



LOB8S39WZ

| | | |
|-----------|---|-----|
| KA | მომხმარებლის სახელმძღვანელო ორთქლის ღუმელი | 2 |
| PL | Instrukcja obsługi Piekarnik parowy | 42 |
| RU | Инструкция по эксплуатации Духовой шкаф с функцией пара | 79 |
| UK | Інструкція Парова духовка | 119 |

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



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



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



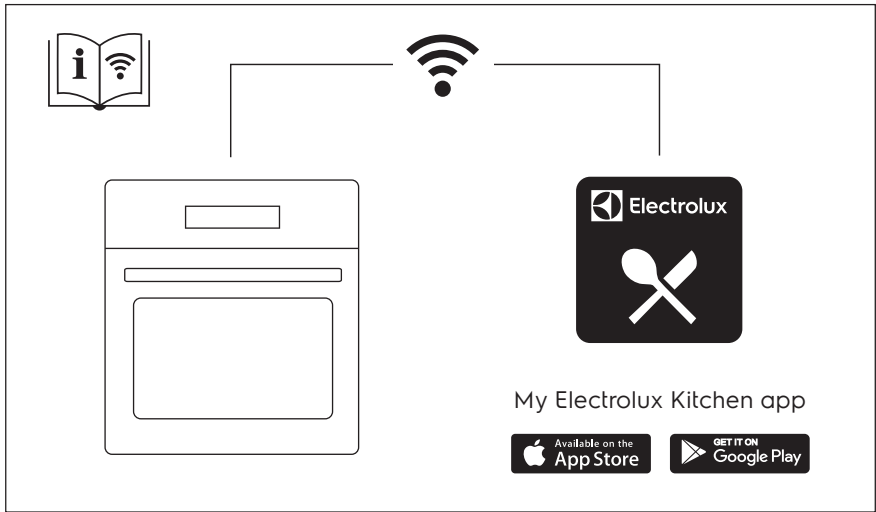
მეტი რეცეპტისთვის, მინიშნებისთვისა და ხარვეზების აღმოფხვრის მეთოდებისთვის, ჩამოტვირთეთ აპი **My Electrolux Kitchen**.



ექვემდებარება შეცვლას წინასწარი გაფრთხილების გარეშე.

შინაარსი

| | |
|------------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... | 4 |
| 2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები..... | 6 |
| 3. პროდუქტის აღწერა..... | 9 |
| 4. კონტროლის პანელი..... | 11 |
| 5. პირველ გამოყენებამდე..... | 12 |
| 6. ყოველდღიური გამოყენება..... | 15 |
| 7. საათის ფუნქციები..... | 20 |
| 8. აქსესუარების გამოყენება..... | 21 |
| 9. დამატებითი ფუნქციები..... | 24 |
| 10. რჩევები და მითითებები..... | 25 |
| 11. მოვლა და დასუფთავება..... | 28 |
| 12. პრობლემის აღმოფხვრა..... | 34 |
| 13. ენერგოეფექტურობა..... | 36 |
| 14. მენიუს სტრუქტურა..... | 37 |
| 15. მარტივია!..... | 39 |
| 16. გარემოსდაცვითი პრობლემები..... | 41 |



1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

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

1.1 ბავშვებისა და სუსტი ადამიანების უსაფრთხოება

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

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

1.2 ზოგადი უსაფრთხოება

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

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

2. უსაფრთხოების ინსტრუქციები

2.1 მონტაჟი

გარფთხილება!

ეს მოწყობილობა მხოლოდ კვალიფიცირებულმა სპეციალისტმა უნდა დააყენოს.

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

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

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

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

2.2 ელექტრო კავშირი

გარფთხილება!

ხანძრისა და დენის დარტყმის რისკი.

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

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

2.3 გამოყენება

გარფთხილება!

დაზიანების, დაწვის და დენის დარტყმის ან აფეთქების რისკი.

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

მოწყობილობაში, მოწყობილობაზე ან მასთან ახლოს.

- არ გააზიაროთ თქვენი Wi-Fi პაროლი.

გარფთხილება!

მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.4 მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

დაზიანების, ხანძრის ან მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

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

2.5 ორთქლზე მომზადება

გარფთხილება!

დაწვისა და მოწყობილობის გაფუჭების რისკი.

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

2.6 შიდა განათება

გარფთხილება!

დენის დარტყმის რისკი.

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

ასევე იღებენ სასიგნალო ინფორმაციას დანადგარის საოპერაციო სტატუსის შესახებ. ისინი არ არის განკუთვნილი სხვა დანადგარებში გამოყენებისათვის და საყოფაცხოვრებო ოთახების გასანათებლად.

- ეს პროდუქტი შეიცავს G-კლასის ენერგოეფექტურობის მქონე სინათლის წყაროს.
- გამოიყენეთ მხოლოდ იმავე სპეციფიკაციის ნათურები.

2.7 სერვისი

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

2.8 განკარგვა

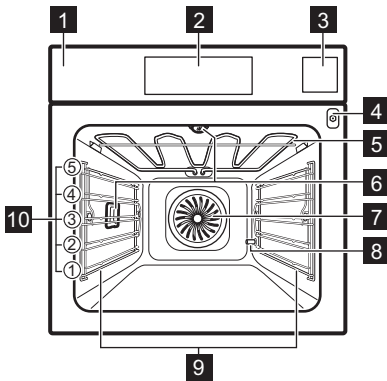
⚠ გარფთხილება!

დაზიანებისა ან დაზუთვის რისკი.

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

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 ზოგადი მიმოხილვა

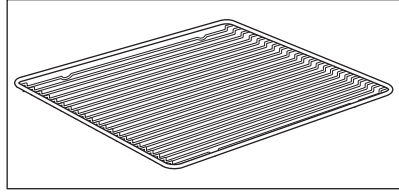


- 1 კონტროლის პანელი
- 2 დისპლეი
- 3 წყლის უჯრა
- 4 საკვები პროდუქტების სენსორის ბუდე
- 5 გამათბობელი ელემენტი
- 6 ნათურა
- 7 ვენტილატორი
- 8 მინაღულის მოსაცილებელი მილის წყალგამშვები
- 9 თაროს საყრდენი, მოსახსნელი
- 10 თაროს პოზიციები

3.2 აქსესუარები

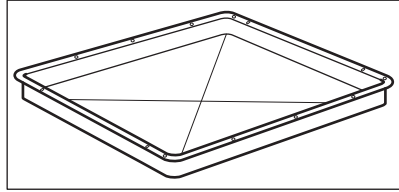
გისოსებიანი თარო

ჭურჭლისთვის, ნამცხვრის ფორმებისთვის, შემწვრებისთვის.



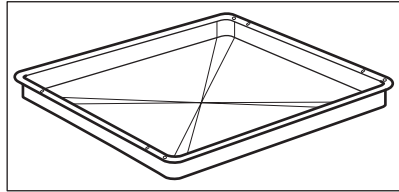
საცხობი ლანგარი

ნამცხვრებისა და ბისკვიტებისთვის.



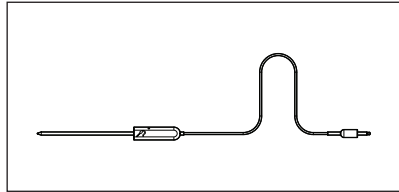
გრილის / შესაწვავი ტაფა

გამოსაცხობად და შესაწვავად ან როგორც ცხიმის შესაგროვებელი ტაფა.



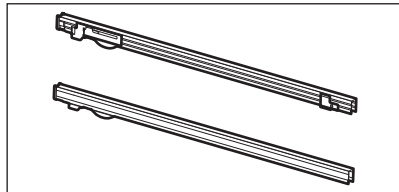
საკვები პროდუქტების სენსორი

საკვების შიგნით ტემპერატურის გასაზომად.



ტელესკოპური მიმმართველები

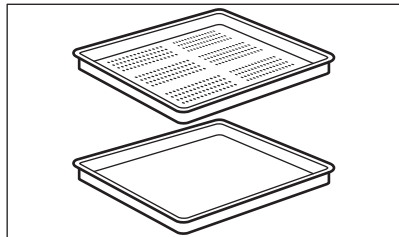
ლანგრებისა და გისოსებიანი თაროს უფრო ადვილად ჩასმისა და ამოღებისთვის.



ორთქლის დაყენება

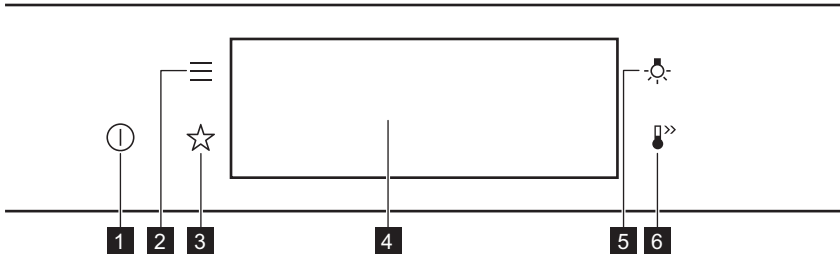
საკვების ერთი არაპერფორირებული და ერთი პერფორირებული კონტეინერი.

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



4. კონტროლის პანელი

4.1 მართვის პანელის მოკლე მიმოხილვა



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



დააჭირეთ

შეხვეთ ზედაპირს თითის წვერით.



გადაადგილება

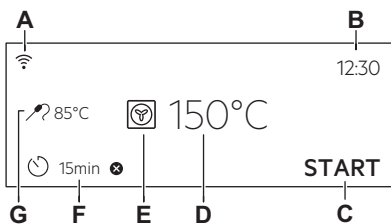
გადაასრულეთ თითის წვერი ზედაპირზე.



ხანგრძლივად შეხვეთ

შეხვეთ ზედაპირს 3 წამის განმავლობაში.

4.2 დისპლეი




ეკრანი ძირითადი ფუნქციების ჩამონათვალით.

- A. Wi-Fi
- B. დღის მანძილზე დრო 12:30
- C. დაწყება/გაჩერება
- D. ტემპერატურა 150°C
- E. გაცხელების ფუნქციები
- F. ტაიმერი 15min
- G. საკვები პროდუქტების სენსორი (შერჩეული მოდელებისთვის).

ეკრანის ინდიკატორები

ძირითადი ინდიკატორები - ეკრანზე ნავიგაციისთვის.

OK
არჩევანის / პარამეტრის
დასადასტურებლად.


მენიუში ერთი
დონით უკან
დასაბრუნებლად.


ბოლო
მოქმედების
გასაუქმებლად.


პარამეტრების ჩართვისა და
გამორთვისათვის.

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


ფუნქცია ჩართულია.


ფუნქცია ჩართულია.
საჭმლის მომზადება ავტომატურად
შეჩერდება.


ხმოვანი სიგნალი გაითიშება.

ტაიმერის ინდიკატორები


ფუნქციის დასაყენებლად: დაყოვნებული დაწყება.


პარამეტრის გაუქმება.

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


Wi-Fi კავშირი ჩართულია.

დისტანციური მუშაობა ინდიკატორი - შესაძლებელია ელექტრო მოწყობილობის დისტანციურად მართვა.


დისტანციური მუშაობა ჩართულია.

5. პირველ გამოყენებამდე

 **გარფთხილება!**

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

5.1 საწყისი წმენდა



ნაბიჯი 1

მოხსენით მოწყობილობას ყველა აქსესუარი და თაროების მოხსნა და ამჟღავნების.



ნაბიჯი 2

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



ნაბიჯი 3

აქსესუარები და თაროების მოხსნა და ამჟღავნების მოათავსეთ მოწყობილობაში.

5.2 პირველი კავშირი



პირველი დაკავშირების შემდეგ ეკრანზე მისასალმებელი შეტყობინება აისახება.

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

5.3 უსადენო კავშირი

ღუმელის დასაკავშირებლად თქვენ დაგჭირდებათ:

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

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

5.4 პროგრამული უზრუნველყოფის ლიცენზიები

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

სალიცენზიო პირობების მიხედვით გასაჯაროების საჭიროების მქონე ამ

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

5.5 თავდაპირველი წინასწარი გაცნობა

პირველ გამოყენებამდე წინასწარ გაცნობა ცარიელი ღუმელი.

ნაბიჯი 1 ღუმელიდან გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

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

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

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

5.6 დაყენების წესი: წყლის სიხისტე

როდესაც ღუმელს ელექტროქსელთან დააკავშირებთ წყლის სიხისტის დონის დაყენება მოგიწევთ.

გამოიყენეთ საცდელი ქაღალდი, რომელიც ორთქლის ნაკრებს მოყვება.

| | | | |
|--|--|---|---|
| | | | |
| ნაბიჯი 1 | ნაბიჯი 2 | ნაბიჯი 3 | ნაბიჯი 4 |
| მოათავსეთ საცდელი ქაღალდი წყალში დაახლოებით 1 წამის განმავლობაში. ნუ მოათავსებთ საცდელ ქაღალდს გამდინარე წყლის ქვეშ. | ზედმეტი წყლის მოსაცილებლად შეარჩიეთ საცდელი ქაღალდი. | 1 წუთის შემდეგ წყლის სიხისტე ქვემოთ მოცემული ცხრილით შეამოწმეთ. | დააყენეთ წყლის სიხისტის დონე: მენიუ / პარამეტრები / აწყობა / წყლის სიხისტე. |

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

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

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

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


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

6. ყოველდღიური გამოყენება


გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

6.1 დაყენების წესი: გაცხელების ფუნქციები

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

6.2 დაყენების წესი: ორთქლის წარმოქმნა - ორთქლით გაცხელების ფუნქცია

| | |
|--|---|
| ნაბიჯი 1 | ჩართეთ ღუმელი. აირჩიეთ გაცხელების ფუნქციის სიმბოლო და დააჭირეთ მას ქვე-მენიუში შესასვლელად. |
| ნაბიჯი 2 | დააჭირეთ დილაკს  აირჩიეთ ორთქლით გაცხელების ფუნქცია. |
| ნაბიჯი 3 | დააჭირეთ: OK . ეკრანზე ნაჩვენებია ტემპერატურის პარამეტრები. |
| ნაბიჯი 4 | დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე. |
| ორთქლი, ორთქლით დამუშავებისთვის 50 - 100 °C | ბოსტნეულის, მარცვლეულის, პარკოსანი მცენარეების, ზღვის პროდუქტების, ტერინებისა და ჭიქის დესერტებისათვის. |
| ორთქლი მოშუშისთვის 105 - 130 °C | მოთუშული ხორცის ან თევზის, პურისა და ფრინველის ხორცის და ჩიზჭიქების თუ მოზარაწულების მოსამზადებლად. |
| ორთქლი ფაქიზი ხრაშუნა ზედაპირის მისაღებად 135 - 150 °C | ხორცის, მოზარაწულების, ჩატენილი ბოსტნეულის, თევზისა და გრატენისთვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი წვნიან და რბილ ტექსტურას იღებს. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, გრილის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიხრაშუნე. |

ორთქლი ცნობისა და შეწვისათვის
155 - 230 °C

შემწვარი და გამომწვარი კერძებისთვის ხორცის, თევზის, ფრინველის ხორცის, ჩატენილი ცომეულის, ტარტების, მაფინების, გახუხული საკვების, ბოსტნეულისა და საკონდიტრო კერძებისათვის. თუ თქვენ დააყენებთ ტაიმერს, ქვედა წვის ფუნქცია საჭმლის მომზადების პროცესის ბოლო წუთებში ავტომატურად გაითიშება, რათა კერძს შეუნარჩუნოს ზომიერი სიქოროფე.

ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: OK-ით.

ნაბიჯი 6 დააწეეთ წყლის უჯრის სახურავს მის გასახსნელად.

ნაბიჯი 7 წყლის უჯრა შეავსეთ ცივი წყლით მაქსიმალურ დონემდე (დაახლოებით 950 მლ) იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება. წყლის მიწოდება დაახლოებით 50 წუთისთვისაა საკმარისი. ნუ გადაავსებთ წყლის უჯრას მის მაქსიმალურ ტევადობაზე მეტად. არსებობს წყლის გაფონვის, გადმოძინების და ავეჯის დაზიანების რისკი.

⚠ გარფთხილება!

გამოიყენეთ მხოლოდ ონკანის ცივი წყალი. არ გამოიყენოთ გაფილტრული (დემინერალიზებული) ან გამოხდილი წყალი. არ გამოიყენოთ სხვა სითხეები. არ მოათავსოთ აალუბადი ან ალკოჰოლური სითხეები წყლის უჯრაში.

ნაბიჯი 8 შესწიეთ წყლის უჯრა თავდაპირველ პოზიციამი.

ნაბიჯი 9 დააჭირეთ: START -ით.
ორთქლი დაახლოებით 2 წუთის შემდეგ გამოჩნდება. როდესაც ღუმელი მიაღწევს დაყენებულ ტემპერატურას, გაისმება სიგნალი.

ნაბიჯი 10 როცა წყლის უჯრაში წყალი გამოილევა, გაისმება ხმა. ახლიდან შეავსეთ წყლის უჯრა.

ნაბიჯი 11 გამორთეთ ღუმელი.

ნაბიჯი 12 საჭმლის მომზადების დასრულების შემდეგ დააცარიელეთ წყლის უჯრა. გაეცანით თავს „მოვლა და დასუფთავება“, „ავზის დაცვა“.

ნაბიჯი 13 კორპუსში შესაძლოა კონდენსირდეს ნარჩენი წყალი. საჭმლის მომზადების შემდეგ, ფრთხილად გააღეთ ღუმელის კარი. ღუმელის გაცივების შემდეგ, კამერა რბილი ქსოვილით გაამშრალეთ.

6.3 როგორ დავაყენოთ: მომზადება დანხარებით

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

ზოგიერთი კერძის შემთხვევაში, ასევე შეგიძლიათ მომზადებისას გამოიყენოთ:

- საკვები პროდუქტების სენსორი

კერძის მოსამზადებლად შესაფერი:

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

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ღუმელი.

ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: -ით.








ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: . შედით: მომზადება დახმარებით.

ნაბიჯი 4 აირჩიეთ კერძი ან საკვების ტიპი.









ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: START -ით.

