwacji

Podmenu zawiera listę programów czyszczenia.

Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie.
Odkamienianie	Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia
Opróżnianie zbiornika	Proces usuwania pozostałości wody z pojemnika na wodę po użyciu funkcji gotowania na parze.
Osuszanie	Proces osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych
Płukanie	Proces czyszczenia obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

6.6 Ustawienia

To podmenu zawiera listę ustawień.

Podmenu: Konfiguracja

Język	Ustawianie języka urządzenia.
Aktualna godzina	Ustawić aktualną godzinę.
Jasność wyświetlacza	Ustawianie jasności wyświetlacza.
Dźwięki przycisków	Do włączania i wyłączania dźwięku pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla ⏻.
Głośność sygnału	Do ustawiania głośności dźwięków przycisków i sygnałów.
Jednostka temperatury	Do pokazywania aktualnej jednostki temperatury.
Twardość wody	Do ustawiania twardości wody.

Podmenu: Serwis

Tryb demo	Kod aktywacji / dezaktywacji: 2468
Wersja oprogramowania	Informacje na temat wersji oprogramowania.
Zresetuj wszystkie ustawienia	Przywraca ustawienia fabryczne.

Podmenu: Preferencje

Oświetlenie	Włączanie i wyłączanie oświetlenia.
Blokada uruchomienia	Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia.
Nagrzewanie	Brak - konwencjonalny sposób wstępnego nagrzewania urządzenia. Jest on ustawiony jako domyślny i dostępny dla wszystkich funkcji pieczenia. Preferencje te można zmienić na inny typ nagrzewania wstępnego.
	Eko - wstępne nagrzewanie urządzenia przy mniejszym zużyciu energii. Jest dostępne dla wszystkich funkcji pieczenia.
	Szybki - skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji.

Przypominanie o czyszczeniu	Przypomina o konieczności wyczyszczenia urządzenia.
Personalizacja ekranu czuwania	Dostosowywanie funkcji ekranu i skrótów.

Podmenu: Połączenia

Połącz się z siecią Wi-Fi	Aby podłączyć urządzenie do sieci bezprzewodowej.
Wi-Fi	Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi.
Sieć	Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi.
Zapomnij sieć	Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią.
Operacje zdalne	Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi.

6.7 Funkcje pieczenia parowego

Dzięki tym funkcjom możesz używać ciepła i pary, aby potrawy były chrupiące i soczyste. Używaj ich do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs.

Są dwa sposoby przyrządzania potraw za pomocą funkcji parowych: poprzez ustawienie temperatury lub poprzez ustawienie poziomu pary.

Steamify / **Para** - ustaw temperaturę. Poziom pary będzie dostosowany automatycznie.

ProSteam - ustaw poziom pary. Zostanie wyświetlona odpowiednia temperatura.

1. Wejdź do menu i wybierz: Funkcje.
2. Ustawić funkcję pieczenia parowego. Na wyświetlaczu pojawią się dostępne ustawienia.
3. Ustaw temperaturę i poziom pary, jeśli jest dostępny.
4. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć pokrywę zbiornika na wodę, aby ją otworzyć.
6. Napełnić zbiornik na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (ok. 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Nie przekraczać maksymalnej pojemności zbiornika na wodę. Grozi to wyciekiem wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używaj wody zdemineralizowanej ani destylowanej. Nie wlewać do zbiornika na wodę cieczy łatwopalnych ani zawierających alkohol.

7. Wsunąć zbiornik na wodę do pierwotnego położenia.

Para pojawi się po upływie ok. 2 min. min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

8. Gdy w zbiorniku na wodę kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Napełnić zbiornik na wodę.
9. Wyłączyć urządzenie.
10. Opróżnić zbiornik na wodę.

Patrz Pielęgnacja i czyszczenie, Opróżnianie zbiornika.

11. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. We wnętrzu piekarnika mogą skraplać się resztki wody.
12. Gdy urządzenie ostygnie, oczyścić jego wnętrze wilgotną, miękką szmatką.