6.4 გაცხელების ფუნქციები


სტანდარტი







| გაცხელების ფუნქცია | გამოყენება |
|---|--|
|  გრილზე შეწვა | საკვები პროდუქტის თხელი ნაჭრების გრილზე შეწვა და პურის გახუნვა. |
|  ტურბო მომზადება გრილზე | თაროს ერთ პოზიციაზე საქონლის თუ ფრინველის ძვლიანი ხორცის სახსრების შესაწვავად. გრატენის მომზადება და შებრაწვა. |
|  ნამდვილი კონვექციური მომზადება | ერთდროულად სამი თაროს პოზიციაზე ცხობა და საჭმლის გამოშრობა. დააყენეთ 20 - 40 °C-ით ნაკლებ ტემპურატურაზე კონვენციური მომზადება. |
|  გაყინული საკვები | ნახევარფაბრიკატი პროდუქტების (მაგ., კარტოფილი ფრის, კარტოფილის ნაჭრების ან სპრინგ-როლების) მომზადება. |
|  კონვენციური მომზადება | საკვები პროდუქტის გამოცხობა და შეწვა თაროს ერთ პოზიციაზე. |
|  პიცის ფუნქცია | პიცის გამოცხობა. ინტენსიურად დასაბრაწად და ხრაშუნა ძირის მისაღებად. |
|  ქვედა წვა | ხრაშუნადიერიანი ნამცხვრების გამოცხობა და საკვები პროდუქტების დაკონსერვება. |

სპეციალური

| გაცნელების ფუნქცია | გამოყენება |
|--|---|
|  შენახვა | ბოსტნეულის დაკონსერვება (მაგ., მწწილი). |
|  დეჰიდრატაცია | დაჭრილი ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოს გასაშრობად. |
|  ფირფიტის გათბობა | სერვირებისთვის თეფშების წინასწარ გასაცხელებლად. |
|  გაღობა | საკვების გასაღობად (ბოსტნეული და ხილი). ლღობის დრო გაყინული საკვების მოცულობასა და ზომაზეა დამოკიდებული. |
|  გრატინი | ისეთი კერძებისთვის, როგორც ლაზანია ან კარტოფილის გრატენი. გრატენის მოსამზადებლად და გასახუხად. |
|  ნელი მომზადება | რბილი, ცვრიანი მწვადების მოსამზადებლად. |
|  სითბოს შენარჩუნება | საჭმლის სითბოს შესანარჩუნებლად. |
|  ცნობა ტენიანი ვენტილატორით | ეს ფუნქცია შექმნილია საჭმლის მომზადების დროს ენერჯის დასაზოგად. ამ ფუნქციის გამოყენებისას კამერაში არსებული ტემპერატურა შესაძლოა დაყენებული ტემპერატურისგან განსხვავდებოდეს. გამოიყენება ნარჩენი სიმზურვალე. შესაძლებელია სიმზურვალის სიმძლავრის შემცირება. დამატებითი ინფორმაციისთვის, გაეცანით „ყოველდღიური გამოყენების“ თავში მოცემულ შემდეგ შენიშვნებს: ცნობა ტენიანი ვენტილატორით. |

ორთქლი

| გაცნელების ფუნქცია | გამოყენება |
|---|--|
|  ორთქლის წარმოქმნა | გამოიყენეთ ორთქლი ორთქლით მომზადებისთვის, ჩაშუმვისთვის, ნაზი სინრაშუმის მისაცემად, გამოცხობისა და შებრაწვისთვის. |

| გაცნელების ფუნქცია | გამოყენება |
|--|--|
|  <p>ორთქლის რეგენერაცია</p> | <p>საჭმლის ორთქლით შეცხვლება ხელს უშლის მისი ზედაპირის გამოშრობას. სიმზურვალე რბილად და თანაბრად ნაწილდება, რითაც საჭმლის არომატი და გემო ნარჩუნდება, ისე როგორც ახლადმომზადებული შემთხვევაში. ფუნქცია შეგიძლიათ პირდაპირ თეფშზე გადმოღებული საჭმლის გასაცნელებლად გამოიყენოთ. თაროს სხვადასხვა პოზიციების გამოყენებით, ერთდროულად ერთზე მეტი თეფშის გაცხელებას შეძლებთ.</p> |
|  <p>პურის ცხობა</p> | <p>გამოიყენეთ ეს ფუნქცია პურის და პურის ხვეულების მოსამზადებლად და სინრაშუნის, ფერისა და ქერქის ბზინვარების მხრივ პროფესიონალურის მსგავსი შედეგის მისაღებად.</p> |
|  <p>ცომის მომზადება</p> | <p>საფუერიაინი ცომის აფუების დასაჩქარებლად. იგი ხელს უშლის ცომის ზედაპირის გამოშრობას და უნარჩუნებს ცომს ელასტიურობას.</p> |
|  <p>სრული ორთქლი</p> | <p>ბოსტნეულის, გარნირის, თევზის ორთქლზე მოსამზადებლად</p> |
|  <p>მაღალი ტენიანობა</p> | <p>ფუნქცია თავსებადია ისეთი დელიკატური კერძების მოსამზადებლად, როგორცაა მოხარშული კრემი, ფლანი, ტერინები და თევზი.</p> |
|  <p>დაბალი ტენიანობა</p> | <p>ფუნქცია შესაფერისია ხორცის, ფრინველის, ღუმელის კერძებისა და კასეროლებისათვის. ორთქლისა და სიმზურვალის კომბინაციის დამსახურებით, ხრაშუნა ზედაპირთან ერთად ხორცი ხდება რბილი და წვნიანი.</p> |

6.5 შენიშვნები შემდეგზე: ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

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

IEC/EN 60350-1

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



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

7. საათის ფუნქციები

7.1 საათის ფუნქციების აღწერილობა

| საათის ფუნქცია | გამოყენება |
|----------------------|---|
| მომზადების დრო | საჭმლის მომზადების ხანგრძლივობის დაყენება. მაქსიმალური სიდიდე 23 სთ და 59 წთ-ია. |
| მოქმედების დასრულება | ტაიმერის მიერ თვლის დასრულების შემდგომი მოქმედების დასაყენებლად. |
| დაყოვნებული დაწყება | საჭმლის მომზადების დაწყების ან / და დასრულების დროის გადასაწევად. |
| დროის გახანგრძლივება | საჭმლის მზადების დროის გასახანგრძლივებლად. |
| შესენება | უკუთვლის დაყენება. მაქსიმალური პერიოდი შეადგენს 23 სთ-სა და 59 წთ-ს. ეს ფუნქცია არ ახდენს გავლენას ლუმენის მუშაობაზე. |
| მუშაობის ტაიმერი | აკვირდება თუ რა დროს ანდომებს ფუნქცია მუშაობას. მუშაობის ტაიმერი - შეგიძლიათ ის ჩართოთ და გამორთოთ. |

7.2 დაყენების წესი: საათის ფუნქციები

| როგორ დავაყენოთ საათი | |
|---|--|
| ნაბიჯი 1 | ჩართეთ ლუმენი. |
| ნაბიჯი 2 | დააჭირეთ: დღის მანძილზე დრო. |
| ნაბიჯი 3 | დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით. |
| როგორ უნდა დავაყენოთ საჭმლის მზადების დრო | |
| ნაბიჯი 1 | აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა. |
| ნაბიჯი 2 | დააჭირეთ:  -ით. |
| ნაბიჯი 3 | დროის დაყენება. დააჭირეთ: OK-ით. |
| როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი | |
| ნაბიჯი 1 | აარჩიეთ გაცხელების ფუნქცია და დააყენეთ ტემპერატურა. |
| ნაბიჯი 2 | დააჭირეთ:  -ით. |
| ნაბიჯი 3 | დააყენეთ მომზადების დრო. |
| ნაბიჯი 4 | დააჭირეთ: ● ● ● -ით. |
| ნაბიჯი 5 | დააჭირეთ: მოქმედების დასრულება. |
| ნაბიჯი 6 | აარჩიეთ პრივილეგირებული: მოქმედების დასრულება. |

როგორ უნდა ავარჩიოთ დასრულების პარამეტრი

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

როგორ უნდა დავაყოვნოთ საჭმლის მომზადების დაწყება.

ნაბიჯი 1 დააყენეთ გაცხელების ფუნქცია და ტემპერატურა.

ნაბიჯი 2 დააჭირეთ: -ით.

ნაბიჯი 3 დააყენეთ მომზადების დრო.

ნაბიჯი 4 დააჭირეთ: ● ● ● -ით.

ნაბიჯი 5 დააჭირეთ: დაყოვნებული დაწყება.

ნაბიჯი 6 აირჩიეთ მნიშვნელობა

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

როგორ უნდა გავახანგრძლივოთ საჭმლის მომზადების დრო

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

დააჭირეთ +1წთ მომზადების დროის გასახანგრძლივებლად.

როგორ უნდა შეცვალოთ ტაიმერის პარამეტრები

ნაბიჯი 1 დააჭირეთ: -ით.

ნაბიჯი 2 ტაიმერის მნიშვნელობის დაყენება.

ნაბიჯი 3 დააჭირეთ: OK-ით.

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

8. აქსესუარების გამოყენება

გარფთხილება!

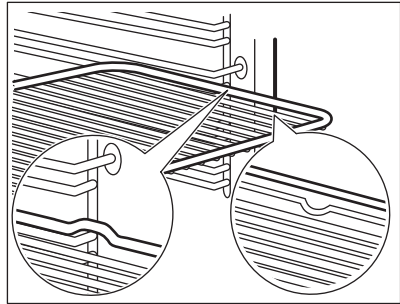
იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

8.1 აქსესუარების ჩასმა

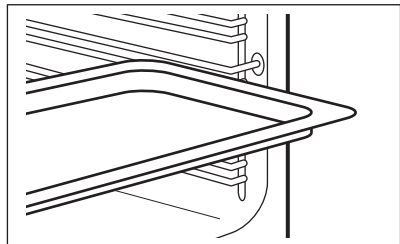
ზემოთ მცირე ნაჭდევი უსაფრთხოებას ზრდის. ნაჭდევები ასევე გადასრიალების

საწინააღმდეგო საშუალებებია. თაროს ირგვლივ მაღალი კიდე ხელს უშლის თაროდან სამზარეულოს ჭურჭლის გადაცურებას.

გისოსებიანი თარო:
შესწიეთ თარო მისი დამჭერის მიმართველ ღეროებს შორის.



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



8.2 საკვები პროდუქტების სენსორი

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

დასაყენებელია ორი ტემპერატურა:

°C
ლუმელის ტემპერატურა: მინიმუმ 120°C.


შიდა ტემპერატურა.

მომზადების საუკეთესო შედეგებისთვის:

ინგრედიენტები უნდა იყოს ოთახის ტემპერატურის.

არ გამოიყენოთ თხევადი კერძებისთვის.

მომზადების დროს ის უნდა დარჩეს კერძში.

ლუმელი გამოითვლის მომზადების დროს დაახლოებით დასასრულს. ეს დამოკიდებულია საკვების რაოდენობაზე, ლუმელში დაყენებულ ფუნქციასა და ტემპერატურაზე.

8.3 გამოყენების წესები: საკვები პროდუქტების სენსორი

ნაბიჯი 1 ჩართეთ ლუმელი.

ნაბიჯი 2 განსაზღვრეთ გათბობის ფუნქცია ან თუ საჭიროა ლუმელის ტემპერატურა.

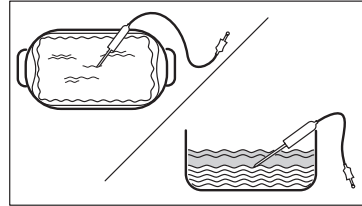
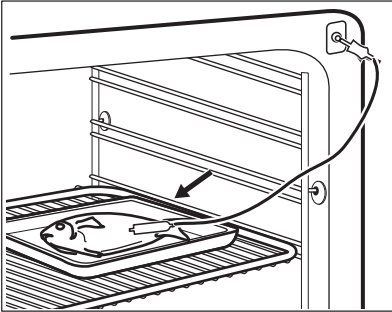
ნაბიჯი 3 ჩადეთ: საკვები პროდუქტების სენსორი.

ხორცი, შინაური ფრინველის ხორცი და თევზი


კასეროლი

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

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



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

ნაბიჯი 5  - დააჭირეთ სენსორის შიდა ტემპერატურის დასაყენებლად.

ნაბიჯი 6

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

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

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

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


⚠ გარფთხილება!

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


9. დამატებითი ფუნქციები

9.1 როგორ შევინახოთ: რჩეულები

თქვენ შეგიძლიათ თქვენნი საყვარელი პარამეტრების შენახვა, როგორცაა გაცხელების ფუნქცია, საჭმლის მომზადების დრო, ტემპერატურა ან წმენდის ფუნქცია. თქვენ შეგიძლიათ 3 საყვარელი პარამეტრის შენახვა.



| | |
|----------|--|
| ნაბიჯი 1 | ჩართეთ ლუმელი. |
| ნაბიჯი 2 | აირჩიეთ პრივილეგირებული პარამეტრი. |
| ნაბიჯი 3 | დააჭირეთ:  . აირჩიეთ: რჩეულები. |
| ნაბიჯი 4 | აირჩიეთ: მიმდინარე პარამეტრების შენახვა. |
| ნაბიჯი 5 | დააჭირეთ +ს, რომ დამატოთ პარამეტრი შემდეგ სიაში: რჩეულები. დააჭირეთ OK-ს. |

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაწმენდად.

 - დააჭირეთ პარამეტრის გასაუქმებლად.

9.2 ფუნქციის ბლოკირება



ეს ფუნქცია ხელს უშლის გაცხელების ფუნქციის შემთხვევით ცვლილებას.

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

ფუნქციის გამოსართავად კვლავ გაიმეორეთ ნაბიჯი 3.

9.3 ავტომატური გამორთვა

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

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

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

9.4 გამაგრებული ვენტილატორი

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

10. რჩევები და მითითებები

10.1 საჭმლის მომზადების რეკომენდაციები



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

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

10.2 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

საუკეთესო შედეგების მისაღებად, დაიცავით ქვემოთ მოცემულ ცხრილის შემოთავაზებები.

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






10.3 ცხობა ტენიანი ვენტილატორით - რეკომენდებული აქსესუარები

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





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

10.4 საჭმლის მომზადების ცხრილები სატესტო დაწესებულებებისთვის






ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:
შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს: EN 60350, IEC 60350.
ერთ დონეზე ცხობა - საცხობ ფორმებში ცხობა

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

ერთ დონეზე ცხობა - ბისკვიტები გამოიყენეთ მესამე თაროს პოზიცია.

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





რამდენიმედონიანი ცხობა - ბისკვიტები

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

გრილზე შეწვა

წინასწარ გააცხელეთ ღუმელი 5 წუთის განმავლობაში.

მოამზადეთ გრილზე მაქსიმალური ტემპერატურის პარამეტრით.







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

ინფორმაცია ტესტირების დაწესებულებებისთვის:

ფუნქციის შემოწმება: სრული ორთქლი.

შემოწმებას გადის, როგორც ამას მოითხოვს IEC 60350-1.

დააყენეთ ტემპერატურა 100°C-ზე.

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

11. მოვლა და დასუფთავება

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

11.1 შენიშვნები დასუფთავებასთან დაკავშირებით



საწმენდი
საშუალებები

მოწყობილობის წინა მხარე გაწმინდეთ მხოლოდ მიკრობოჭკოვანი ტილოთი, თბილი წყლითა და მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.

ლითონის ზედაპირების გასაწმენდად გამოიყენეთ საწმენდი ხსნარი.

მოწმინდეთ ლაქები მსუბუქი საწმენდი საშუალებით.



ყოველდღიური
მონმარება

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

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



აქსესუარები

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

არ გაწმინდოთ არაკრობადი აქსესუარები აბრაზიული საწმენდი საშუალებებით ან ბასრკიდებიანი საგნებით.

11.2 როგორ მოვხსნათ: თაროს დამჭერები

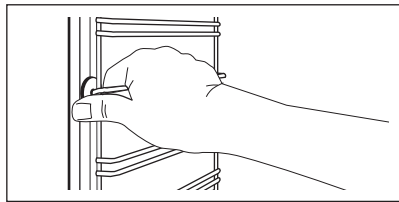
თაროს დამჭერის მოხსნა ლუმელის გასასუფთავებლად.

ნაბიჯი 1 გამოორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

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

ნაბიჯი 3 გამოქაჩეთ თაროს დამჭერის წინა ბოლო გვერდითი კედლიდან.

ნაბიჯი 4 გამოქაჩეთ დამჭერები უკანა ჩამკეტიდან.



დააყენეთ თაროს დამჭერები საპირისპირო მიმართულებით.

11.3 გამოყენების წესი: ორთქლით წმენდა

დაწყებამდე:

გამოორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი და თაროს მოხსნადი დამჭერები.

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

ნაბიჯი 1 წყლის უჯრა შეავსეთ მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

ნაბიჯი 2 აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.

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

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

ნაბიჯი 4 სიგნალის გამოსართავად დააჭირეთ ნებისმიერ ლილავს.

❗ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

როდესაც წმენდა დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი.

ღუმელის გაცივების შემდეგ, გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.

დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

11.4 წმენდის შემსენებელი

როცა შესხენება ჩნდება, რეკომენდებულია გასუფთავება.

გამოიყენეთ ფუნქცია: გაძლიერებული წმენდა ორთქლით.

11.5 გამოყენების წესი: ნადებისგან გაწმენდა

დაწყებამდე:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

დარწმუნდით, რომ წყლის უჯრა ცარიელია.

პირველი ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 100 წთ

ნაბიჯი 1 ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.

ნაბიჯი 2 ჩაასხით 250 მლ ნადების მოსაშორებელი საშუალება წყლის უჯრაში.

ნაბიჯი 3 წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმას ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.

ნაბიჯი 4 აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა.

ნაბიჯი 5 ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას. იწყება ნადების მოშორების პირველი ნაწილი.

ნაბიჯი 6 პირველი ნაწილის დასრულების შემდეგ, დააცარიელეთ ღრმა ტაფა და კვლავ მოათავსეთ იგი თაროს პირველ პოზიციაზე.

მეორე ნაწილის ხანგრძლივობა დაახლოებით 35 წთ

ნაბიჯი 7 წყლის უჯრის დარჩენილი ნაწილი შეავსეთ წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაიგონებთ სიგნალის ხმას ან ეკრანზე დაინახავთ შეტყობინებას.

ნაბიჯი 8 ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

❗ ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:

გამორთეთ ღუმელი.

ღუმელის გაცივების შემდეგ, გაამშრალეთ კამერა რბილი ქსოვილით.

დატოვეთ კარი ღია და დაელოდეთ კამერის გაშრობას.

როდესაც ნადების მოშორების ოპერაცია დასრულდება:

i თუ ნადების ნარჩენები ღუმელის ზედაპირზე გასუფთავების შემდეგაც შენარჩუნდება, ეკრანზე გამოჩნდება პროცედურის გამეორების მოთხოვნა.

11.6 მინადულის მოცილების შეხსენება

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

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

11.7 გამოყენების წესი: გავლება

დაწყებამდე:

გამორთეთ ღუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

ნაბიჯი 1 ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.

ნაბიჯი 2 წყლის უჯრა შეაცვით წყლით მაქსიმალურ დონემდე იქამდე, სანამ გაისმება სიგნალის ხმა ან ეკრანზე აისახება შეტყობინება.

ნაბიჯი 3 აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა / გავლება.
ხანგრძლივობა: დაანლოებით 30 წუთი

ნაბიჯი 4 ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.

ნაბიჯი 5 ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

i ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

11.8 შრობის შემახსენებელი

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

ღუმელის გასაშრობად დააჭირეთ ღილაკს „ღიან“.

11.9 გამოყენების წესები: გაშრობა

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

ნაბიჯი 1 დარწმუნდით, რომ ღუმელი ცივია.

ნაბიჯი 2 გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

ნაბიჯი 3 აირჩიეთ მენიუ: წმენდა / გაშრობა.

ნაბიჯი 4 მიჰყევით ეკრანზე მოცემულ მითითებებს.

11.10 გამოყენების წესები: ავზის დაცლა

გამოიყენეთ იგი საჭმლის ორთქლის ფუნქციების გამოყენებით მომზადების შემდეგ, წყლის უჯრიდან დარჩენილი წყალის მოსაშორებლად.

დაწყებამდე:

გამორთეთ ლუმელი და დაელოდეთ სანამ გაცივდება.

გამოიღეთ ყველა აქსესუარი.

ნაბიჯი 1 ღრმა ტაფა დადეთ პირველი თაროს პოზიციაზე.

ნაბიჯი 2 აირჩიეთ: მენიუ / წმენდა / ავზის დაცლა.
ხანგრძლივობა: 6 წთ

ნაბიჯი 3 ჩართეთ ფუნქცია და მიჰყევით ეკრანზე ნაჩვენებ ინსტრუქციას.

ნაბიჯი 4 ფუნქციის დასრულების შემდეგ, გამოიღეთ ღრმა ტაფა.

i ამ ფუნქციის გამოყენების დროს, ნათურა გათიშულია.

11.11 როგორ მოვხსნათ და დავამონტაჟოთ: კარი

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

⚠ გარფთხილება!

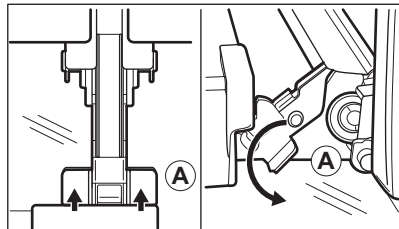
კარი მძიმეა.

⚠ ფრთხილად!

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

ნაბიჯი 1 ბოლომდე გააღეთ კარი.

ნაბიჯი 2 ასწიეთ და დააწეეთ კარის ორი ანჯამის სამაგრ ბერკეტებს (A).



ნაბიჯი 3 დახურეთ ლუმელის კარი გახსნის პირველ პოზიციაზე (დაახლოებით 70°-იანი კუთხე). დაიჭირეთ კარი ორივე მხრიდან და ზემოთა კუთხით გამოჭაჩეთ ლუმელიდან. მოათავსეთ კარი გარეთა მხრით ქვემოთ სტაბილურ ზედაპირზე მოთავსებულ რბილ ქსოვილზე.

| | | |
|-----------------|--|--|
| ნაბიჯი 4 | დაიჭირეთ კარის საპირე (B) კარის ზედა ნაპირზე ორ მხარეზე და მიაწეკით შიგნით დამჭერი პლომბის გასათავისუფლებლად. | |
| ნაბიჯი 5 | კარის საპირე მოსახსნელად წინ გამოქაჩეთ. | |
| ნაბიჯი 6 | სათითაოდ დაიჭირეთ კარის მინის პანელები მათ ზედა კიდეზე და გამოქაჩეთ მიმართველიდან გარეთ. | |
| ნაბიჯი 7 | მინის პანელი წყლითა და საპნით გაასუფთავეთ. ფრთხილად გაამშრალეთ მინის პანელი. მინის პანელებს ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში ნუ გაასუფთავებთ. | |
| ნაბიჯი 8 | გასუფთავების შემდეგ, უკუთანმიმდევრობით მიჰყევით ზემოთ მოცემულ ნაბიჯებს. | |
| ნაბიჯი 9 | პირველად მცირე ზომის პანელი დაამონტაჟეთ, შემდეგ - უფრო დიდი და ბოლოს - კარი. დარწმუნდით რომ შუშები სწორი პოზიციითაა მოთავსებული, წინააღმდეგ შემთხვევაში, კარის ზედაპირი შესაძლოა გადახურდეს. | |

11.12 გამოცვლის წესი: ნათურა

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

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

ზედა სანათი

| | | |
|-----------------|---|--|
| ნაბიჯი 1 | დაატრიალეთ და მოხსენით მინის საფარი. | |
| ნაბიჯი 2 | გამოიღეთ მეტალის რგოლი და გაწმინდეთ მინის საფარი. | |
| ნაბიჯი 3 | შეცვალეთ ნათურა შესაბამისი 300 °C ტემპერატურის მიმართ მედეგი ნათურით. | |
| ნაბიჯი 4 | მეტალის რგოლი დაამაგრეთ მინის საფარზე და დაამონტაჟეთ იგი. | |

გვერდითა სანათი

| | |
|-----------------|---|
| ნაბიჯი 1 | სანათზე წვედომის მისაღებად გამოიღეთ მარცხენა თაროს დამჭერი. |
| ნაბიჯი 2 | საფარის მოსახსნელად გამოიყენეთ Torx 20 სახრახნისი. |
| ნაბიჯი 3 | მოხსენით და გაასუფთავეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. |

| | |
|-----------------|--|
| ნაბიჯი 4 | ჩაანაცვლეთ სანათი შესაბამისი 300 °C სითბომედეგი სანათით. |
| ნაბიჯი 5 | დაამონტაჟეთ მეტალის ჩარჩო და პლომბი. მოუჭირეთ ხრახნებს. |
| ნაბიჯი 6 | დაამონტაჟეთ მარცხენა თაროს დამჭერი. |

12. პრობლემის აღმოფხვრა

გარფთხილება!

იხილეთ უსაფრთხოების თავები.

12.1 რა უნდა გავაკეთოთ თუ...



ელექტრო მოწყობილობა არ ირთვება ან არ თბება



შესაძლო მიზეზი

მოწყობილობა არ არის ან არასწორად არის დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

საათი არ არის დაყენებული.

კარი არ არის სწორედ დაკეტილი.

მცველი გადაიწვა.

მოწყობილობა ბავშვებისთვის ბლოკირება ჩართულია.



გამოსწორების მეთოდი

შეამოწმეთ, არის თუ არა მოწყობილობა სწორად დაკავშირებული ელექტროქსელთან.

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

დახურეთ კარი სრულად.

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

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



კომპონენტები



აღწერა

ნათურა გადამწვარია.



გამოსწორების მეთოდი

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

ელექტროენერჯის მიწოდების შეწყვეტა ყოველთვის აჩერებს წმენდას. ახლიდან

გაწმინდეთ, თუ იგი კვების მიწოდების მიზეზების გამო შეწყდა.



Wi-Fi სიგნალთან დაკავშირებული პრობლემები



შესაძლო მიზეზი

უსადენო ქსელის სიგნალის პრობლემა.



გამოსწორების მეთოდი

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

დაინსტალირებულია ახალი როუტერი ან შეიცვალა როუტერის კონფიგურაცია.

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

უსადენო ქსელის სიგნალი სუსტია.

გადაიტანეთ როუტერი დუმელთან რაც შეიძლება ახლოს.

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

გამორთეთ მიკროტალღური დუმელი. მოერიდეთ მიკროტალღური დუმელისა და დისტანციური პულტის ერთდროულად გამოყენებას. მიკროტალღები Wi-Fi სიგნალს არღვევენ.

12.2 როგორ ვმართოთ: შეცდომის კოდები

პროგრამული შეცდომის დაფიქსირების დროს ეკრანი შეცდომის შეტყობინებას აჩვენებს.

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



კოდი და აღწერა



გამოსწორების მეთოდი

F111 - საკვები პროდუქტების სენსორი არ არის სწორად ჩასმული შტეფსელის როზეტში.

მთლიანად შეაერთეთ საკვები პროდუქტების სენსორი შტეფსელის როზეტში.

F240, F439 - ეკრანზე არსებული სენსორული არეები სწორად არ მუშაობს.

გაწმინდეთ ეკრანის ზედაპირი. დარწმუნდით, რომ სენსორული არეები დაბინძურებული არ არის.

F601 - პრობლემის მიზეზი Wi-Fi სიგნალია.

შეამოწმეთ კავშირი ქსელთან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.

F604 - პირველი კავშირი Wi-Fi წარუმატებელია.

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა და კვლავ სცადეთ ახლიდან. იხილეთ „პირველ გამოყენებამდე“ თავი, უსადენო კავშირი.

F908 - მოწყობილობის სისტემა მართვის პანელს ვერ უკავშირდება.

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

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



კოდი და აღწერა



გამოსწორების მეთოდი

F602, F603- Wi-Fi არ არის ხელმისაწვდომი.

გამორთეთ და ჩართეთ მოწყობილობა.

12.3 მომსახურების მონაცემები

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

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

გირჩევთ, მონაცემები დაწეროთ აქ:

მოდელი (MOD.)

პროდუქტის ნომერი (PNC)

სერიული ნომერი (S.N.)

13. ენერგოეფექტურობა

13.1 პროდუქტის შესახებ ინფორმაცია და პროდუქტის საინფორმაციო ფურცელი

| | |
|---|---------------------|
| მომწოდებლის დასახელება | Electrolux |
| მოდელის იდენტიფიკაცია | LOB8S39WZ 944032118 |
| ენერგოეფექტურობის ინდექსი | 61.9 |
| ენერგო ეფექტური კლასი | A++ |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვისას, კონვექციური რეჟიმი | 1.09კვტსთ/ციკლი |
| ენერგიის მოხმარება სტანდარტული დატვირთვით, ვენტლირებული რეჟიმი | 0.52კვტსთ/ციკლი |
| ზედაპირების როდენობა | 1 |
| სითბოს წყარო | ელექტრობა |
| მოცულობა | 70ლ |
| ღუმელის ტიპი | ჩასამენებელი ღუმელი |
| მასა | 35.5კგ |
| IEC/EN 60350-1 — საყოფაცხოვრებო ელექტრონელსაწყობები საქმლის მოსამზადებლად — ნაწილი 1: ქურები, ღუმელები, ორთქლის ღუმელები და გრილები - წარმადობის გაზომვის მეთოდები. | |

13.2 ენერჯის დაზოგვა



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

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

ენერჯის დაზოგვის გასაუმჯობესებლად გამოიყენეთ სამზარეულოს მეტალის ჭურჭელი.

როდესაც ეს შესაძლებელია, მომზადებამდე, წინასწარ ნუ გააცხელებთ მოწყობილობას.

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

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

ნარჩენი სითბოს ინდიკატორი
თუ პროგრამა, რომელშიც გათვალისწინებულია ხანგრძლივობა, გააქტიურდა და საჭმლის მომზადების დრო 30 წუთზე მეტია, გათბობის ელემენტები ავტომატურად გამოირთვება

უფრო ადრე მოწყობილობის ზოგიერთი ფუნქციის შემთხვევაში.

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

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

ნარჩენი სითბოს სხვა კერძების შესათბობად გამოიყენება.

შეინახეთ საკვები თბილად

ნარჩენი სითბოს გამოსაყენებლად და კერძის თბილად შესანახად აირჩიეთ შესაძლო უდაბლესი ტემპერატურა. ეკრანზე გამოჩნდება ნარჩენი სითბოს მაჩვენებელი ან ტემპერატურა.

გათიშული ნათურით მზადება

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

ცხობა ტენიანი ვენტილატორით

ფუნქცია შექმნილია მზადების მანძილზე ენერჯის დასაზოგად.

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

14. მენიუს სტრუქტურა

14.1 მენიუ

| მენიუს საგანი | გამოყენება |
|----------------------|---|
| მომზადება დანმარებით | გამოიტანს ავტომატური პროგრამების ჩამონათვალს. |
| წმენდა | გამოიტანს წმენდის პროგრამების ჩამონათვალს. |
| რჩეულები | ფავორიტი პარამეტრების ჩამონათვალები. |
| ოპციები | მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება. |

| მენიუს საგანი | | გამოყენება |
|---------------|-----------|---|
| პარამეტრები | კავშირები | მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება. |
| | აწყობა | მოწყობილობის კონფიგურაციის დაყენება. |
| | სერვისი | აჩვენებს პროგრამის ვერსიასა და კონფიგურაციას. |

14.2 ქვემენიუ: წმენდა

| ქვე-მენიუ | გამოყენება |
|-----------------------------|---|
| გაშრობა | პროცედურა კორპუსის ორთქლის ფუნქციის გამოყენების შემდგომ წარმოქმნილი კონდენსატის გაშრობისათვის. |
| ავზის დაცლა | ორთქლის ფუნქციების გამოყენების შემდეგ წყლის უჯრიდან დარჩენილი წყლის მოშორების პროცედურა. |
| ორთქლით წმენდა | მსუბუქი დასუფთავება. |
| გაძლიერებული წმენდა ორთქლით | საგულდაგულო დასუფთავება. |
| ნადებისგან გაწმენდა | ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან გასაწმენდად. |
| გავლება | ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის გენერირების წრედის გარეცხვისა და გაწმენდის პროცედურა. |

14.3 ქვემენიუ: ოპციები

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

14.4 ქვემენიუ: კავშირები

| ქვე-მენიუ | აღწერა |
|---------------------|--|
| Wi-Fi | იმისთვის, რომ გაააქტიუროთ ან გათიშოთ: Wi-Fi. |
| დისტანციური მუშაობა | დისტანციური მართვის გასააქტიურებლად და გასათიშად. ოფციონი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჩართვება: Wi-Fi. |

| ქვე-მენიუ | აღწერა |
|--------------------------------|---|
| ავტომატური დისტანციური მუშაობა | დაწყებაზე დაწყებადასაწყებად. ოფციონი ხილვადია მხოლოდ მას შემდეგ, რაც ჩართვება: Wi-Fi. |
| ქსელი | იმისათვის, რომ შეამოწმოთ სტატუსი და სიგნალის სიმძლავრე: Wi-Fi. |
| ქსელის დავიწყება | მიმდინარე ქსელის მოწყობილობასთან ავტომატური კავშირის გასათიშად. |

14.5 ქვემენიუ: აწყობა

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

14.6 ქვემენიუ: სერვისი

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

15. მარტივია!

| პირველ გამოყენებამდე თქვენ უნდა დააყენოთ: | | | | | |
|---|-------------------|----------------|-----------------------|---------------|-------------------|
| ენა | ეკრანის სიკაშკაშე | დილაკის ტონები | ხმოვანი სიგნალის დონე | წყლის სიხისტე | დღის მანძილზე დრო |

გაეცანით მართვის პანელსა და ეკრანზე არსებულ ძირითად ხატულებს:

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

დაიწყეთ მოწყობილობის გამოყენება

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

საჭმლის მომზადების დაწყება

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

ორთქლზე მომზადება - ორთქლის წარმოქმნა

დააყენეთ ტემპერატურა. ორთქლით გაცხელების ფუნქციის ტიპი დამოკიდებულია დაყენებულ ტემპერატურაზე.

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

გაიგეთ, როგორ მოამზადოთ საჭმელი სწრაფად

გამოიყენეთ ავტომატური პროგრამები, რათა სწრაფად მოამზადოთ კერძი ნაგულისხმები პარამეტრებით:

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

საჭმლის მომზადების დროის დასაყენებლად გამოიყენეთ სწრაფი ფუნქციები

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

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

გაწმინდეთ ღუმელი ორთქლის გამოყენებით გაწმენდით

ნაბიჯი 1

დააჭირეთ: 

ნაბიჯი 2

დააჭირეთ: 

ნაბიჯი 3

რეჟიმის არჩევა:

ორთქლით წმენდა

მსუბუქი დასუფთავებისთვის.

გაძლიერებული წმენდა
ორთქლით

ღრმა წმენდისთვის.



ნადებისგან გაწმენდა

ორთქლის წარმოქმნილი წრედის ნარჩენი ნადებისგან
გასაწმენდად.

გავლება

ორთქლის ფუნქციის ხშირი გამოყენების შემდეგ ორთქლის
გენერირების წრედის გარეცხვა და გაწმენდა.

16. გარემოსდაცვითი პრობლემები

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

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

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



Z myślą o ochronie środowiska ograniczamy zużycie papieru, udostępniając pełne wersje instrukcji obsługi w naszej witrynie internetowej. Dostęp do pełnej wersji instrukcji obsługi można uzyskać na stronie **electrolux.com/manuals**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu są dostępne na stronie **electrolux.com/support**



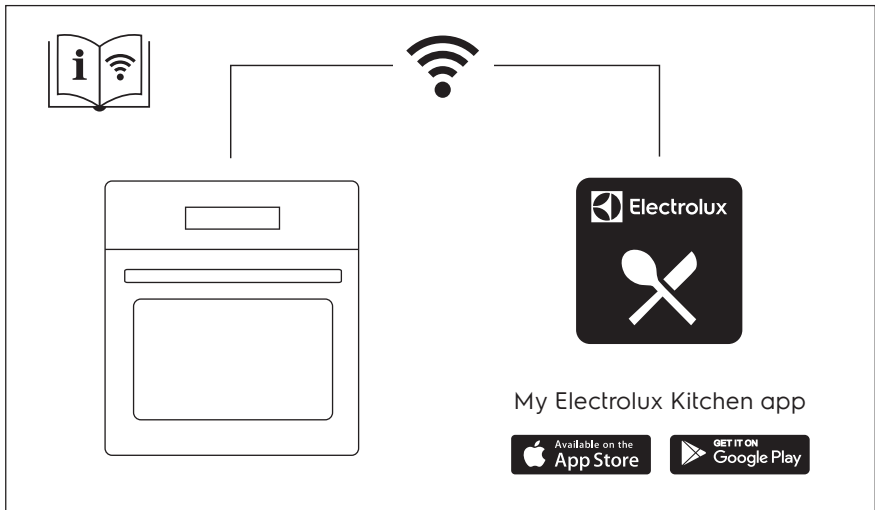
Więcej przepisów, wskazówek i rozwiązań problemów znajdziesz w aplikacji **My Electrolux Kitchen**.



Producent zastrzega sobie możliwość wprowadzenia zmian bez wcześniejszego powiadomienia.

SPIS TREŚCI

| | |
|---|----|
| 1. INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 44 |
| 2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA..... | 46 |
| 3. OPIS URZĄDZENIA..... | 49 |
| 4. PANEL STEROWANIA..... | 50 |
| 5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM..... | 52 |
| 6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE..... | 54 |
| 7. FUNKCJE ZEGARA..... | 58 |
| 8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW..... | 60 |
| 9. DODATKOWE FUNKCJE..... | 62 |
| 10. WSKAZÓWKI I PORADY..... | 63 |
| 11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE..... | 66 |
| 12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW..... | 72 |
| 13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA..... | 74 |
| 14. STRUKTURA MENU..... | 75 |
| 15. TO PROSTE!..... | 77 |
| 16. OCHRONA ŚRODOWISKA..... | 78 |



1. ⚠ INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed przystąpieniem do instalacji i rozpoczęciem eksploatacji urządzenia należy uważnie zapoznać się z dołączoną instrukcją obsługi. Producent nie odpowiada za obrażenia ciała ani szkody spowodowane nieprawidłową instalacją lub eksploatacją produktu. Należy zachować instrukcję obsługi w bezpiecznym i łatwo dostępnym miejscu w celu wykorzystania w przyszłości.

1.1 Bezpieczeństwo dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach ruchowych, sensorycznych lub umysłowych

- Urządzenie mogą obsługiwać dzieci po ukończeniu ósmego roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające odpowiedniej wiedzy lub doświadczenia, jeśli będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i będą świadome związanych z tym zagrożeń. Dzieci w wieku poniżej 8 lat i osoby o znacznym stopniu niepełnosprawności nie powinny zbliżać się urządzenia, jeśli nie znajdują się pod stałym nadzorem.
- Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem i urządzeniami mobilnymi z aplikacją My Electrolux Kitchen .
- Przechowywać opakowanie w miejscu niedostępnym dla dzieci lub zutylizować je w odpowiedni sposób.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Dzieci i zwierzęta domowe nie powinny się zbliżać do pracującego lub stygnącego urządzenia.
- Jeśli urządzenie wyposażono w blokadę uruchomienia, zaleca się jej włączenie.
- Dzieci nie powinny zajmować się czyszczeniem ani konserwacją urządzenia bez odpowiedniego nadzoru.

1.2 Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do stosowania w kuchni.
- Urządzenie to przeznaczone jest do użytku domowego w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie to można używać w biurach, pokojach hotelowych, pokojach w pensjonatach, domach dla gości w gospodarstwach rolnych i innych podobnych miejscach, gdzie użytkowanie nie przekracza średniego poziomu użytkowania w gospodarstwie domowym.
- Instalacji urządzenia i wymiany jego przewodu zasilającego może dokonać wyłącznie osoba o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nie uruchamiać urządzenia przed zainstalowaniem go w zabudowie.
- Przed przystąpieniem do jakichkolwiek czynności konserwacyjnych należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi go wymienić producent, autoryzowane centrum serwisowe lub inna wykwalifikowana osoba, aby zapobiec ryzyku porażenia prądem.
- **OSTRZEŻENIE:** Przed przystąpieniem do wymiany żarówki należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone, aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas działania urządzenia jego nieosłonięte elementy nagrzewają się do wysokiej temperatury. Należy uważać, aby nie dotknąć grzałek ani powierzchni komory urządzenia.
- Do wyjmowania lub wkładania akcesoriów i naczyń należy zawsze używać rękawic kuchennych.
- Należy stosować wyłącznie termosondę zalecaną do danego modelu urządzenia.
- Aby wymontować prowadnice blach, należy najpierw pociągnąć ich przednią część, a następnie odciągnąć tylną od ścianek bocznych. Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

- Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać sprzętów czyszczących parą.
- Do czyszczenia szyb w drzwiach nie używać ściernych środków czyszczących ani ostrych, metalowych myjek, ponieważ mogą one porysować powierzchnię, co może skutkować pęknięciem szkła.

2. WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

2.1 Instalacja

OSTRZEŻENIE!

Urządzenie może zainstalować wyłącznie wykwalifikowana osoba.

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

| | |
|--|--------------|
| Minimalna wysokość szafki (minimalna wysokość szafki pod blatem) | 578 (600) mm |
|--|--------------|

| | |
|------------------|--------|
| Szerokość szafki | 560 mm |
|------------------|--------|

| | |
|------------------|--------------|
| Głębokość szafki | 550 (550) mm |
|------------------|--------------|

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Wysokość przedniej części urządzenia | 594 mm |
|--------------------------------------|--------|

| | |
|---|-----------|
| Wysokość tylnej części urządzenia | 576 mm |
| Szerokość przedniej części urządzenia | 595 mm |
| Szerokość tylnej części urządzenia | 559 mm |
| Głębokość urządzenia | 567 mm |
| Głębokość części urządzenia do zabudowy | 546 mm |
| Głębokość z otworzonymi drzwiami | 1027 mm |
| Minimalna wielkość otworu wentylacyjnego. Otwór umieszczony na dole z tyłu | 560x20 mm |
| Długość przewodu zasilającego Przewód jest umieszczony w prawym tylnym rogu | 1500 mm |
| Wkręty mocujące | 4x25 mm |

2.2 Podłączenie elektryczne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie pożarem i porażeniem prądem elektrycznym.

- Wszystkie połączenia elektryczne powinien wykonać wykwalifikowany elektryk.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Upewnić się, że parametry na tabliczce znamionowej odpowiadają parametrom znamionowym źródła zasilania.
- Należy używać wyłącznie prawidłowo zamontowanego gniazda elektrycznego z uziemieniem.

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

2.3 Sposób używania

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, oparzeniem, porażeniem prądem lub wybuchem.

- Nie zmieniać parametrów technicznych urządzenia.
- Upewnić się, że otwory wentylacyjne są drożne.
- Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- Wyłączyć urządzenie po każdym użyciu.
- Zachować ostrożność podczas otwierania drzwi, gdy urządzenie pracuje. Może dojść do uwolnienia gorącego powietrza.
- Nie wolno obsługiwać urządzenia mokrymi rękami lub gdy ma ono kontakt z wodą.
- Nie naciskać na otworzone drzwi.
- Nie używać urządzenia jako powierzchni roboczej ani miejsca do przechowywania.
- Ostrożnie otworzyć drzwi urządzenia. Stosowanie składników zawierających alkohol może powodować zmieszanie alkoholu i powietrza.
- Podczas otwierania drzwi urządzenia nie wolno dopuszczać do kontaktu iskier lub otwartego płomienia z urządzeniem.
- Nie umieszczać produktów łatwopalnych ani przedmiotów nasączonych łatwopalnymi produktami w pobliżu lub na urządzeniu.
- Nie należy udostępniać innym osobom hasła do swojej sieci Wi-Fi.

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie uszkodzeniem urządzenia.

- Aby zapobiec uszkodzeniu lub przebarwieniu się emalii:
 - Nie umieszczać naczyń ani innych przedmiotów bezpośrednio na dnie urządzenia.
 - Nie należy kłaść folii aluminiowej bezpośrednio na dnie komory urządzenia.
 - Nie wlewać wody bezpośrednio do gorącego urządzenia.
 - Nie należy pozostawiać wilgotnych naczyń ani potraw w urządzeniu po zakończeniu pieczenia.
 - Podczas wyjmowania lub wyjmowania akcesoriów należy zachować ostrożność.
- Odbarwienie emalii lub stali nierdzewnej nie ma wpływu na działanie urządzenia.
- Do pieczenia wilgotnych ciast użyć głębokiej blachy. Soki owocowe powodują trwałe plamy.

- Należy zawsze gotować z zamkniętymi drzwiczkami urządzenia.
- Jeśli urządzenie zainstalowano za ścianką meblową (np. za drzwiami szafki), nie wolno zamykać drzwi podczas pracy urządzenia. Połączenie wysokiej temperatury i wilgoci wewnątrz zamkniętego mebla może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia, mebla lub podłogi. Nie zamykać drzwi szafki do czasu całkowitego ostygnięcia urządzenia.

2.4 Konserwacja i czyszczenie

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie odniesieniem obrażeń, pożarem lub uszkodzeniem urządzenia.

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

2.5 Pieczenie parowe

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie oparzeniem i uszkodzeniem urządzenia.

- Wydostająca się para może wywołać poparzenia:

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

2.6 Oświetlenie wewnętrzne

OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.

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

2.7 Serwis

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

2.8 Utylizacja

OSTRZEŻENIE!

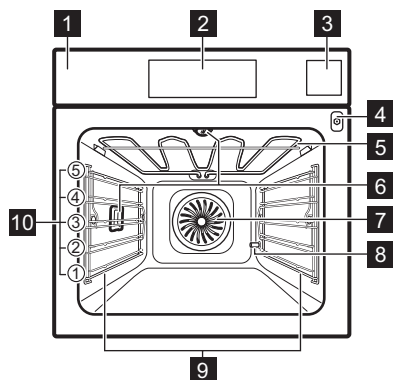
Zagrożenie odniesieniem obrażeń lub uduszeniem.

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

- Wymontować zatrzask drzwi, aby uniemożliwić zamknięcie się dziecka lub zwierzęcia w urządzeniu.

3. OPIS URZĄDZENIA

3.1 Ogólne informacje

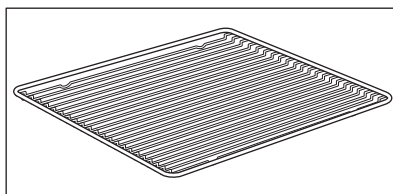


- 1 Panel sterowania
- 2 Wyświetlacz
- 3 Szuflada na wodę
- 4 Gniazdo termosondy
- 5 Grzałka
- 6 Lampa
- 7 Wentylator
- 8 Otwór rury odkamieniającej
- 9 Prowadnice blach, wymiowane
- 10 Poziomy umieszczania potraw

3.2 Akcesoria

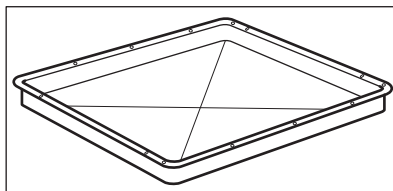
Ruszt

Do naczyń, form do ciast, pieczeni.



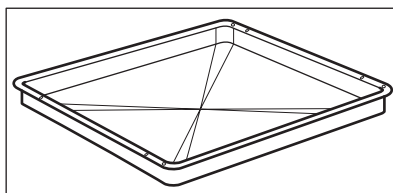
Błacha do pieczenia ciasta

Do ciast i ciasteczek.



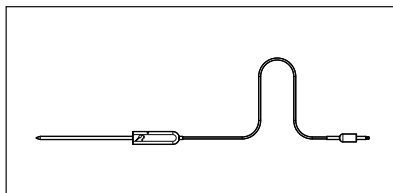
Głęboka blacha

Do pieczenia ciasta i mięsa lub do zbierania tłuszczu.



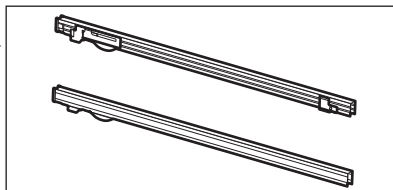
Termosonda

Do pomiaru temperatury wewnątrz produktu.



Prowadnice teleskopowe

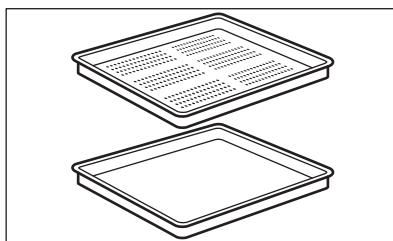
Ułatwiają wkładanie i wyjmowanie rusztów i blach.



Zestaw do gotowania na parze

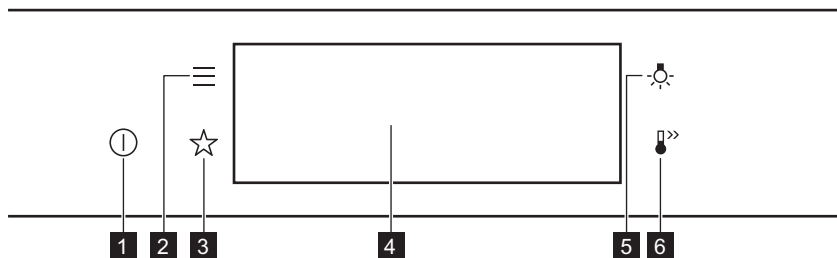
Jeden nieperforowany i jeden perforowany pojemnik na żywność.

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



4. PANEL STEROWANIA

4.1 Widok panelu sterowania



| | | |
|----------|-------------------------|---|
| 1 | Włącz / Wyłącz | Naciśnij i przytrzymaj , aby włączyć lub wyłączyć urządzenie. |
| 2 | Menu | Zawiera listę funkcji urządzenia. |
| 3 | Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. |
| 4 | Wyświetlacz | Pokazuje aktualne ustawienia urządzenia. |
| 5 | Przełącznik oświetlenia | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |



Naciskaj przycisk

Dotknąć powierzchni palcem.



Przesunięcie

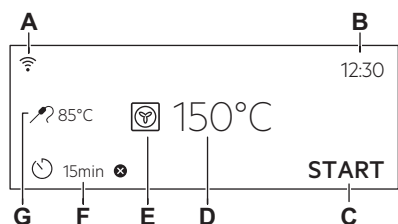
Przesunąć palcem po powierzchni.



Nacisnąć i przytrzymać

Dotknąć powierzchni przez 3 sekundy.

4.2 Wyświetlacz



Wyświetlacz z ustawionymi kluczowymi funkcjami.

- A. Wi-Fi
- B. Aktualna godzina
- C. START/STOP
- D. Temperatura
- E. Funkcje pieczenia
- F. Timer
- G. Termosonda (tylko wybrane modele)

Wskaźniki na wyświetlaczu

Podstawowe wskaźniki – służą do obsługi wyświetlacza.



Potwierdzenie wyboru lub ustawienia.



Powrót do poprzedniego poziomu menu.



Anulowanie ostatniej czynności.



Włączanie i wyłączanie opcji.

Alarm dźwiękowy wskaźniki funkcji – po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.



Funkcja jest włączona.



Funkcja jest włączona.
Pieczenie kończy się automatycznie.



Alarm dźwiękowy jest wyłączony.

Wskaźniki timera



Aby ustawić funkcję: Uruchomienie z opóźnieniem.



Anulowanie ustawienia.

Wi-Fi wskaźnik – urządzenie można podłączyć do sieci Wi-Fi.



Wi-Fi połączenie jest włączone.

Operacja zdalna wskaźnik – urządzeniem można sterować zdalnie.



Operacja zdalna jest wł.

5. PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

5.1 Czyszczenie wstępne



Krok 1

Wyjąć z urządzenia wszystkie akcesoria i prowadnice blach.



Krok 2

Urządzenie i akcesoria należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry, używając ciepłej wody z łagodnym detergentem.



Krok 3

Umieścić akcesoria i wyjmowane prowadnice blach w urządzeniu.

5.2 Pierwsze połączenie

Po podłączeniu urządzenia po raz pierwszy do zasilania na wyświetlaczu pojawi się wiadomość powitalna.

Należy ustawić: Język, Jasność wyświetlacza, Dźwięki przycisków, Głośność sygnału, Twardość wody, Aktualna godzina.

5.3 Połączenie bezprzewodowe

Do podłączenia urządzenia potrzebne są:


- sieć bezprzewodowa z połączeniem internetowym,
- Smartfon połączony z tą samą siecią bezprzewodową.

Krok 1 Aby pobrać aplikację My Electrolux Kitchen : Aby przejść do strony głównej Electrolux, zeskanować aparatem smartfona kod QR na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Aplikację można również pobrać bezpośrednio ze sklepu z aplikacjami.

Krok 2 Postępować zgodnie z instrukcją w aplikacji.

Krok 3 Włączyć urządzenie.

Krok 4 Nacisnąć: . Wybrać: Ustawienia / Połączenia.

Krok 5  — przesunąć lub nacisnąć, aby włączyć: Wi-Fi.

Krok 6 Moduł bezprzewodowy urządzenia uruchomi się w ciągu 90 sek.

Częstotliwość
WLAN 2,4 GHz
2400–2483,5 MHz

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Protokół | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Maksymalna moc | EIRP < 20 dBm (100 mW) |
| Moduł Wi-Fi | NIUS-50 |

5.4 Licencje na oprogramowanie

Oprogramowanie tego produktu zawiera elementy oparte na oprogramowaniu open source. Electrolux uznaje wkład otwartych społeczności i społeczności robotyki w rozwój.

Aby uzyskać dostęp do kodu źródłowego tych bezpłatnych i otwartych elementów oprogramowania, którego warunki licencji

wymagają publikacji oraz do wglądu w pełne informacje dotyczące praw autorskich i warunków licencji, przejdź na stronę: <http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (folder NIUS).


5.5 Wstępne nagrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy wstępnie nagrzać pusty piekarnik.

Krok 1 Wyjąć z piekarnika wszystkie akcesoria i prowadnice blach.

Krok 2 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 1 godz.

Krok 3 Ustawić maksymalną temperaturę dla funkcji: .
Pozostawić włączony piekarnik na 15 min.

 Podczas nagrzewania z piekarnika może wydobywać się nieprzyjemny zapach i dym. Należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

5.6 Jak ustawić: Twardość wody

Po podłączeniu piekarnika do gniazda zasilania należy ustawić twardość wody.

Użyć paska testowego dołączonego do zestawu do gotowania na parze.



Krok 1

Zanurzyć pasek testowy w wodzie na ok. 1 sekundę. Nie umieszczać paska testowego pod bieżącą wodą.

Krok 2


Strząsnąć z paska testowego nadmiar wody.

Krok 3

Po upływie 1 minuty sprawdzić twardość wody w poniższej tabeli.

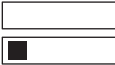



Krok 4

Ustawić twardość wody: Menu / Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

 Kolory na pasku testowym będą w dalszym ciągu się zmieniać. Nie sprawdzać twardości później niż w ciągu 1 minuty od wykonania testu.

Ustawienie twardości wody można zmienić w menu: Ustawienia / Konfiguracja / Twardość wody.

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

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


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

6. CODZIENNE UŻYTKOWANIE


OSTRZEŻENIE!


Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

6.1 Jak ustawić: Funkcje pieczenia

- Krok 1** Włączyć piekarnik. Na wyświetlaczu pojawi się domyślna funkcja pieczenia.
- Krok 2** Naciśnij symbol funkcji pieczenia,  aby przejść do podmenu.
- Krok 3** Wybrać funkcję pieczenia i nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie temperatury.
- Krok 4** Ustawić: temperaturę. Nacisnąć: **OK**.
- Krok 5** Nacisnąć: **START**.
Termosonda — termosondę można podłączyć w dowolnej chwili przed lub po rozpoczęciu pieczenia.
- STOP** — nacisnąć, aby wyłączyć funkcję pieczenia.
- Krok 6** Wyłączyć piekarnik.

6.2 Jak ustawić: Steamify - Funkcję pieczenia parowego

- Krok 1** Włączyć piekarnik.
Wybrać symbol funkcji pieczenia i nacisnąć go, aby przejść do podmenu.
- Krok 2** Nacisnąć . Ustawić funkcję pieczenia parowego.
- Krok 3** Nacisnąć: **OK**. Na wyświetlaczu pojawią się ustawienia temperatury.

| | |
|--|--|
| Krok 4 | Ustawić temperaturę Rodzaj funkcji pieczenia parowego zależy od ustawionej temperatury. |
| Para do gotowania na parze 50 - 100 °C | Do gotowania na parze warzyw, produktów zbożowych i strączkowych, owoców morza, terrin i legumin. |
| Para do duszenia 105 - 130 °C | Do przyrządzania potrawek i duszonego mięsa lub ryb, pieczenia chleba i drobiu, a także serników i casseroles. |
| Para do zapiekania 135 - 150 °C | Do pieczenia mięsa, casseroles, faszerowanych warzyw, ryb i zapiekank. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso zyskuje delikatną i soczystą konsystencję, a jednocześnie chrupiącą skórkę. Ustawienie timera spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie grzałka grilla, aby delikatnie przyrumienić potrawę. |
| Para do pieczenia 155 - 230 °C | Do pieczenia dań mięs, ryb, drobiu, wypieków ciasta francuskiego z nadzieniem, tart, babeczek, warzyw oraz innych wypieków. Ustawienie timera i umieszczenie potrawy na pierwszym poziomie piekarnika spowoduje, że na ostatnie minuty pieczenia włączy się automatycznie dolna grzałka, aby potrawa miała chrupiący spód. |
| Krok 5 | Nacisnąć: OK . |
| Krok 6 | Nacisnąć pokrywę szuflady na wodę, aby ją otworzyć. |
| Krok 7 | Napełnić szufladę na wodę zimną wodą do maksymalnego poziomu (około 950 ml), aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. Taka ilość wody wystarcza na około 50 minut. Nie napełniać szuflady na wodę powyżej maksymalnego poziomu. Grozi to wyciekami wody, jej rozlaniem i uszkodzeniem mebli. |
|  OSTRZEŻENIE! Używać wyłącznie zimnej wody z kranu. Nie używać filtrowanej (zdemineralizowanej) ani destylowanej wody. Nie używać innych płynów. Nie wlewać do szuflady na wodę łatwopalnych cieczy ani cieczy zawierających alkohol. | |
| Krok 8 | Wsunąć szufladę na wodę do pierwotnego położenia. |
| Krok 9 | Nacisnąć: START . Para pojawi się po upływie ok. 2 min. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. |
| Krok 10 | Gdy w szufladzie kończy się woda, rozlega się sygnał dźwiękowy. Ponownie napełnić szufladę. |
| Krok 11 | Wyłączyć piekarnik. |
| Krok 12 | Po zakończeniu pieczenia opróżnić szufladę na wodę. Patrz rozdział „Konserwacja i czyszczenie”, . Opróżnianie zbiornika. |
| Krok 13 | W komorze może skroplić się para wodna. Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwi piekarnika. Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką. |

6.3 Jak ustawić: Gotowanie wspomagane



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

Do przygotowania niektórych potraw można również użyć funkcji:

- Termosonda








Stopień wypieczenia potrawy:

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









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

6.4 Funkcje pieczenia



STANDARDOWE






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

SPECJALNE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|---|---|
|  Pasteryzowanie | Do pasteryzowania warzyw (np. pikli). |
|  Suszenie | Do suszenia krojonych owoców, warzyw i grzybów. |
|  Podgrzewanie talerzy | Do wstępnego ogrzewania talerzy przed podaniem potraw. |
|  Rozmrażanie | Do rozmrażania żywności (warzyw i owoców). Czas rozmrażania zależy od ilości i wielkości zamrożonej żywności. |
|  Zapiekanek | Do potraw takich jak lasagne lub zapiekanka ziemniaczana. Do przyrządzenia zapiekanki i przyrumieniania. |
|  Termoobieg (niska temp.) | Do przyrządzenia delikatnych, soczystych pieczeni. |
|  Podtrzymywanie temp. | Podtrzymywanie temperatury potraw. |
|  Termoobieg wilgotny | Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia. Podczas używania tej funkcji temperatura w komorze może się różnić od temperatury ustawionej. Wykorzystywane jest ciepło resztkowe. Może nastąpić zmniejszenie mocy grzania. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale „Codzienne użytkowanie”, Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny. |

PAROWE

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|--|
|  Steamify | Do gotowania na parze, duszenia, delikatnego opiekania oraz pieczenia ciast i mięs. |
|  Regeneracja | Odgrzewanie potraw przy użyciu pary zapobiega wysychaniu ich powierzchni. Ciepło rozprowadzane jest delikatnie i równomiernie, dzięki czemu smak i aromat potraw są takie same jak potraw świeżo przyrządzonych. Tej funkcji można użyć do odgrzewania potraw bezpośrednio na talerzu. Można jednocześnie odgrzewać potrawy na więcej niż jednym talerzu, na różnych poziomach piekarnika. |

| Funkcja pieczenia | Zastosowanie |
|--|---|
|  Chleb | Tej funkcji można użyć do wypieku bardzo dobrego chleba i bułek, dzięki czemu zyskają chrupiącą skórkę, połysk i kolor jak pieczywo z profesjonalnej piekarni. |
|  Wyrastanie ciasta | Do przyspieszania wyrastania ciasta drożdżowego. Zapobiega wysychaniu powierzchni ciasta i zachowuje jego elastyczność. |
|  Gotowanie na parze | Do gotowania na parze warzyw, przystawek lub ryb |
|  Duża wilgotność | Funkcja służy do gotowania delikatnych potraw, takich jak krem, tarty, terriny i ryby. |
|  Mała wilgotność | Funkcja jest przeznaczona do pieczenia mięsa, drobiu, potraw z piekarnika i typu caserole. Dzięki połączeniu działania pary i gorącego powietrza mięso jest delikatne i soczyste, a jednocześnie chrupiące na zewnątrz. |

6.5 Uwagi dotyczące funkcji: Termoobieg wilgotny

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

IEC/EN 60350-1

Drzwi piekarnika powinny być zamknięte podczas pieczenia, tak aby działanie funkcji nie było zakłócanie, a piekarnik działa z

najwyższą możliwą wydajnością energetyczną.