> ⚠ **OSTRZEŻENIE!**
>
> Urządzenie jest gorące. Występuje zagrożenie poparzeniem. Zachowaj ostrożność podczas opróżniania zbiornika na wodę.

6.8 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg oszczędny

Funkcji tej użyto w celu potwierdzenia zgodności z wymogami rozporządzeń w zakresie efektywności energetycznej i ekoprojektu (zgodnie z EU 65/2014 i EU 66/2014). Testy zgodnie z normą: IEC/EN 60350-1.

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji

nie było zakłócane, a piekarnik działał z najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach.

Instrukcje dotyczące przygotowania potraw, patrz Wskazówki i porady, Termoobieg oszczędny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii można znaleźć wEfektywność energetyczna , Wskazówki dotyczące oszczędzania energii.

7. DODATKOWE FUNKCJE

7.1 Blokada uruchomienia

Funkcja ta zapobiega przypadkowemu włączeniu tego urządzenia. Można ją włączyć w dowolnym momencie.

1. Wejść do menu:
2. Wybrać opcję: Ustawienia / Preferencje / Blokada uruchomienia.

Blokada uruchomienia jest wł. Aby korzystać z urządzenia, należy nacisnąć litery kodu w kolejności alfabetycznej.

7.2 Automatyczne wyłączanie

Ze względów bezpieczeństwa, jeśli funkcja pieczenia jest aktywna i nie zmieniono żadnych ustawień, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie określonego czasu.

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

Jeśli funkcja pieczenia ma być włączona na czas przekraczający czas automatycznego wyłączenia, ustawić ten czas trwania pieczenia. Patrz Funkcje zegara.

7.3 Wentylator chłodzący

Podczas pracy urządzenia wentylator chłodzący włącza się automatycznie, aby utrzymać niską temperaturę powierzchni urządzenia. Po wyłączeniu urządzenia wentylator chłodzący może nadal pracować do momentu ostygnięcia urządzenia.

8. FUNKCJE ZEGARA

8.1 Opis funkcji zegara

Funkcja	Opis
Timer	Ustawianie czasu pieczenia. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Aby ustawić, co się stanie, gdy upłynie czas, wybierz preferowane: Zakończ działanie. Timer może być używany niezależnie, nawet gdy piekarnik nie pracuje.

Funkcja	Opis
Zakończ działanie	**Alarm dźwiękowy** Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Funkcję tę można ustawić w dowolnej chwili – również wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone.
	Alarm dźwięk. i wył. Gdy upłynie czas, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i funkcja pieczenia wyłączy się.
	Tylko powiadomienie Po upływie czasu na wyświetlaczu pojawi się komunikat. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.
Uruchomienie z opóźnieniem	Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia.
Wydłużenie czasu	Aby wydłużyć czas pieczenia:
Stoper	Pokazuje, jak długo działa urządzenie. Wartość maksymalna to 23 godz 59 min. Uruchamia się automatycznie po rozpoczęciu procesu pieczenia i zatrzymuje po jego zakończeniu. Jest widoczny na ekranie głównym na wypadek, gdyby nie ustawiono innego timera. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia.

8.2 Timer

1. Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę.
2. Nacisnąć Timer.
3. Ustaw czas trwania. Można wybrać preferowane zakończenie działania naciskając jeden z tych symboli.
4. Nacisnąć OK, aby potwierdzić i powrócić do ekranu głównego.

8.3 Uruchomienie z opóźnieniem

1. Wybierz funkcję pieczenia i dostosuj ustawienia.
2. Nacisnąć ••• .
3. Nacisnąć Uruchomienie z opóźnieniem.
4. Należy przewinąć, aby ustawić żądany czas rozpoczęcia i nacisnąć OK.
5. Można teraz ustawić żądaną wartość Godzina zakończenia lub nacisnąć OK, aby pominąć ten krok.
6. Nacisnąć OK, aby powrócić do ekranu głównego.