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

Wskazówki dotyczące pieczenia znajdują się w rozdziale „Wskazówki i porady”, Termoobieg wilgotny. Ogólne zalecenia dotyczące oszczędzania energii znajdują się w rozdziale „Efektywność energetyczna”, Oszczędność energii.

7. FUNKCJE ZEGARA

7.1 Opis funkcji zegara

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|----------------------------|--|
| Czas pieczenia | Ustawianie czasu pieczenia Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 minut |
| Zakończ działanie | Ustawianie czynności po zakończeniu odliczania przez zegar |
| Uruchomienie z opóźnieniem | Opóźnienie rozpoczęcia i/lub zakończenia pieczenia. |
| Wydłużenie czasu | Wydłużenie czasu pieczenia |
| Przypomnienie | Ustawianie odliczania Maksymalna wartość: 23 godz. i 59 min. Funkcja ta nie ma wpływu na działanie urządzenia. |


| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|-----------------------|---|
| Stoper | Monitoruje czas działania funkcji. Stoper – można włączyć i wyłączyć. |

7.2 Jak ustawić: Funkcje zegara


Ustawianie zegara

| | |
|---------------|-----------------------------|
| Krok 1 | Włączyć piekarnik. |
| Krok 2 | Nacisnąć: Aktualna godzina. |
| Krok 3 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |


Jak ustawić czas pieczenia

| | |
|---------------|---|
| Krok 1 | Wybrać funkcję pieczenia i ustawić temperaturę. |
| Krok 2 | Nacisnąć:  . |
| Krok 3 | Ustawić czas. Nacisnąć: OK. |

Wybór opcji zakończenia pieczenia

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

Jak ustawić opóźnienie rozpoczęcia pieczenia

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

Jak wydłużyć czas pieczenia

Po upływie 90% czasu pieczenia, jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowa, można wydłużyć czas pieczenia. Można również zmienić funkcję pieczenia.

Nacisnąć **+1 min**, aby wydłużyć czas pieczenia.

Jak zmienić ustawienia timera

Krok 1 Nacisnąć: .

Krok 2 Ustawić wartość dla timera.

Krok 3 Nacisnąć: **OK**.

Podczas pieczenia można w dowolnej chwili zmienić ustawienie czasu.

8. KORZYSTANIE Z AKCESORIÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

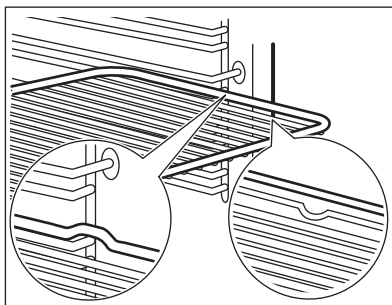
8.1 Wkładanie akcesoriów

Niewielki występ na górze ma na celu zapewnienie większego bezpieczeństwa.

Wgłębienia zapobiegają również przewróceniu. Wysoka krawędź wokół rusztu zapobiega zsuwaniu się naczyń z rusztu.

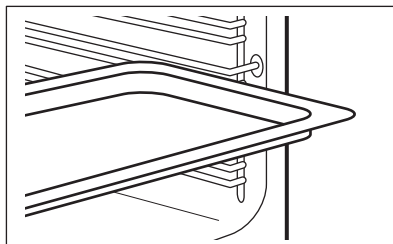
Ruszt:

Wsunąć ruszt między prowadnice jednego z poziomów umieszczania potraw.



Blacha do pieczenia ciasta / Głęboka blacha:

Wsunąć blachę między prowadnice blachy.



8.2 Termosonda

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

Dostępne są dwa ustawienia temperatury:



Temperatura piekarnika: minimum 120°C.



Temperatura wewnątrz produktu

Aby uzyskać najlepsze efekty pieczenia:

Składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Nie używać do potraw płynnych.

Podczas pieczenia musi pozostać w potrawie.

Piekarnik oblicza przybliżony czas zakończenia pieczenia. Zależy on od ilości potrawy, ustawionej funkcji piekarnika i temperatury.

8.3 Obsługa urządzenia: Termosonda

Krok 1 Włączyć piekarnik.

Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia i w razie potrzeby temperaturę piekarnika.

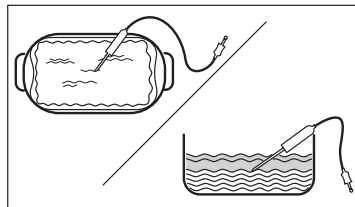
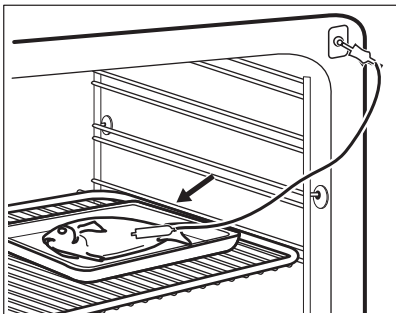
Krok 3 Umieścić: Termosonda.

Mięso, drób i ryby


Włóż końcówkę Termosonda w środek mięsa lub ryby; jeśli to możliwe – w najgrubszą część. Upewnij się, że co najmniej 3/4 Termosonda jest wewnątrz potrawy.

Zapiekanek

Włóż końcówkę Termosonda dokładnie w środkowej części zapiekanki. Termosonda powinna być stabilna w jednym miejscu podczas pieczenia. Można w tym celu wykorzystać składnik potrawy o stałej konsystencji. Silikony uchwyt oprzyj o krawędź naczynia do pieczenia Termosonda. Końcówka Termosonda nie powinna dotykać dna naczynia do pieczenia.



Krok 4 Włóż wtyczkę Termosonda do gniazda z przodu piekarnika.
Na wyświetlaczu pojawi się wskazanie obecnej temperatury: Termosonda.

Krok 5  — nacisnąć, aby ustawić temperaturę wewnątrz produktu dla termosondy.

Krok 6

- ● ● — nacisnąć, aby wybrać preferowaną opcję:
- Alarm dźwiękowy — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy.
- Alarm dźwiękowy i wyłączenie — gdy temperatura wewnątrz produktu osiągnie ustaloną wartość, rozlegnie się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłączy się.

Krok 7 Wybrać opcję i kilkakrotnie nacisnąć: **OK**, aby przejść do ekranu głównego.

Krok 8 Nacisnąć: **START**.
Gdy potrawa osiągnie ustaloną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Można wyłączyć piekarnik lub kontynuować pieczenie, aby uzyskać odpowiedni stopień wypieczenia potrawy.

Krok 9 Wyciągnij Termosonda wtyczkę z gniazda i wyjmij potrawę z piekarnika.

 **OSTRZEŻENIE!**

Występuje zagrożenie poparzeniem, gdy Termosonda staje się gorąca. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania jej z gniazda i z potrawy.

9. DODATKOWE FUNKCJE

9.1 Jak zapisać ustawienia: Ulubione

Można zapisać ulubione ustawienia, takie jak: funkcja pieczenia, czas pieczenia, temperatura czy funkcja czyszczenia. W pamięci można zapisać 3 ulubione ustawienia.

Krok 1 Włącz urządzenie.


Krok 2 Wybrać preferowane ustawienie.

Krok 3 Nacisnąć: . Wybrać: Ulubione.

Krok 4 Wybrać opcję: Zapisz aktualne ust..

Krok 5 Nacisnąć **+**, aby dodać ustawienie do listy: Ulubione. Nacisnąć **OK**.

 – nacisnąć, aby zresetować ustawienie.



 – nacisnąć, aby anulować ustawienie.

9.2 Blokada panelu

Funkcja ta zapobiega przypadkowej zmianie funkcji pieczenia.

Krok 1 Włączyć urządzenie.



Krok 2 Ustawić funkcję pieczenia.

Krok 3   — nacisnąć jednocześnie, aby włączyć funkcję.

Aby wyłączyć funkcję, należy powtórzyć krok 3.

9.3 Automatyczne wyłączenie

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

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

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

9.4 Wentylator chłodzący

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

10. WSKAZÓWKI I PORADY

10.1 Zalecenia dotyczące pieczenia








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

Nowy piekarnik może piec inaczej niż dotychczas używane urządzenie. W poniższych wskazówkach podano zalecane ustawienia temperatury, czasu pieczenia i poziomu piekarnika dla określonych rodzajów potraw. W przypadku braku ustawień dla specjalnego przepisu należy znaleźć ustawienia dla podobnej potrawy.

Więcej zaleceń dotyczących pieczenia jest dostępnych w naszej witrynie internetowej. Aby znaleźć odpowiednie wskazówki dotyczące pieczenia, należy sprawdzić numer produktu (PNC) podany na tabliczce znamionowej umieszczonej na obramowaniu komory urządzenia.

10.2 Termoobiegi wilgotny

Aby uzyskać najlepsze efekty, należy przestrzegać zaleceń z poniższej tabeli.

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

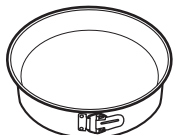
10.3 Termoobieg wilgotny – zalecane akcesoria

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



Blacha do pizzy

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm



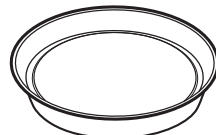
Forma do pieczenia

W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 26 cm



Kokilki

Ceramiczne
średnica: 8 cm,
wysokość: 5 cm



Forma do tarty






W ciemnym kolorze, matowa
średnica: 28 cm

10.4 Tabele pieczenia na potrzeby ośrodków przeprowadzających testy

Informacja dla instytucji wykonujących testy





Testy zgodnie z normą: EN 60350, IEC 60350.

Pieczenie na jednym poziomie – pieczenie w formach do ciasta






|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Górna/dolna grzałka | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Termoobieg | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Szarlotka, 2 foremki Ø20 cm | Górna/dolna grzałka | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Bułka maślana | Termoobieg | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Bułka maślana | Górna/dolna grzałka | 140 | 25 - 35 | 2 |

Pieczenie na jednym poziomie – ciastka

Użyć trzeciego poziomu piekarnika.

|  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 20 - 30 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Górna/dolna grzałka | 170 | 20 - 30 |

Pieczenie wielopoziomowe – ciastka





|  |  |  °C |  min |  |
|--|---|---|--|---|
| Bułka maślana | Termoobieg | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Ciastka, 20 sztuk na blasze, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | Termoobieg | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Beztłuszczowy biszkopt | Termoobieg | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Szarlotka, 1 foremka do ciasta na kratkę (Ø 20 cm) | Termoobieg | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Grill

Nagrzewać wstępnie pusty piekarnik przez 5 minut.

Grill z maksymalnym ustawieniem temperatury

|  |  |  min |  |
|--|---|--|---|
| Tosty | Grill | 1 - 2 | 5 |







| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Befszyk, obrócić po upływie połowy czasu | Grill | 24 - 30 min | 4 |

Informacja dla instytucji wykonujących testy

Testy funkcji: Gotowanie na parze.

Testy zgodnie z normą IEC 60350-1.

Ustawić temperaturę 100°C.

|  |  Naczynie (Gastronorm) |  kg |  |  min |  |
|--|---|---|---|--|---|
| Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | 1 x 2/3 perforowana | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Brokuły, wstępnie nagrzać pusty piekarnik | 1 x 2/3 perforowana | maks. | 3 | 10 - 11 | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Groszek, mrożony | 2 x 2/3 perforowana | 2 x 1,5 | 2 i 4 | Aż temperatura w najniższym miejscu osiągnie 85°C. | Umieścić blachę do pieczenia na pierwszym poziomie piekarnika. |

11. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

11.1 Uwagi dotyczące czyszczenia



Środki czyszczące

Przód urządzenia należy czyścić tylko ściereczką z mikrofibry zwilżoną ciepłą wodą z łagodnym detergentem.

Użyć roztworu czyszczącego, aby wyczyścić metalowe powierzchnie.

Usunąć plamy za pomocą łagodnego detergentu.



Codzienne użytkowanie

Czyścić komorę po każdym użyciu. Nagromadzenie się tłuszczu lub innych zabrudzeń może skutkować pożarem.

Nie pozostawiać gotowych potraw w urządzeniu na dłużej niż 20 minut. Po każdym użyciu należy osuszyć komorę tylko ściereczką z mikrofibry.



Aksesoria

Po każdym użyciu należy wyczyścić wszystkie akcesoria i pozostawić do wyschnięcia. Do czyszczenia należy użyć tylko ściereczki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie myć akcesoriów w zmywarce.

Do czyszczenia akcesoriów z powłoką zapobiegającą przywieraniu nie należy używać ściernych środków czyszczących ani przedmiotów o ostrych krawędziach.

11.2 Sposób wyjmowania: Prowadnice blach

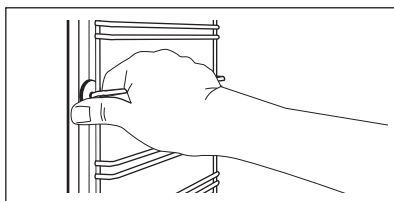
Wyjąć prowadnice blach, aby wyczyścić piekarnik.

Krok 1 Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Krok 2 Ostrożnie pociągnąć prowadnice blach w górę i zdjąć z przedniego zaczepu.

Krok 3 Odciągnąć przednią część prowadnic blach od bocznej ścianki.

Krok 4 Wyciągnąć prowadnice z tylnego zaczepu.



Zamontować prowadnice blach w odwrotnej kolejności.

11.3 Sposób użycia: Czyszczenie parowe

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria i wyjmować prowadnice blach.

Umyć dno komory i wewnętrzną szybę drzwi miękką szmatką zwilżoną ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu.

Krok 1 Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.


Krok 2 Wybrać: Menu / Czyszczenie.

| Funkcja | Opis | Czas |
|--------------------|--------------------|--------|
| Czyszczenie parowe | Lekkie czyszczenie | 30 min |

| | | |
|-------------------------|---|--------|
| Czyszczenie parowe plus | Standardowe czyszczenie Spryskać komorę detergentem. | 75 min |
|-------------------------|---|--------|

Krok 3 Nacisnąć **START**. Postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Po zakończeniu czyszczenia rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Krok 4 Nacisnąć dowolny symbol, aby wyłączyć sygnał.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu czyszczenia:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Pozostawić otwarte drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

11.4 Przypomnienie o czyszczeniu.

Po wyświetleniu przypomnienia zaleca się czyszczenie.

Użyć funkcji: Czyszczenie parowe plus.

11.5 Obsługa urządzenia: Odkamienianie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

Upewnić się, że szuflada na wodę jest pusta.

Czas trwania pierwszej części: ok. 100 min

Krok 1 Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.

Krok 2 Wlać 250 ml środka do usuwania kamienia do szuflady na wodę.

Krok 3 Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

Krok 4 Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie.


Krok 5 Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
Rozpocznie się pierwsza część procedury odkamieniania.

Krok 6 Po zakończeniu pierwszej części procedury należy opróżnić głęboką blachę i ponownie umieścić ją na pierwszym poziomie piekarnika.

Czas trwania drugiej części: ok. 35 min

Krok 7 Napełnić pozostałą część szuflady na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu.

Krok 8 Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

Po zakończeniu odkamieniania:

Wyłączyć piekarnik.

Gdy piekarnik ostygnie, osuszyć komorę miękką szmatką.

Pozostawić otworzone drzwi piekarnika do czasu wyschnięcia komory.

i Jeśli po przeprowadzeniu procedury odkamieniania w piekarniku pozostanie jeszcze kamień, na wyświetlaczu pojawi się wskazówka, aby powtórzyć procedurę.

11.6 Przypomnienie o odkamienianiu

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

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

11.7 Obsługa urządzenia: Płukanie

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

- | | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika. |
| Krok 2 | Napełnić szufladę na wodę do maksymalnego poziomu, aż rozlegnie się sygnał lub pojawi się komunikat na wyświetlaczu. |
| Krok 3 | Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Płukanie. Czas trwania: około 30 minut |
| Krok 4 | Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu. |
| Krok 5 | Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę. |

i Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.8 Przypomnienie o osuszeniu

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

Nacisnąć TAK, aby osuszyć piekarnik.

11.9 Obsługa urządzenia: Osuszanie

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

- | | |
|---------------|-----------------------------------|
| Krok 1 | Upewnić się, że piekarnik ostygł. |
|---------------|-----------------------------------|

- Krok 2** Wyjąć wszystkie akcesoria.
- Krok 3** Wybierz menu: Czyszczenie / Osuszanie.
- Krok 4** Postępować zgodnie ze wskazówkami wyświetlanymi na ekranie.

11.10 Obsługa urządzenia: Opróżnianie zbiornika


Należy używać tej funkcji po zakończeniu pieczenia parowego, aby usunąć pozostałości wody z szuflady na wodę.

Przed rozpoczęciem:

Wyłączyć piekarnik i zaczekać, aż ostygnie.

Wyjąć wszystkie akcesoria.

- Krok 1** Umieścić głęboką blachę na pierwszym poziomie piekarnika.
- Krok 2** Wybrać opcję: Menu / Czyszczenie / Opróżnianie zbiornika.
Czas trwania: 6 minut
- Krok 3** Włączyć funkcję i postępować zgodnie ze wskazówkami na wyświetlaczu.
- Krok 4** Po zakończeniu działania funkcji wyjąć głęboką blachę.

 Gdy działa funkcja, oświetlenie jest wyłączone.

11.11 Sposób demontażu i montażu: Drzwi

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

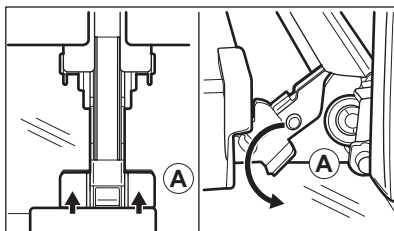
OSTRZEŻENIE!

Drzwi są ciężkie.

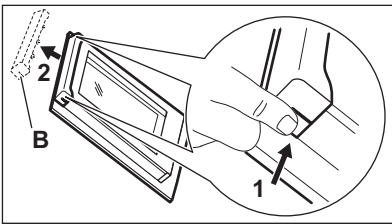
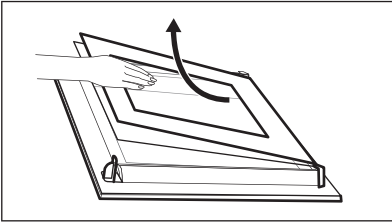
UWAGA!

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

- Krok 1** Całkowicie otworzyć drzwi.
- Krok 2** Unieść i docisnąć dźwignie zaciskowe (A) na obu zawiasach drzwi.



- Krok 3** Przymknąć drzwi piekarnika do pierwszej pozycji otwarcia (kąąt około 70°). Chwycić drzwi po obu stronach i odciągnąć je pod kątem do góry od piekarnika. Umieścić drzwi zewnętrzną stroną w dół na miękkim i stabilnym podłożu.

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

11.12 Sposób wymiany: Oświetlenie



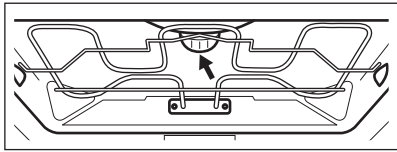
OSTRZEŻENIE!

Zagrożenie porażeniem prądem.
Żarówka może być gorąca.

Przed wymianą żarówki oświetlenia:

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

Oświetlenie

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

Lampa boczna

| | |
|---------------|--|
| Krok 1 | Wymontować prowadnice blach po lewej stronie, aby uzyskać dostęp do lampy. |
| Krok 2 | Do demontażu osłony użyć śrubokręta z końcówką Torx 20. |
| Krok 3 | Zdjąć i wyczyścić metalową ramę i uszczelkę. |

| | |
|---------------|---|
| Krok 4 | Wymienić żarówkę na nową, odporną na temperaturę 300°C. |
| Krok 5 | Zamontować metalową ramę i uszczelkę. Dokręcić wkręty. |
| Krok 6 | Zamontować prowadnice blach po lewej stronie. |

12. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

OSTRZEŻENIE!

Patrz rozdział dotyczący bezpieczeństwa.

12.1 Co zrobić, gdy...



Urządzenie nie włącza się lub nie nagrzewa się



Możliwa przyczyna

Urządzenia nie podłączono do zasilania lub podłączono nieprawidłowo.

Nie ustawiono aktualnego czasu.

Drzwi nie są prawidłowo zamknięte.

Zadziałał bezpiecznik.

Urządzenie Blokada uruchomienia zaświeci się.



Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie podłączono prawidłowo do zasilania.

Ustaw zegar. Szczegółowe informacje można znaleźć w Funkcje zegara rozdziale, Jak ustawić: Funkcje zegara.

Domknąć drzwi.

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

Patrz rozdział „Menu”, podmenu opcji: Opcje.



Podzespoły



Opis

Żarówka oświetlenia jest przepalona.



Środek zaradczy

Wymienić żarówkę oświetlenia; szczegółowe informacje znajdują się w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”, Sposób wymiany: Lampa.

Przerwa w zasilaniu zawsze powoduje przerwanie czyszczenia. Powtórzyć

czyszczenie, jeśli zostało przerwane na skutek przerwy w zasilaniu.



Problemy z sygnałem Wi-Fi



Możliwa przyczyna

Problem z sygnałem sieci bezprzewodowej.

Zainstalowano nowy router lub zmieniono jego konfigurację.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest słaby.

Sygnał sieci bezprzewodowej jest zakłócany przez inne urządzenie mikrofalowe znajdujące się w pobliżu kuchni.



Środek zaradczy

Sprawdzić, czy urządzenie przenośne jest połączone z siecią bezprzewodową.
Sprawdź sieć bezprzewodową i router.
Uruchom ponownie router.

Aby ponownie skonfigurować piekarnik i urządzenie mobilne, należy zapoznać się z rozdziałem „Przed pierwszym użyciem”, Połączenie bezprzewodowe.

Ustaw router jak najbliższej urządzenia.

Wyłącz kuchenkę mikrofalową.
Unikaj jednoczesnego korzystania z innej kucharki mikrofalowej oraz funkcji zdalnego sterowania urządzeniem. Mikrofałe zakłócają sygnał sieci Wi-Fi.

12.2 Jak postępować: Kody błędów

Gdy wystąpi błąd oprogramowania, na wyświetlaczu pojawia się komunikat o błędzie.

W poniższej tabeli przedstawiono problemy, które użytkownik może rozwiązać samodzielnie.



Kod i opis

F111 - Termosonda jest nieprawidłowo włożone do gniazda.

F240, F439 – pola dotykowe na wyświetlaczu nie działają prawidłowo.

F601 – wystąpił problem z sygnałem Wi-Fi sygnałem.

F604 – pierwsze połączenie z Wi-Fi nie powiodło się.

F908 – układ elektroniczny urządzenia nie może nawiązać połączenia z panelem sterowania.



Środek zaradczy

Całkowicie włożyć Termosonda do gniazda.

Wyczyścić powierzchnię wyświetlacza. Upewnić się, że na polach dotykowych nie ma zabrudzeń.

Sprawdzić połączenie sieciowe. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

Wyłącz i włącz urządzenie i spróbuj ponownie. Patrz rozdział „Przed pierwszym użyciem” – Połączenie bezprzewodowe.

Włącz i wyłącz urządzenie.

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



Kod i opis

F602, F603 - Wi-Fi nie jest dostępne.



Środek zaradczy

Włącz i wyłącz urządzenie.

12.3 Dane serwisowe

Jeżeli rozwiązanie problemu we własnym zakresie nie jest możliwe, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub z autoryzowanym punktem serwisowym.

Dane niezbędne dla serwisu znajdują się na tabliczce znamionowej. Tabliczka znamionowa znajduje się na przedniej ramie komory urządzenia. Nie usuwaj tabliczki znamionowej z komory piekarnika.

Zalecamy zapisanie w tym miejscu danych:

Model (MOD.)

Numer produktu (PNC)

Numer seryjny (S.N.)

13. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

13.1 Informacje o produkcie i karta produktu

| | |
|--|-----------------------|
| Nazwa dostawcy | Electrolux |
| Dane identyfikacyjne modelu | LOB8S39WZ 944032118 |
| Wskaźnik efektywności energetycznej | 61.9 |
| Klasa sprawności energetycznej | A++ |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb konwencjonalny | 1.09kWh/cykl |
| Zużycie energii przy standardowym obciążeniu, tryb wymuszonej wentylacji | 0.52kWh/cykl |
| Liczba komór | 1 |
| Źródła ciepła | Elektryczność |
| Pojemność | 70l |
| Rodzaj piekarnika | Piekarnik do zabudowy |
| Masa | 35.5kg |

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

13.2 Oszczędzanie energii



Urządzenie wyposażono w funkcje umożliwiające oszczędzanie energii podczas codziennego pieczenia.

Upewnij się, że drzwi urządzenia są zamknięte podczas jego pracy. Nie otwieraj zbyt często drzwi podczas pieczenia. Dbaj,

aby uszczelka drzwi była czysta i prawidłowo umieszczona.

Korzystanie z metalowych naczyń pozwala oszczędzać energię.

Gdy nie jest to konieczne, nie należy wstępnie nagrzewać urządzenia przed rozpoczęciem pieczenia.

Przygotowując kilka potraw, należy w miarę możliwości skracać przerwy między ich pieczeniem.

Pieczenie z termoobiegiem

Jeśli to możliwe, w celu oszczędzania energii należy korzystać z funkcji termoobiegu.

Ciepło resztkowe

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

Wentylator i oświetlenie będą nadal działać.

Po wyłączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się informacja o ciepłe resztkowym.

Ciepło resztkowe można wykorzystywać do utrzymania temperatury potrawy.

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

Używać ciepła resztkowego do podgrzewania innych potraw.

Podtrzymywanie temperatury potraw

Wybrać najniższe możliwe ustawienie temperatury, aby wykorzystać ciepło resztkowe i podtrzymać temperaturę potrawy. Na wyświetlaczu pojawi się wskaźnik ciepła resztkowego lub temperatura.

Pieczenie z wyłączonym oświetleniem

Wyłączyć oświetlenie podczas pieczenia. Oświetlenie należy włączać tylko wtedy, gdy jest potrzebne.

Termoobieg wilgotny

Funkcja zapewnia oszczędność energii podczas pieczenia.

Podczas korzystania z tej funkcji oświetlenie wyłącza się automatycznie po 30 sekundach. Oświetlenie można ponownie włączyć, ale wpłynie to niekorzystnie na oszczędność energii.

14. STRUKTURA MENU

14.1 Menu

| Pozycja menu | Zastosowanie | |
|----------------------|--|---|
| Gotowanie wspomagane | Wyświetlenie listy programów automatycznych. | |
| Czyszczenie | Wyświetlenie listy programów czyszczenia. | |
| Ulubione | Wyświetlenie listy ulubionych ustawień. | |
| Opcje | Służy do konfiguracji urządzenia. | |
| Ustawienia | Połączenia | Ustawianie konfiguracji połączenia sieciowego. |
| | Konfiguracja | Służy do konfiguracji urządzenia. |
| | Serwis | Wyświetlanie informacji o wersji oprogramowania i konfiguracji. |

14.2 Podmenu: Czyszczenie

| Podmenu | Zastosowanie |
|-----------------------|---|
| Osuszanie | Procedura osuszania komory z pozostałości skroplonej pary wodnej po użyciu funkcji parowych |
| Opróżnianie zbiornika | Procedura usuwania pozostałości wody z szuflady na wodę po użyciu funkcji parowych. |
| Czyszczenie parowe | Lekkie czyszczenie |

| Podmenu | Zastosowanie |
|-------------------------|--|
| Czyszczenie parowe plus | Dokładne czyszczenie |
| Odkamienianie | Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia |
| Płukanie | Procedura czyszczenia obwodu generatora pary po regularnym korzystaniu z funkcji parowych. |

14.3 Podmenu: Opcje

| Podmenu | Zastosowanie |
|------------------------------|---|
| Oświetlenie piekarnika | Włączanie i wyłączanie oświetlenia. |
| Blokada uruchomienia | Zapobiega przypadkowemu uruchomieniu urządzenia. Gdy opcja ta jest włączona, tekst Blokada uruchomienia pojawi się na wyświetlaczu po włączeniu urządzenia. Aby korzystać z urządzenia, należy wybrać litery kodu w kolejności alfabetycznej. Dostęp do timera, funkcji zdalnego sterowania i oświetlenia możliwy jest z opcją tą włączoną. |
| Szybkie nagrzewanie | Skraca czas nagrzewania. Opcja ta jest dostępna tylko dla niektórych funkcji urządzenia. |
| Przypomnienie o czyszczeniu. | Włączanie i wyłączanie przypomnienia. |
| Wskazanie czasu | Włączanie i wyłączanie zegara. |
| Styl cyfrowy zegara | Zmiana formatu wyświetlanego wskazania czasu. |

14.4 Podmenu: Połączenia

| Podmenu | Opis |
|---|---|
| Wi-Fi | Włączanie i wyłączanie: Wi-Fi. |
| Operacja zdalna | Włączanie i wyłączenie funkcji zdalnego sterowania. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |
| Automatyczna praca w trybie sterowania zdalnego | Automatyczne uruchomienie funkcji zdalnego sterowania po naciśnięciu przycisku START. Opcja widoczna tylko po włączeniu: Wi-Fi. |
| Sieć | Kontrola stanu sieci i mocy sygnału: Wi-Fi. |
| Zapomnij sieć | Wyłączenie automatycznego nawiązywania przez urządzenie połączenia z aktualnie zapisaną siecią. |

14.5 Podmenu: Konfiguracja

| Podmenu | Opis |
|----------------------|-------------------------------|
| Język | Ustawia język urządzenia. |
| Jasność wyświetlacza | Ustawia jasność wyświetlacza. |

| Podmenu | Opis |
|--------------------|---|
| Dźwięki przycisków | Włącza i wyłącza dźwięk pól dotykowych. Nie jest możliwe wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej dla: ①. |
| Głośność sygnału | Ustawia głośność dźwięku przycisków i sygnałów. |
| Twardość wody | Ustawia twardość wody. |
| Aktualna godzina | Ustawia aktualną godzinę i datę. |

14.6 Podmenu: Serwis

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

15. TO PROSTE!


Przed pierwszym użyciem należy ustawić:

| | | | | | |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|---------------|------------------|
| Język | Jasność wyświetlacza | Dźwięki przycisków | Głośność sygnału | Twardość wody | Aktualna godzina |
|-------|----------------------|--------------------|------------------|---------------|------------------|

Zapoznać się z podstawowymi ikonami na panelu sterowania i wyświetlaczu:

| | | | | | |
|--|--|--|---|--|--------------|
|  Włącz / Wyłącz |  Menu |  Ulubione |  Timer |  Termosonda | START / STOP |
|--|--|--|---|--|--------------|

Rozpoczęcie korzystania z urządzenia






| | | | | |
|-----------------------------|---|---|--|-----------------------------------|
| Szybkie uruchomienie | Włączanie urządzenia i rozpoczęcie pieczenia z domyślnymi ustawieniami temperatury i czasu dla danej funkcji. | Krok 1 Nacisnąć i przytrzymać: ①. | Krok 2  ... — wybrać preferowaną funkcję. | Krok 3 Nacisnąć: START. |
|-----------------------------|---|---|--|-----------------------------------|

| | | |
|---------------------------|---|--|
| Szybkie wyłączenie | Wyłączenie urządzenia, dowolnego ekranu lub komunikatu w dowolnym momencie. | ① - naciśnij i przytrzymaj, aż urządzenie wyłączy się. |
|---------------------------|---|--|

Rozpoczęcie pieczenia

| | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 | Krok 5 |
|--------|--------|--------|--------|--------|

Rozpoczęcie pieczenia

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  - nacisnąć, aby włączyć urządzenie. |  ... - wybrać funkcję pieczenia. |  °C - ustawić temperaturę / . |  OK - nacisnąć, aby potwierdzić. |  START - nacisnąć, aby rozpocząć pieczenie. |
|---|---|--|---|--|




Gotowanie na parze – Steamify

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

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

Jak szybko przyrządzać potrawy

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

| Gotowanie wspomagane | Krok 1 | Krok 2 | Krok 3 | Krok 4 |
|----------------------|---|---|---|-----------------|
| | Nacisnąć:  . | Nacisnąć:  . | Nacisnąć:  Gotowanie wspomagane. | Wybrać potrawę. |



Korzystanie z szybkich funkcji do ustawienia czasu pieczenia

10% — wykończenie potrawy

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

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

Czyszczenie urządzenia za pomocą funkcji czyszczenia parowego

| | | |
|--|--|-------------------------------|
| Krok 1 Nacisnąć:  | Krok 2 Nacisnąć:  | Krok 3 Wybrać tryb: |
|--|--|-------------------------------|


Czyszczenie parowe Czyszczenie lekkich zabrudzeń


Czyszczenie parowe plus Dokładne czyszczenie.

Odkamienianie Czyszczenie obwodu generatora pary z osadzonego kamienia

Płukanie Czyszczenie obwodu generatora pary po częstym korzystaniu z funkcji parowych

16. OCHRONA ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia recyklingu. Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

Добро пожаловать в Electrolux! Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на нашем изделии.



Мы заботимся об окружающей среде и стремимся рационально использовать ресурсы, поэтому снижаем объемы бумажной продукции и предоставляем полные версии инструкций онлайн. Полная версия инструкции доступна по адресу electrolux.com/manuals



Рекомендации по использованию изделий, брошюры, руководство по устранению неисправностей, информацию о техническом обслуживании и ремонте вы можете найти на странице electrolux.com/support



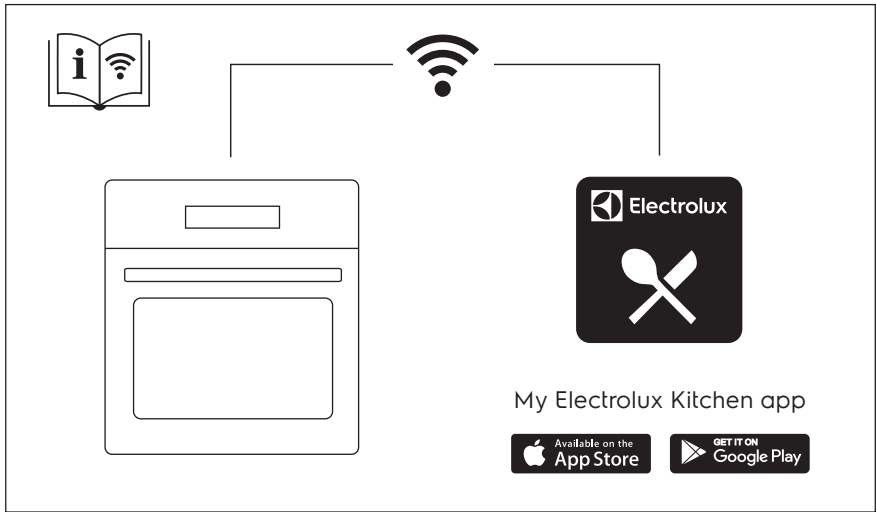
Скачайте приложение **My Electrolux Kitchen** с дополнительными рецептами, рекомендациями и информацией по поиску и устранению неисправностей.



Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|-----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 81 |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ..... | 83 |
| 3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА..... | 86 |
| 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 88 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... | 89 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ..... | 92 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ..... | 96 |
| 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 98 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... | 100 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... | 102 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА..... | 105 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... | 110 |
| 13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ..... | 113 |
| 14. СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 114 |
| 15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!..... | 116 |
| 16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... | 117 |



1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Этот прибор может использоваться детьми старше восьми лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать изделие и дающих им представление об опасности, связанной с его эксплуатацией. Детям младше 8 лет и лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором без постоянного присмотра.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором и мобильными устройствами с установленным на них приложением My Electrolux Kitchen .
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- ВНИМАНИЕ! Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Не подпускайте детей и домашних животных к прибору во время его использования, а также когда прибор еще не успел остыть.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.

1.2 Общая безопасность

- Данный прибор предназначен исключительно для приготовления пищи.
- Данный прибор предназначен для бытового применения в отдельном домохозяйстве.
- Данный прибор можно использовать в офисах, гостиничных номерах, мини-гостиницах типа «ночлег и завтрак», сельских жилых домах и других аналогичных жилых помещениях, где такое использование не превышает (среднего) уровня бытового использования.
- Установка прибора и замена кабеля должны выполняться только квалифицированным специалистом и замените кабель.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Перед проведением любой операции по обслуживанию отключите прибор от сети питания.
- Во избежание несчастного случая, замену поврежденного кабеля питания должен выполнять изготовитель, авторизованный сервисный центр или специалист с аналогичной квалификацией.
- **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем приступить к замене лампочки, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его открытые элементы сильно нагреваются во время эксплуатации. Необходимо соблюдать меры предосторожности и не касаться нагревательных элементов или поверхности внутренней камеры прибора.