8.4 Aktualna godzina

1. Włączyć urządzenie.
2. Nacisnąć Ustawienia / Konfiguracja / Aktualna godzina.
3. Ustawić czas.
4. Nacisnąć OK.

8.5 Zmiana ustawień

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

1. Nacisnąć ^ / Timer.
2. Ustaw nową wartość timera. Nacisnąć OK.

9. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

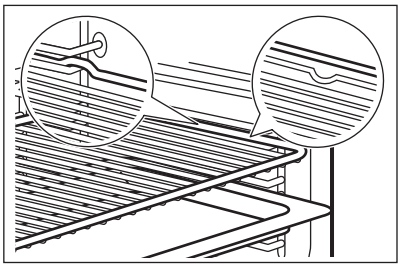
9.1 Wkładanie akcesoriów

Dostępne akcesoria w zależności od modelu. Zeskanuj kod QR, aby sprawdzić, jak używać akcesoriów dostarczonych z urządzeniem. Akcesoria opcjonalne można zamawiać oddzielnie. Więcej informacji można uzyskać u miejscowego dostawcy.

Niewielki występ na górze poprawia bezpieczeństwo i stanowi zabezpieczenie przed przechyleniem. Wgłębienia

zapobiegają również przewróceniu. Krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się z niego naczyń.

Włóż akcesorium (ruszt/ tacę) między prowadnice wspornika. Upewnij się, że ruszt dotyka tyłu wnętrza piekarnika, a nóżki są skierowane w dół .



Jeśli blacha jest nachylona, należy ustawić ją z tyłu wnętrza piekarnika.

Jeśli ruszt ma stopień, należy ustawić go w kierunku przodu wnętrza piekarnika.

Jeśli na akcesorium jest napis, upewnić się, że jest on bezpośrednio widoczny.

Jeśli używasz tacy z otworami, umieść pod nią tacę/garnek, aby zebrać kapiące płyny.

9.2 Termosonda

Mierzy temperaturę wewnątrz potrawy.

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:

- °C - temperatura wewnątrz urządzenia Powinna być o co najmniej 25°C wyższa niż temperatura wewnątrz potrawy.
- - temperatura wewnątrz potrawy.

Zalecenia

- Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.
- Nie używać do potraw płynnych.
- Podczas pieczenia cała igła termosondy musi być wsunięta w potrawę.

Pieczenie z wykorzystaniem: Termosonda

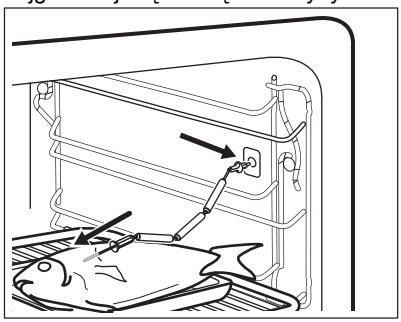
⚠ OSTRZEŻENIE!

Rozgrzana termosonda i wsporniki mogą oparzyć. Nie dotykać uchwytu termosondy gołymi rękami. Zawsze używać rękawic kuchennych.

1. Wybierz funkcję ogrzewania z menu: Funkcje lub danie z menu: Potrawy.
2. W razie potrzeby ustaw temperaturę piekarnika i czas pieczenia.
3. Nacisnąć OK.
4. Nacisnąć START.
5. Włożyć termosondę wewnątrz potrawy.

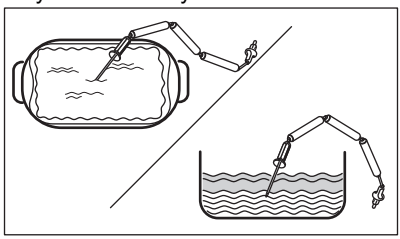
Mięso, drób i ryby

Umieścić całą iglicę termosondy w najgrubszej części mięsa lub ryby.



Zapiekanki

Umieścić końcówkę termosondy dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Oprzeć silikonowy uchwyt termosondy o krawędź naczynia. Końcówka termosondy nie powinna dotykać dna naczynia.



6. Włożyć wtyczkę termosondy do gniazdka wewnątrz urządzenia. Patrz Opis produktu.

Na wyświetlaczu pojawi się ten symbol i obecna temperatura termosondy:

7. ^ - nacisnąć , aby dostosować ustawienia.
8. Wybierz kartę Termosonda, aby ustawić temperaturę czujnika wewnątrz potrawy lub ustaw preferowaną opcję:
   - Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
   - Alarm dźwięk. i wył. — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustawioną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i pieczenie wyłączy się.
9. Nacisnąć OK.
10. Gdy potrawa osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Sprawdź, czy potrawa jest gotowa. W razie potrzeby wydłuż czas pieczenia.
11. STOP — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
12. Wyciągnąć wtyczkę termosondy z gniazda i wyjąć potrawę z urządzenia.

ⓘ

Pamiętaj, aby po odłączeniu termosondy od urządzenia zakryć jej gniazdko zaślepką.

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia

Procesy gotowania i pieczenia są optymalne tylko na jednym poziomie.

Temperatura i czasy pieczenia podane w tabelach mają wyłącznie charakter orientacyjny. Zależą one od przepisów oraz jakości i ilości użytych składników.

Urządzenie może piec lub opiekać inaczej niż poprzednie urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw.

Poziomy półek liczone są od dna piekarnika.

Jeśli brakuje ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii, patrz Efektywność energetyczna.

Symbole użyte w tabelach:

	Rodzaj potrawy
	Funkcja pieczenia
°C	Temperatura
	Akcesorium
	Masa(kg)
	Poziom umieszczania potraw
	Czas pieczenia (min)
ⓘ	Informacje dodatkowe

10.2 Termoobieg oszczędny – zalecane akcesoria

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

- **Blacha do pizzy** – ciemna, matowa, średnica 28cm
- **Naczynie do pieczenia** – ciemne, matowe, średnica 26cm
- **Ramekiny** - ceramiczne, średnica 8cm, wysokość 5 cm
- **Forma do tarty** – ciemna, matowa, średnica 28cm

10.3 Termoobieg oszczędny

		°C		
Zapiekanka z makaronu	1	200	45 - 60	**1)**
Zapiekanka ziemniaczana	1	180	80 - 100	**1)**
Moussaka	1	180	75 - 90	**1)**
Lasagna	1	180	70–90	**1)**
Cannelloni	1	200	65 - 80	**1)**
Pudding chlebowy	1	190	60 - 80	**1)**
Pudding ryżowy	1	180	80 - 100	**1)**
Szarlotka	1	160	100–120	**1)**
Chleb biały	1	200	80 - 100	**2)**

1) Użyć rusztu.

2) Używać blachy do pieczenia nachyleniem do tylnej części piekarnika.

10.4 Informacja dla instytucji wykonujących testy

Pieczenie na jednym poziomie

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

		°C		
Małe ciastka, 20 sztuk na blasze				
	2	150	25 - 35	**1) 2)**
	2	150	31 - 41	**1) 2)**
Beztłuszczowy biszkopt				
	1	170	21 - 31	**3) 2)**
	1	160	39 - 49	**3) 2)**
Amerykańska szarlotka				
	1	170	65 - 75	**3) 4)**
	1	170	55 - 65	**3) 4)**
Tosty				
	2	230	6:25 - 7:25	**3) 2) 5)**

1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika. Musi dotykać pokrywy wentylatora okapu.

2) Rozgrzać urządzenie do temperatury wybranej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz: Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje.

3) Użyć ruszt.

4) 2 formy umieszczone ukośnie (Ø 20 cm). Prawą należy ustawić bardziej z przodu niż lewą.

5) Zgodnie z: IEC 60350-1:2016 i IEC 60350-1:2023.

Dodatkowe przepisy

		°C		
Bezy				
	2	100	90 - 180	**1) 2) 3)**
	2	100	90 - 180	**1) 2) 3)**
Skony				
	3	190	10 - 13	**1) 2)**
	3	190	10 - 13	**1) 2)**
Kurczak				
	1	200	70 - 80	**1) 4)**

1) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

2) Rozgrzać urządzenie do temperatury wybranej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz: Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje.

3) Należy użyć papier do pieczenia.

4) Umieścić kurczaka piersią do dołu. Odwrócić do góry nogami w połowie czasu pieczenia.

Funkcja pary

Testy zgodnie z EN 60350-1, IEC 60350-1.

Użyć funkcji: ProSteam, poziom: Gotowanie na parze.

		°C		
Brokuły				
0.3	2	100	6 - 10	**1) 2)**
maks.	2	100	7 - 11	**1) 2)**
Groszek mrożony				
2	2	100	-	**3) 4) 5)**

1) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze GN½ (325 × 265 mm).

2) Rozgrzać urządzenie do temperatury wybranej w tym ustawieniu: Wstępne nagrzewanie / Brak. Nie używać: Wstępne nagrzewanie / Szybki i Eko. Patrz: Codzienne użytkowanie, Ustawienia, Podmenu: Preferencje.

3) Należy zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN⅔ (355 × 325 mm).

4) Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie, aby zbierała wodę kapiącą podczas gotowania na parze.

5) Aż temperatura w najzimniejszym miejscu osiągnie 85°C.

Dodatkowe przepisy z użyciem pary

		°C		
Połączone danie do gotowania na parze (2 porcje)				
1)	1 i 3	100	40 **2)**	**3) 4) 5)**
Flan karmelowy (6 porcji)				
6)	1	90	35 - 45	**7)**
Krem jajeczny				
1)	2	85	35 - 45	**8)**
Biały chleb				
10)	1	180	50 - 60 / 55 - 65	**9)**
Kurczak				
11)	1	200	70 - 80	**9)**

1) Ustaw poziom: Gotowanie na parze.

2) 40 min dla ziemniaków; 11 min dla brokułów; 8 min dla łososia.

3) Zastosować perforowane naczynie parowe w rozmiarze GN½ do ziemniaków i brokułów oraz niep[erforowane naczynie parowe GN½ do łososia.

4) Umieść łosoś na poziomie 1, ziemniaki i brokuły na poziomie 3.

5) Umieść składniki w piekarniku jeden po drugim i w odpowiednim momencie, tak aby wszystkie były pieczone w tym samym czasie. Można przygotować dwie porcje jednocześnie.

6) Ustaw poziom: Duża wilgotność.

7) Okrągłe naczynia porcelanowe na ruszcie.

8) Należy zastosować nieperforowane naczynie parowe w rozmiarze Gastro-Norm GN½ (325 × 265 mm).

9) Umieścić blachę do pieczenia tak, aby strona pochylona znajdowała się z tyłu wnętrza piekarnika.

10) Ustaw poziom: Mała wilgotność. Z funkcji ProSteam należy korzystać tylko wtedy, gdy funkcja Chleb nie jest dostępna.

11) Ustaw poziom: Mała wilgotność.

11. PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia

Środki czyszczące

- Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.
- Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.
- Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.

Codzienne użytkowanie

- Czyścić wnętrze urządzenia po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.
- Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po

każdym użyciu osuszyć wnętrze urządzenia wyłącznie ściereczką z mikrofibry.

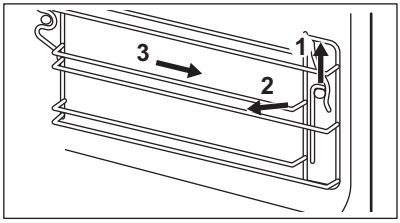
Akcesoria

- Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.
- Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Wyjmowanie wsporników

Wyjąć wsporniki, aby wyczyścić piekarnik.

1. Wyłączyć urządzenie i odczekać, aż ostygnie.
2. Ostrożnie pociągnąć wsporniki półki w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.
3. Wyciągnąć prowadnice blach z tylnego zaczepu.



Zamontować wsporniki postępując w odwrotnej kolejności.

Jeśli w zestawie są prowadnice teleskopowe, ich sworznie ustalające muszą być skierowane do przodu.

11.3 Czyszczenie parowe

Ten program czyści urządzenie, gdy jest lekko zabrudzone. Para zmiękcza tłuszcz lub pozostałości, ułatwiając czyszczenie. Ten program zużywa mniej energii.

1. Nacisnąć Programy konserwacji / Czyszczenie parowe lub Czyszczenie parowe plus..

Tryb	Opis
Czyszczenie parowe	Lekkie czyszczenie Spryskać komorę detergentem. **Czas trwania:** 30 min
Czyszczenie parowe plus	Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. **Czas trwania:** 75 min

2. Nacisnąć START. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
4. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wnętrze wyschnie.

ⓘ

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.4 Przypominanie o czyszczeniu

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Odkamienianie

Ten program usuwa kamień i zapobiega jego osadzaniu się w układzie parowym. Zapewnia prawidłowe działanie funkcji parowych i poprawia jakość wody w urządzeniu.

1. Nacisnąć Programy konserwacji / Odkamienianie.
2. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy czyszczenie się zakończy, wyłącz urządzenie i odczekaj, aż ostygnie.
4. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wnętrze wyschnie.

ⓘ

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

Urządzenie wyświetla dwa przypomnienia o odkamienianiu. Przypomnienia o odkamienianiu nie można wyłączyć.

- Przypomnienie wstępne - zaleca odkamienianie urządzenia.
- Przypomnienie właściwe - nakazuje odkamienianie urządzenia. Jeśli po wyświetleniu przypomnienia właściwego urządzenie nie zostanie odkamienione, nastąpi wyłączenie funkcji parowych.

11.7 Płukanie

Służy do czyszczenia układu parowego po częstym korzystaniu z funkcji parowych.

1. Nacisnąć Programy konserwacji / Płukanie.
2. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy procedura ta się zakończy, odezwie się sygnał dźwiękowy.
4. Pozostaw drzwiczki urządzenia otwarte i poczekaj, aż wnętrze wyschnie.

ⓘ

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Osuszanie

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

Przed rozpoczęciem procesu suszenia konieczne jest usunięcie nadmiaru wody z dna komory.

1. Nacisnąć Programy konserwacji / Osuszanie.
2. Nacisnąć START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Po zakończeniu suszenia odezwie się sygnał dźwiękowy.

ⓘ

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.9 Przypomnienie o osuszeniu

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

Naciśnij YES, aby osuszyć urządzenie.

11.10 Opróżnianie zbiornika

Sposobu tego używać po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody ze zbiornika na wodę.

1. Nacisnąć: Programy konserwacji / Opróżnianie zbiornika.
2. Nacisnąć: START i postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu. Przed wyjęciem akcesoriów należy upewnić się, że urządzenie jest zimne.
3. Gdy procedura ta się zakończy, odezwie się sygnał dźwiękowy.

ⓘ

Gdy działa ta funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Zdejmowanie i zakładanie drzwi

Możesz usunąć drzwi i wewnętrzne panele szkła, aby je wyczyścić. Liczba szyb różni się w zależności od modelu.

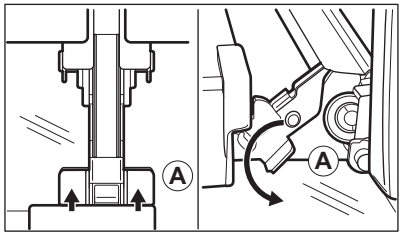
⚠ **OSTRZEŻENIE!**

Drzwi są ciężkie.

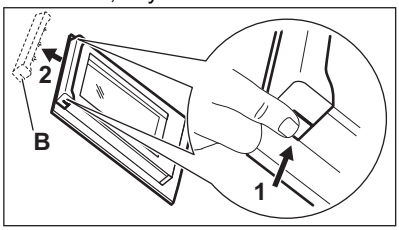
⚠ **UWAGA!**

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

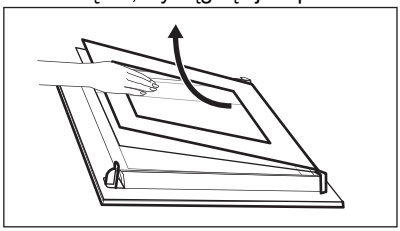
1. Upewnić się, że urządzenie jest zimne.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Docisnąć do oporu dźwignie zaciskowe **A** na obu zawiasach drzwi.



4. Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (pod kątem ok.: 70°).
5. Chwycić drzwi rękoma po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika.
6. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.
7. Chwycić listwę drzwi **B** za górną krawędź drzwi po obu stronach i nacisnąć do środka, aby zwolnić zatrzaski.



8. Pociągnąć listwę drzwi do przodu, aby ją zdjąć.
9. Przytrzymując pojedynczo szyby w górnej krawędzi, wyciągnąć je z prowadnicy.



10. Umyć szybę wodą z dodatkiem mydła. Ostrożnie wytrzeć szybę do sucha. Nie należy myć szyb w zmywarce.

Po zakończeniu czyszczenia wykonać powyższe czynności w odwrotnej kolejności.

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 nadmiernego nagrzewania się powierzchni drzwi piekarnika.

11.12 Wymiana żarówki

⚠ OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko obrażeń ciała przy zdejmowania szklanego klosza.

⚠ OSTRZEŻENIE!

Ryzyko oparzeń, szklana pokrywa może być gorąca. Aby dotyknąć lampę, załóż rękawice ochronne.

1. Wyłącz urządzenie. Odczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Odłączyć urządzenie od zasilania.
3. Do zdjęcia szklanego klosza użyj śrubokręta z końcówką Torx 20.
4. Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę.
5. Wymień żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C.
6. Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty.

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

⚠ OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Nie można włączyć i obsługiwać urządzenia.	Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Opis problemu	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie nagrzewa się.	Nie ustawiono aktualnego czasu. Aby ustawić zegar, patrz Funkcje zegara.
	Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.
	Zadziałał bezpiecznik. Sprawdzić, czy problem związany jest z bezpiecznikiem. Jeśli problem wystąpi ponownie, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem.
	Blokada uruchomienia jest wł.
Nie działa oświetlenie.	Żarówka oświetlenia jest przepalona. Wymienić oświetlenie. Szczegóły, patrz Pielęgnacja i czyszczenie.

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

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.	Sprawdzić, czy urządzenie smartfon jest połączony z siecią bezprzewodową. Sprawdzić sieć bezprzewodową i router. Uruchomić ponownie router.
Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.	Aby ponownie skonfigurować piekarnik i smartfon, należy zapoznać się z rozdziałem Przed pierwszym użyciem, Połączenie bezprzewodowe.
Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.	Ustawić punkt dostępowy sieci bezprzewodowej jak najbliżej urządzenia.
Piekarnik mikrofalowy znajdujący się w pobliżu urządzenia zakłóca sygnał sieci bezprzewodowej.	Wyłączyć kuchenkę mikrofalową. Unikać jednoczesnego korzystania z piekarnika mikrofalowego i zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofale zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie. Wykaz problemów podano w poniższej tabeli.

Kod i opis	Środek zaradczy
F102 - drzwi nie są całkowicie zamknięte lub blokada drzwi jest uszkodzona. **1)**	Zamknąć drzwi. Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F111 - Termosonda nie jest nieprawidłowo włożone do gniazdka.	Podłączyć Termosonda dokładnie do gniazda.
F240, F239 - pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.	Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.
F908 - układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.	Włączyć i wyłączyć urządzenie.
F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne. **1) 2)**	Włączyć i wyłączyć urządzenie.

1) Jeśli jeden z powyższych komunikatów nadal pojawia się na wyświetlaczu, oznacza to, że mogło nastąpić wyłączenie jakiegoś uszkodzonego podzespołu. Wtedy należy skontaktować się ze sprzedawcą urządzenia lub autoryzowanym punktem serwisowym.

2) Jeśli wystąpi jeden z tych błędów, pozostałe funkcje urządzenia będą nadal działać normalnie.

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 umieszczona jest na przedniej ramie urządzenia. Jest widoczna po otwarciu drzwi. Nie usuwać tabliczki znamionowej z urządzenia.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.) :
Numer produktu (PNC)
Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Karta informacyjna produktu i informacja o produkcie zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 65/2014 i rozporządzeniem (UE) nr 66/2014

Nazwa dostawcy	Electrolux
Dane identyfikacyjne modelu	EVB9S2XZ 944005423
Wskaźnik efektywności energetycznej	79.7
Klasa sprawności energetycznej	A+
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny	0.89 kWh/cykl
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji	0.59 kWh/cykl
Liczba komór	1
Źródła ciepła	Elektryczność
Pojemność	45 l
Rodzaj piekarnika	Piekarnik do zabudowy
Masa	33.7 kg

Urządzenie testowane zgodnie z: EN IEC 60350-1.

13.2 Wymagania informacyjne zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 2023/826

Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania	0,8 W
Zużycie energii elektrycznej w trybie czuwania przy połączeniu z siecią	2,0 W
Maksymalny czas potrzebny na automatyczne przejście urządzenia do odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy	20 min

Urządzenie testowane zgodnie z: EN 50564, EN 63474.

Wskazówki dotyczące włączania i wyłączania połączenia z siecią bezprzewodową podano w rozdziale Przed pierwszym użyciem.

13.3 Wskazówki dotyczące oszczędzania energii

Poniższe wskazówki pokazują, jak oszczędzać energię podczas korzystania z urządzenia.

Upewnić się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwierać zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbać, aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń oraz ciemnych, nieodblaskowych foremek do ciasta i pojemników poprawia oszczędność energii .

Nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed gotowaniem, o ile nie jest to wyraźnie zalecane.

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
Gdy czas pieczenia przekracza 30 min, należy zmniejszyć temperaturę urządzenia do minimum na 3-10 min przed zakończeniem pieczenia. Dzięki ciepłu resztkowemu wewnątrz urządzenia potrawy będą się nadal piec.

Używać ciepła resztkowego do podtrzymywania temperatury lub podgrzewania innych potraw.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o cieple resztkowym lub temperaturze.

Jeśli włączony jest program z funkcją Timer, a czas gotowania jest dłuższy niż 30 minut, w niektórych funkcjach urządzenia grzałki automatycznie wyłączają się wcześniej.

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 oszczędny
Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

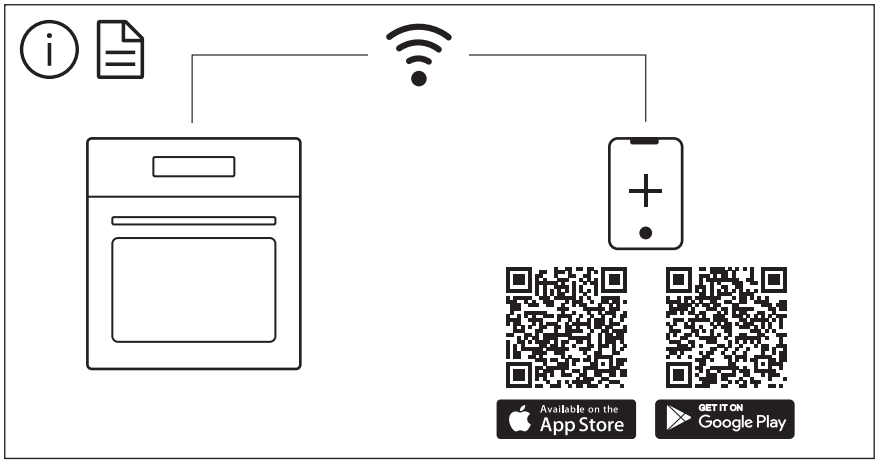
Po użyciu tej funkcji lampa automatycznie wyłączy się po 30 sekundach. Możesz ponownie włączyć lampę, ale spowoduje to zmniejszenie oczekiwanych oszczędności energii.

Wi-Fi
Jeśli to możliwe, wyłączyć Wi-Fi, aby ogrniczyć zużycie energii.

14. OCHRONA ŚRODOWISKA

Segreguj materiały oznaczone symbolem ♺. Umieść opakowanie w odpowiednich pojemnikach do recyklingu. Chronić środowisko i zdrowie ludzi poprzez recykling odpadów elektrycznych i elektronicznych. Nie wyrzucaj urządzeń oznaczonych symbolem  do odpadów komunalnych. Należy oddać produkt do miejscowego zakładu przetwarzania odpadów lub skontaktować się z miejscowym urzędem miasta.

electrolux.com



701138501-A-222026