- Всегда используйте кухонные перчатки для установки или извлечения аксессуаров или посуды из прибора.
- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри прибора), рекомендованный для данного прибора.
- Чтобы извлечь направляющие противня, сначала потяните переднюю часть направляющей, а затем заднюю часть от боковых стенок. Установка направляющих выполняется в обратном порядке.
- Не используйте для очистки прибора пароочиститель.
- Не используйте для очистки стеклянной дверцы жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как ими можно поцарапать поверхность стекла, в результате чего оно может лопнуть.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке, входящим в комплект прибора.
- Всегда будьте осторожны при перемещении прибора, поскольку он тяжелый. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца прибора свободно открывается.

- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Она работает от сети электропитания.
- Требования к устойчивости встроенного прибора должны соответствовать стандарту DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей) | 578 (600) мм |
|---|--------------|

| | |
|--------------|--------|
| Ширина шкафа | 560 мм |
|--------------|--------|

| | |
|---------------|--------------|
| Глубина шкафа | 550 (550) мм |
|---------------|--------------|

| | |
|---------------------------------|--------|
| Высота передней стороны прибора | 594 мм |
|---------------------------------|--------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Высота задней стороны прибора | 576 мм |
|-------------------------------|--------|

| | |
|---------------------------------|--------|
| Ширина передней стороны прибора | 595 мм |
|---------------------------------|--------|

| | |
|-------------------------------|--------|
| Ширина задней стороны прибора | 559 мм |
|-------------------------------|--------|

| | |
|-----------------|--------|
| Глубина прибора | 567 мм |
|-----------------|--------|

| | |
|---|-----------|
| Глубина встраивания прибора | 546 мм |
| Глубина с открытой дверцей | 1027 мм |
| Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части | 560x20 мм |
| Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади | 1500 мм |
| Винты крепления | 4x25 мм |

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в правильно установленную электрическую розетку с контактом заземления.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку сетевого шнура и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура обратитесь в наш авторизованный сервисный центр.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только в конце установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке сетевого шнура есть свободный доступ.

- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за вилку сетевого шнура.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: автоматические выключатели, предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), УЗО и контакторы.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

2.3 Использование

ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Не вносите изменения в конструкцию данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия не заблокированы.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Выключайте прибор после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора во время его работы. Может произойти выброс горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Открывайте дверцу прибора, соблюдая осторожность. Использование

спиртосодержащих ингредиентов может привести к образованию спиртовых паров в воздухе.

- Не допускайте контакта искр или открытого пламени с прибором при открывании дверцы.
- Не ставьте на прибор или рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или пропитанные ими предметы.
- Никому не сообщайте свой пароль Wi-Fi.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали.
 - Не кладите в прибор посуду и другие предметы непосредственно на дно.
 - Не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не заливайте воду непосредственно в горячий прибор.
 - Не храните влажную посуду и еду в приборе после окончания приготовления.
 - Соблюдайте осторожность при снятии или установке аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Фруктовые соки оставляют пятна, которые сложно удалить.
- Всегда готовьте при закрытой дверце прибора.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Тепло и влага, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до полного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и чистка

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

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

2.5 Приготовление на пару

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.6 Внутреннее освещение

⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Используйте только оригинальные запасные части.

2.8 Утилизация

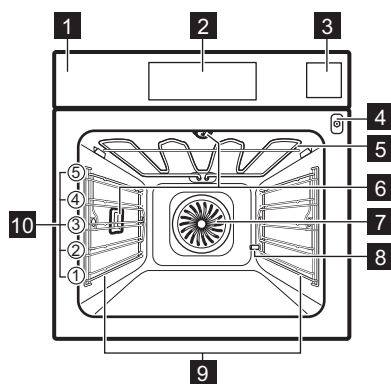
⚠ ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

3.1 Общий обзор

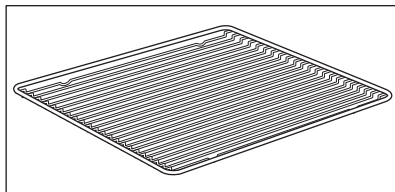


- 1 Панель управления
- 2 Дисплей
- 3 Выдвижной резервуар для воды
- 4 Гнездо для подключения термощупа
- 5 Нагревательный элемент
- 6 Лампа освещения
- 7 Вентилятор
- 8 Выход трубки для удаления накипи
- 9 Съёмная опора противня
- 10 Положения противня

3.2 Аксессуары

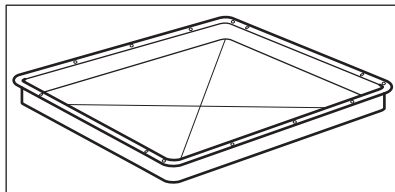
Решетка

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



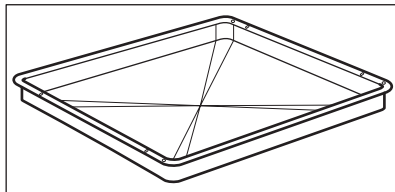
Эмалированный противень

Для приготовления кондитерских изделий и печенья.



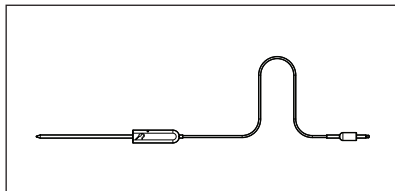
Глубокий эмалированный противень для гриля

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



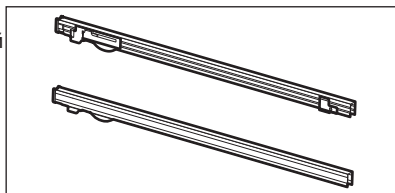
Термощуп

Измерение температуры внутри продуктов.



Телескопические направляющие

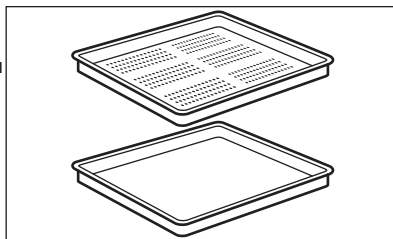
Облегчение установки и извлечения противней и решеток.



Набор противней для приготовления на пару

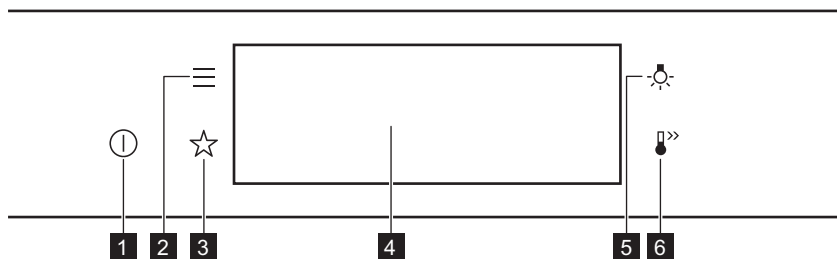
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

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



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Общий вид панели управления



| | | |
|----------|-------------------|---|
| 1 | ВКЛ / ВЫКЛ | Нажмите и удерживайте для включения и выключения прибора. |
| 2 | Меню | Содержит список функций прибора. |
| 3 | Любимые программы | Список любимых настроек. |
| 4 | Дисплей | Отображение текущих настроек прибора. |
| 5 | Выключатель лампы | Включение и выключение лампы освещения. |
| 6 | Быстрый прогрев | Включение и выключение режима: Быстрый прогрев. |



Нажимайте кнопку

Коснитесь поверхности кончиком пальца.



Переместите

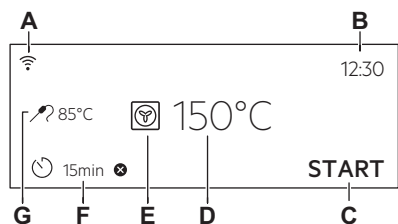
Проведите кончиком пальца по поверхности.



Нажмите и удерживайте

Коснитесь поверхности и удерживайте 3 секунды.





4.2 Дисплей




- Дисплей с набором кнопок.
- A. Wi-Fi
 - B. Установка Времени Суток
 - C. ПУСК/СТОП
 - D. Температура
 - E. Режимы нагрева
 - F. Таймер
 - G. Термощуп (только в ряде моделей)

Индикаторы, отображаемые на дисплее

Основные индикаторы – навигация по дисплею.

| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Подтверждение выбора / параметра настройки. | Возврат на один уровень в меню. | Отмена последнего действия. | Включение и выключение опций. |

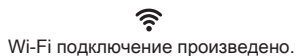
Звуковой сигнал. индикаторы функций – по истечении времени приготовления выдается сигнал.

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| Функция включена. | Функция включена. Приготовление автоматически прекращается. | Звуковая сигнализация отключена. |

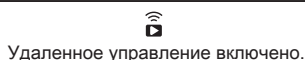
Индикаторы таймеров

| | |
|---|---|
|  |  |
| Установка функции: Отложенный запуск. | Отмена настройки. |

Wi-Fi индикатор — прибор можно подключить к Wi-Fi.



Удаленное управление индикатор — прибором можно управлять дистанционно.



5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первоначальная очистка



Шаг 1

Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из прибора.



Шаг 2

Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с добавлением мягкого моющего средства, для очистки прибора и принадлежностей.



Шаг 3

Поместите в прибор все принадлежности и установите съемные направляющие для противней.

5.2 Первое подключение



После первого подключения на дисплее отображается приветственное сообщение.

Необходимо настроить: Выбрать Язык, Яркость дисплея, Тоны Кнопок, Громкость сигнала, Жесткость воды, Установка Времени Суток.

5.3 Беспроводное соединение

Для подключения прибора необходимо:

- Беспроводная сеть с подключением к Интернету.
- Мобильное устройство, подключенное к той же беспроводной сети.

| | |
|-------|--|
| Шаг 1 | Чтобы загрузить приложение My Electrolux Kitchen : отсканируйте QR-код на табличке с техническими данными с помощью камеры на мобильном устройстве, чтобы перейти на главную страницу Electrolux; Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Вы также можете скачать приложение непосредственно из магазина приложений. |
| Шаг 2 | Следуйте инструкциям по настройке и работе приложения. |
| Шаг 3 | Включите прибор. |
| Шаг 4 | Нажмите:  . Выберите: Настройки/Подключения. |
| Шаг 5 | Сдвиньте или нажмите  для включения. Wi-Fi. |
| Шаг 6 | В течение 90 секунд будет запущен модуль беспроводной связи прибора. |

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Частота | 2,4 ГГц WLAN 2400–2483,5 МГц |
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Макс. мощность | ЭИИМ < 20 дБм (100 мВт) |
| Модуль Wi-Fi | NIUS-50 |

5.4 Лицензии на программное обеспечение

Программное обеспечение данного прибора содержит компоненты,



разработанные на основе программного обеспечения с открытым исходным кодом. Electrolux отмечает вклад сообществ разработчиков свободного ПО в разработку проекта.


Чтобы получить доступ к исходному коду этих компонентов программного обеспечения с бесплатным и открытым исходным кодом, условия лицензии которых требуют публикации, а также ознакомиться с полной информацией об авторских правах и применимых условиях лицензии, посетите веб-сайт:

<http://electrolux.opensoftwarerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Первый разогрев

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.





| | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Извлеките все принадлежности и съемные направляющие для противней из духового шкафа. |
| Шаг 2 | Установите максимальную температуру для режима:  Дайте духовому шкафу поработать 1 ч. |
| Шаг 3 | Установите максимальную температуру для режима:  Дайте духовому шкафу поработать 15 мин. |

 Во время предварительного разогрева из духового шкафа могут исходить неприятные запахи или дым. Обеспечьте надлежащую вентиляцию помещения.

5.6 Способ установки: Жесткость воды

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.



Используйте индикаторную полоску из набора противней для приготовления на пару.


| | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
| Погрузите индикаторную полоску в воду примерно на 1 секунду. Не помещайте полоску под проточную воду. | Стряхните с полоски лишнюю воду. | Через 1 минуту проверьте жесткость воды по таблице ниже. | Установите уровень жесткости воды: Меню / Настройки / Настройка / Жесткость воды. |

 Цвета индикаторной полоски продолжают меняться. Не сверяйтесь с ней для проверки жесткости воды спустя 1 минуту после начала проверки.

Изменить жесткость воды можно в меню: Настройки / Настройка / Жесткость воды.

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

| Жесткость воды | | Индикаторная полоска | Содержание кальция (ммоль/л) | Содержание кальция (мг/л) | Классификация воды |
|----------------|-------|--|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Уровень | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |   | 0 - 1.3 | 0 - 50 | мягкая |

| Жесткость воды | | Индикаторная полоска | Содержание кальция (ммоль/л) | Содержание кальция (мг/л) | Классификация воды |
|----------------|---------|---|------------------------------|---------------------------|--------------------|
| Уровень | dH | | | | |
| 2 | 8 - 14 |  | 1.4 - 2.5 | 51 - 100 | умеренно жесткая |
| 3 | 15 - 21 |  | 2.6 - 3.8 | 101 - 150 | прожаренный |
| 4 | ≥ 22 |  | ≥ 3,9 | ≥ 151 | очень жесткая |


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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


6.1 Способ установки: Режимы нагрева

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

Для выключения режима нагрева нажмите **STOP**.

Шаг 6 Выключите духовой шкаф.

6.2 Способ настройки: Steamify - Режимы нагрева с паром

| | |
|-------|---|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. Выберите символ режима нагрева и нажмите его для вызова подменю. |
| Шаг 2 | Нажмите  . Выберите режим нагрева с паром. |
| Шаг 3 | Нажмите: OK . На дисплее отобразятся настройки температуры. |
| Шаг 4 | Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры. |

| | |
|---|---|
| На пару 50–100°C | Для приготовления на пару овощей, зерновых, бобовых, морепродуктов, терринов и десертов на ложке. |
| Тушение (с паром) 105–130°C | Приготовление припущенного и тушеного мяса или рыбы, хлеба и птицы, а также чизкейков и запеканок. |
| Запекание (с паром) 135–150°C | Для мяса, запеканок, фаршированных овощей, рыбы и gratenov. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. При использовании таймера функция «Гриль» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду нежную корочку. |
| Жарка и выпечка (с паром) 155–230°C | Жарка и выпечка мяса, рыбы, птицы, изделий из слоеного теста, открытых пирожных, маффинов, gratenov, овощей и выпечных блюд. При использовании таймера и размещении продуктов на нижнем уровне функция «Нижний нагрев» автоматически включается в последние минуты процесса приготовления, чтобы придать блюду хрустящую нижнюю корочку. |
| Шаг 5 | Нажмите: OK . |
| Шаг 6 | Нажмите на крышку выдвижного резервуара для воды, чтобы открыть ее. |
| Шаг 7 | Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл), пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение. Достаточная подача воды в течение примерно 50 минут. Не наполняйте выдвижной резервуар для воды сверх максимальной отметки. Это может привести к протечке воды, ее переливу или повреждению мебели. |
| <p>⚠ ВНИМАНИЕ!</p> <p>Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.</p> | |
| Шаг 8 | Установите выдвижной резервуар для воды на место. |
| Шаг 9 | Нажмите START . Пар начнет поступать примерно через 2 минуты. Когда внутри духового шкафа будет достигнута заданная температура, раздастся звуковой сигнал. |
| Шаг 10 | Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал. Наполните выдвижной резервуар. |
| Шаг 11 | Выключите духовой шкаф. |
| Шаг 12 | По окончании приготовления опорожните резервуар для воды. См. главу «Уход и очистка», Опустошение резервуара. |
| Шаг 13 | Во внутренней камере прибора может конденсироваться влага. После приготовления осторожно откройте дверцу духового шкафа. После остывания духового шкафа протрите внутреннюю камеру мягкой тканью. |

6.3 Способ настройки: Помощь в Приготовлении



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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Термощуп

Степень готовности блюда:

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









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

6.4 Режимы нагрева



СТАНДАРТНЫЕ






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

ОСОБЫЕ

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

ПАР

| Режим нагрева | Применение |
|--|---|
|  Steamify | Пар используется для приготовления на пару, тушения, бережного придания хрустящей корочки, выпекания и приготовления жаркого. |
|  Регенерация | Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает высыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Этот режим можно использовать для разогрева блюда непосредственно на порционной тарелке. Можно разогреть несколько порций одновременно, поставив их на разные уровни. |

| Режим нагрева | Применение |
|--|---|
|  Хлеб | Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек, как у очень хороших профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой. |
|  Подготовка теста | Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность. |
|  Влажный пар | Для приготовления овощей, гарниров или рыбы на пару |
|  Интенсивный пар | Функция подходит для приготовления таких сложных блюд, как заварной крем, фланы, террины и рыба. |
|  Горячий пар (25%) | Этот режим подходит для приготовления мяса, птицы, запеченых блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку. |

6.5 Примечания к функции: Влажная конвекция

Данная функция использовалась в соответствии с требованиями по энергоэффективности и экологизации (в соответствии с EU 65/2014 и EU 66/2014). Испытания согласно:

IEC/EN 60350-1

Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта, что не прерывается и духовой шкаф работает с максимальной энергоэффективностью.

При использовании данной функции лампа автоматически выключается через 30 секунд.

Инструкции по приготовлению приведены в Главе «Указания и рекомендации», Влажная конвекция. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в Главе «Энергосбережение», «Энергетическая эффективность».

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Описание функций часов

| Часы | Применение |
|---------------------|--|
| Время приготовления | Установка продолжительности приготовления. Максимум 23 ч 59 мин. |
| Завершить действие | Выбор действия по окончании работы таймера. |
| Отложенный запуск | Для отсрочки времени начала и/или окончания приготовления. |
| Коррекция времени | Увеличение заданного времени приготовления. |


| Часы | Применение |
|------------------------|--|
| Напоминание | Установка обратного отсчета. Максимум 23 ч 59 мин. Данная функция не влияет на работу прибора. |
| Таймер прямого отсчета | Контроль времени работы функции. Можно включить и выключить . |

7.2 Способ установки: Функции часов



Настройка часов

| | |
|-------|---------------------------------------|
| Шаг 1 | Включите духовой шкаф. |
| Шаг 2 | Нажмите: Установка Времени Суток. |
| Шаг 3 | Установите время. Нажмите OK . |



Установка времени приготовления

| | |
|-------|---|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Установите время. Нажмите OK . |

Выбор опции окончания приготовления

| | |
|-------|--|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Задайте время приготовления. |
| Шаг 4 | Нажмите  . |
| Шаг 5 | Нажмите: Завершить действи. |
| Шаг 6 | Выберите требуемое значения параметра: Завершить действи. |
| Шаг 7 | Нажмите: OK . Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

Установка отложенного запуска приготовления

| | |
|-------|--|
| Шаг 1 | Выберите режим нагрева и задайте температуру. |
| Шаг 2 | Нажмите  . |
| Шаг 3 | Задайте время приготовления. |
| Шаг 4 | Нажмите  . |
| Шаг 5 | Нажмите: Отложенный запуск. |
| Шаг 6 | Выберите требуемое значение. |
| Шаг 7 | Нажмите: OK . Повторяйте данное действие, пока на дисплее не отобразится главный экран. |

Увеличение заданного времени приготовления

Если до окончания времени приготовления остается 10 %, а блюдо не выглядит готовым, можно увеличить время приготовления. Также можно изменить режим нагрева.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1min**.

Изменение настроек таймера

Шаг 1 Нажмите .

Шаг 2 Задайте значение таймера.

Шаг 3 Нажмите **OK**.

Заданное время можно изменить во время приготовления в любой момент.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

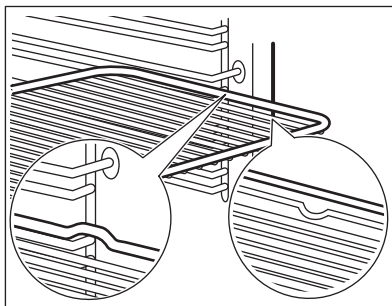
8.1 Установка принадлежностей

Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат

защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

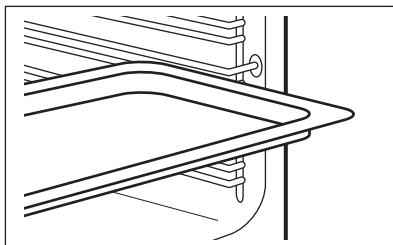
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими.



Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте противень между направляющими планками духового шкафа.



8.2 Термомуш

Термомуш — измеряет температуру внутри продукта. Можно использовать совместно с любым режимом нагрева.

Необходимо установить два значения температуры:



Температура духового шкафа: минимум 120°C.



Температура внутри продукта.

Для получения наилучших результатов:

Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.

Не используйте при приготовлении жидких блюд.

Во время приготовления должен оставаться в продукте.

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

8.3 Применение: Термомуш

Шаг 1 Включите духовой шкаф.

Шаг 2 Задайте режим нагрева и при необходимости температуру духового шкафа.

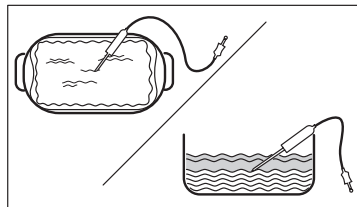
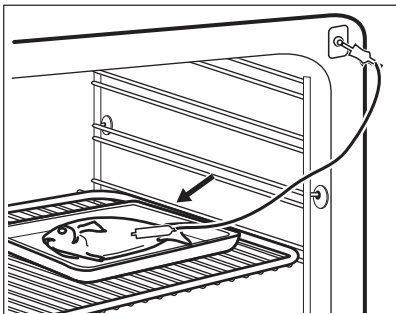
Шаг 3 Вставьте: Термомуш.

Мясо, птица и рыба

Вставьте наконечник Термомуш в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термомуш находится внутри блюда.

Запеканки

Вставьте наконечник Термомуш точно в центре запеканки. Термомуш не должен менять своего положения в блюде во время запекания. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Воспользуйтесь краем посуды для запекания. Для фиксации силиконовой ручки Термомуш. Наконечник Термомуш не должен касаться дна посуды для запекания.



Шаг 4 Вставьте Термощуп в гнездо, расположенное спереди духового шкафа. На дисплее отобразится текущая температура: Термощуп.

Шаг 5 Для установки температуры внутри продукта нажмите .

Шаг 6 Нажмите ● ● ● для выбора нужной опции:

- Звуковой сигнал. – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал.
- Звуковой сигнал и отключение – по достижении заданной температуры внутри продукта выдается звуковой сигнал и духовой шкаф прекращает работу.

Шаг 7 Выберите опцию и несколько раз нажмите:  для перехода на главный экран.

Шаг 8 Нажмите: **START**.
Когда продукт достигнет заданной температуры, будет выдан сигнал. После этого вы сможете завершить приготовление или продолжить его, доведя продукты до полной прожаренности/пропекания.

Шаг 9 Выньте Термощуп шнур из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.

 **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность получения ожогов, когда Термощуп становится горячим. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и накопечника из продукта.




9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Сохранение: Любимые программы

В памяти прибора можно сохранить избранные настройки, например: режим нагрева, время приготовления, температуру или функцию очистки. В памяти прибора можно сохранить три избранные настройки.



Шаг 1 Включите прибор.

Шаг 2 Выберите необходимую настройку.

| | |
|--|--|
| Шаг 3 | Нажмите  . Выберите: Любимые программы. |
| Шаг 4 | Выберите: Сохранить текущие настройки. |
| Шаг 5 | Нажмите +, чтобы добавить параметр в список Любимые программы. Нажмите OK . |
|  | — нажмите для сброса настройки. |
|  | — нажмите для отмены выбора настройки. |



9.2 Блокировка кнопок



Эта функция предотвращает случайное изменение режима нагрева.

| | |
|---|---|
| Шаг 1 | Включите прибор. |
| Шаг 2 | Настройка режима нагрева. |
| Шаг 3 |  ,  — нажмите одновременно, чтобы включить эту функцию. |
| Чтобы выключить функцию, повторите шаг 3. | |

9.3 Автоматическое выключение

В целях безопасности прибор выключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (ч) |
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |

| | |
|--|---|
|  (°C) |  (ч) |
| 200 - 230 | 5.5 |

Автоматическое выключение не работает со следующими функциями: Освещение, Термощуп, Окончание, Низкотемпературное приготовление.

9.4 Вентилятор охлаждения

Во время работы прибора вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

10.1 Рекомендации по приготовлению



Приведенные в таблицах значения температуры и времени приготовления являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.






Ваш прибор может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В рекомендациях ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

Более подробные рекомендации по приготовлению вы найдете в таблицах приготовления пищи на нашем вебсайте. Для выбора книги рецептов посмотрите код изделия на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

10.2 Влажная конвекция

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

|  |  |  (°C) |  |  (МИН) |
|--|---|---|---|--|
| Сладкие булочки, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Швейцарский рулет | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Рыба, целиком, 0,2 кг | эмалированный противень или поддон | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Печенье, 16 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Макарони, 24 шт. | эмалированный противень или поддон | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Маффины, 12 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Несладкие изделия, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Печенье из песочного теста, 20 шт. | эмалированный противень или поддон | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталетки, 8 шт. | эмалированный противень или поддон | 180 | 2 | 15 - 25 |

10.3 Влажная конвекция — рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.






| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Сковорода для пиццы | Емкость для запекания | Горшочки | Форма для флана |
| Темная, неотражающая диаметр 28 см | Темная, неотражающая диаметр 26 см | Керамика диаметр 8 см, вы- сота 5 см | Темная, неотражающая диаметр 28 см |

10.4 Таблицы приготовления для тестирующих организаций.

Информация для испытательных организаций



Испытания согласно: EN 60350, IEC 60350.

Выпекание на одном уровне — выпечка в формах






|  |  |  °C |  мин |  |
|--|---|---|--|---|
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Нежирный бисквит | Традиционное пригото- вление | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Горячий воздух | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Яблочный пирог, две формы Ø20 см | Традиционное пригото- вление | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Песочное печенье | Горячий воздух | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Песочное печенье | Традиционное пригото- вление | 140 | 25 - 35 | 2 |

Выпекание на одном уровне — печенье

Используйте третье положение противня.

|  |  |  °C |  мин |
|---|---|---|--|
| Мелкое печенье (20 шт на про- тивне), предварительный разо- грев пустого духового шкафа | Горячий воздух | 150 | 20 - 30 |
| Мелкое печенье (20 шт на про- тивне), предварительный разо- грев пустого духового шкафа | Традиционное пригото- вление | 170 | 20 - 30 |





Выпекание на нескольких уровнях — печенье

|  |  |  °C |  МИН |  |
|---|---|---|--|--|
| Песочное печенье | Горячий воздух | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Мелкое печенье (20 шт на противне), предварительный разогрев пустого духового шкафа | Горячий воздух | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Нежирный бисквит | Горячий воздух | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Яблочный пирог, 1 банка на решетку (Ø 20 см) | Горячий воздух | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры.







|  |  |  МИН |  |
|--|---|--|---|
| Тосты | Гриль | 1 - 2 | 5 |
| Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления | Гриль | 24 - 30 | 4 |







Информация для испытательных организаций

Испытания на работоспособность: Влажный пар.

Испытания согласно IEC 60350-1.

Установите температуру на 100°C.

|  |  Контейнер (Gastronorm) |  кг |  |  МИН |  |
|--|--|---|---|--|---|
| Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа | 1 x 2/3 с перфорацией | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Установите эм-алированный противень на первый уровень. |
| Брокколи, предварительный разогрев пустого духового шкафа | 1 x 2/3 с перфорацией | макс. | 3 | 10 - 11 | Установите эм-алированный противень на первый уровень. |

| | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| Горох, замороженный | Контейнер (Gastronorm) 2 x 2/3 с перфорацией | кг 2 x 1.5 | 2 и 4 | мин До тех пор, пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C. | Установите эмалированный противень на первый уровень. |

11. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание по очистке



Чистящие средства

Лицевую поверхность прибора следует протирать только тканью из микрофибры, смоченной в теплой воде с моющим средством.

Для чистки металлических поверхностей используйте чистящее средство.

Очищайте пятна мягким моющим средством.



Ежедневное использование

Внутреннюю камеру необходимо мыть после каждого использования. Накопление жира или других отложений может привести к возгоранию.

Не держите продукты в приборе дольше 20 минут. После каждого использования камеру следует насухо протирать только тканью из микрофибры.



Аксессуары

Очистите все аксессуары после каждого использования и дайте им высохнуть. Используйте только ткань из микрофибры, смоченную в теплой воде с мягким моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием абразивные чистящие средства или предметы с острыми краями.

11.2 Снятие: Направляющие для противней

Для очистки духового шкафа извлеките направляющие для противней.

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

Установка направляющих выполняется в обратном порядке.

11.3 Применение: Очистка паром

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все аксессуары и съемные направляющие для противней.

Очистите дно камеры духового шкафа и внутреннюю стеклянную панель мягкой тряпкой с мягким моющим средством.

Пункт 1 Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки, пока не начнут выдаваться звуковые сигналы или пока на дисплее не появится соответствующее сообщение.

Пункт 2 Выберите Меню / Очистка.

| Функция | Описание | Продолжительность |
|---------------------|--|-------------------|
| Очистка паром | Легкая очистка | 30 мин |
| Очистка паром, плюс | Нормальная очистка Обработайте камеру очищающим спреем. | 75 мин |

Пункт 3 Нажмите **START**. Следуйте указаниям на дисплее. По окончании очистки будет выдан звуковой сигнал.

Пункт 4 Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По истечении времени очистки:

Выключите духовой шкаф.

После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой.

Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой.

11.4 Напоминание О Чистке

Рекомендуется выполнить очистку при появлении соответствующего напоминания.

Используйте функцию: Очистка паром, плюс.

11.5 Применение: Удаление накипи

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть. Извлеките все принадлежности. Убедитесь в том, что выдвижной резервуар для воды пуст.

Продолжительность первого этапа — около 100 мин

- | | |
|--------------|---|
| Шаг 1 | Установите ситейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Налейте в выдвижной резервуар для воды 250 мл средство для удаления накипи. |
| Шаг 3 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 4 | Выберите: Меню / Очистка. |
| Шаг 5 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. Начнется выполнение первого этапа процедуры удаления накипи. |
| Шаг 6 | По окончании первого этапа опорожните ситейник и установите его на первый уровень. |

Продолжительность второго этапа — около 35 мин

- | | |
|--------------|---|
| Шаг 7 | Наполните оставшуюся часть выдвижного резервуара для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 8 | По окончании работы функции извлеките ситейник. |

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

По окончании удаления накипи:

| | | |
|-------------------------|--|---|
| Выключите духовой шкаф. | После остывания духового шкафа вытрите внутреннюю камеру мягкой тряпкой. | Для окончательной просушки оставьте дверцу духового шкафа открытой. |
|-------------------------|--|---|

i Если после удаления накипи в духовом шкафу останется некоторое количество накипи, на дисплее появится приглашение повторить процедуру.

11.6 Напоминание о необходимости удаления накипи

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

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

11.7 Применение: Ополаскивание

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

- | | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Наполните выдвижной резервуар для воды водой до максимальной отметки до появления звуковых сигналов или соответствующего сообщения на дисплее. |
| Шаг 3 | Выберите: Меню / Очистка / Ополаскивание. Продолжительность: около 30 мин |
| Шаг 4 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 5 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

 Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.8 Напоминание о сушке

После приготовления режима нагрева с паром на дисплей выводится напоминание о необходимости просушить духовой шкаф.

Нажмите ДА, чтобы просушить духовой шкаф.

11.9 Сохранение: Сушка

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

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

11.10 Применение: Опустошение резервуара

Для удаления остатков воды из выдвижного резервуара для воды после использования режима нагрева с паром.

Прежде чем начать:

Выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.

Извлеките все принадлежности.

- | | |
|--------------|--|
| Шаг 1 | Установите сотейник на первый уровень. |
| Шаг 2 | Выберите: Меню / Очистка / Опустошение резервуара. Продолжительность: 6 мин |
| Шаг 3 | Включите функцию и следуйте инструкциям на дисплее. |
| Шаг 4 | По окончании работы функции извлеките сотейник. |

i Во время работы данной функции лампа освещения не горит.

11.11 Извлечение и установка: Дверца

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

⚠ ВНИМАНИЕ!

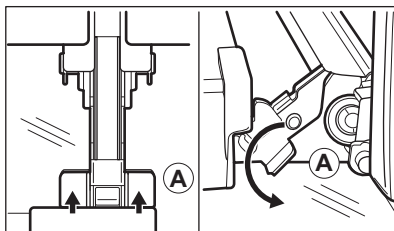
Дверца имеет большой вес.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Шаг 1 Полностью откройте дверцу.

Шаг 2 Поднимите и нажмите стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.

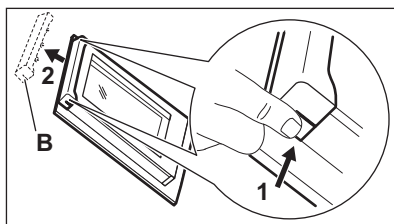


Шаг 3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°). Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань на устойчивой поверхности.

Шаг 4 Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.

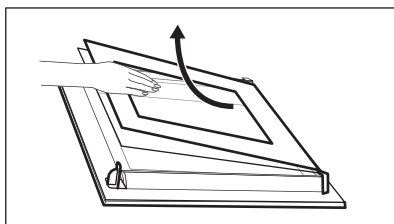
Шаг 5 Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.

Шаг 6 Берясь за верхний край каждой стеклянной панели, осторожно вытащите их по одной вверх из направляющей.



Шаг 7 Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. Не мойте стеклянные панели в посудомоечной машине.

Шаг 8 Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.



Шаг 9 Вставьте сначала меньшую панель, затем панель большего размера, после чего установите дверцу. Убедитесь, что стекла вставлены правильно; в противном случае поверхность дверцы может перегреваться.

11.12 Замена лампы освещения

ВНИМАНИЕ!

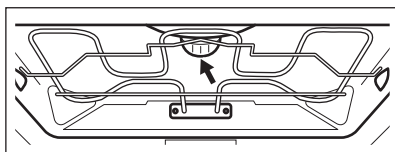
Существует опасность поражения электрическим током.
Лампа может быть горячей.

Перед заменой лампы:

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

Верхняя лампа

Шаг 1 Чтобы снять плафон, поверните его.



Шаг 2 Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от загрязнений.

Шаг 3 Замените лампу на аналогичную с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 4 Прикрепите металлическое кольцо к плафону и установите его.

Боковая лампа

Шаг 1 Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.

Шаг 2 Снимите плафон с помощью отвертки с шестигранной головкой 20.

Шаг 3 Снимите и очистите металлическую рамку и уплотнитель.

Шаг 4 Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.

Шаг 5 Установите металлическую рамку и уплотнитель. Затяните винты.




Шаг 6 Установите левую направляющую для противня.




12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

|  Прибор не включается или не нагревается | |
|---|---|
|  Возможная причина |  Способ устранения |
| Прибор не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения прибора и наличие напряжения в сети. |
| Не установлено время. | Установите часы, подробности см. в Функции часов главе «Как настроить: Функции часов». |
| Дверца не закрыта как следует. | Полностью закройте дверцу. |
| Сработал предохранитель. | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. В случае повторного возникновения неисправности обратитесь к квалифицированному электрику. |
| Прибор Защита детей включен. | См. главу «Меню», подменю: Опции. |

|  Компоненты | |
|---|--|
|  Описание |  Способ устранения |
| Лампа перегорела. | Замените лампу. Подробнее см. главу «Уход и очистка», раздел «Замена лампы». |
| Перебои в электропитании всегда прерывают процедуру очистки. Если процедура очистки была прервана в | результате перебоя в электропитании, повторите процедуру очистки. |

|  Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi | |
|---|--|
|  Возможная причина |  Способ устранения |
| Проблема с сигналом беспроводной сети. | Убедитесь, что мобильное устройство подключено к беспроводной сети. Проверьте беспроводную сеть и роутер. Перезагрузите роутер. |
| Был установлен новый роутер или были изменены его настройки. | Выполните повторную настройку параметров прибора и мобильного устройства, следуя инструкциям раздела «Беспроводное подключение» главы «Перед первым использованием». |
| Слабый уровень сигнала беспроводной сети. | Переместите роутер как можно ближе к прибору. |



Неполадки, связанные с сигналом Wi-Fi



Возможная причина

Во время работы микроволновой печи, расположенной рядом с прибором, возникают помехи, которые мешают передаче сигнала беспроводной сети.



Способ устранения

Выключите микроволновую печь. Старайтесь не использовать одновременно микроволновую печь и дистанционное управление прибором. Микроволны создают помехи для сигнала Wi-Fi.

12.2 Управление: Коды ошибок

В случае ошибки программного обеспечения на дисплее отображается сообщение об ошибке.

В данном разделе вы найдете список неисправностей, с которыми вы сможете справиться самостоятельно.



Код и описание



Способ устранения

F111 - Термошуп неправильно вставлен в гнездо.

Полностью вставьте Термошуп в гнездо.

F240, F439 - сенсоры дисплея не функционируют надлежащим образом.

Очистите поверхность дисплея. Убедитесь, что на сенсорах не осталось грязи.

F601 - проблема с Wi-Fi сигналом.

Проверьте подключение к сети. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F604 - первое соединение с Wi-Fi не удалось.

Выключите и включите прибор и повторите попытку. См. главу «Перед первым использованием», раздел «Беспроводное подключение».

F908 - не удается установить соединение между панелью управления и прибором.

Включите и выключите прибор.

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



Код и описание



Способ устранения

F602, F603 - Wi-Fi недоступен.

Включите и выключите прибор.

12.3 Данные о техническом обслуживании

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь в магазин, в котором был приобретен прибор, или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Название модели (MOD.)

Продуктовый номер (PNC)

Серийный номер (S.N.)

13. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

13.1 Информация об изделии и технические характеристики изделия

| | |
|--|-------------------------|
| Название поставщика | Electrolux |
| Модель | LOB8S39WZ 944032118 |
| Индекс энергоэффективности | 61.9 |
| Класс энергетической эффективности | A++ |
| Потребление энергии в стандартном режиме (E _{Ce} lectric cavity) | 1.09кВт·ч/цикл |
| Потребление энергии в режиме с принудительной циркуляцией воздуха, если имеется (E _{Ce} lectric cavity) | 0.52кВт·ч/цикл |
| Количество камер | 1 |
| Источник нагрева | Электричество |
| Объём камеры (V) | 70л |
| Тип духового шкафа | Встроенный духовой шкаф |
| Масса (M) | 35.5кг |

IEC/EN 60350-1 — Бытовые электрические приборы для приготовления пищи — Часть 1: Серии, духовые шкафы, пароварки и грили - Методы определения показателей.

13.2 Экономия электроэнергии



Данный прибор имеет функции для экономии электроэнергии во время приготовления.

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу прибора слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплён на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

При возможности не производите предварительный разогрев прибора перед приготовлением.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло

Если программа с Продолж. активирована, а время приготовления превышает 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются раньше в некоторых функциях прибора.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру прибора до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления. Продолжится приготовление остаточного тепла внутри прибора.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

Сохранение пищи в теплом состоянии

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии

выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

Влажная конвекция

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

| Элемент меню | Применение | |
|------------------------|--|--|
| Помощь в Приготовлении | Список автоматических программ. | |
| Очистка | Список программ очистки. | |
| Любимые программы | Список любимых настроек. | |
| Опции | Используется для задания конфигурации прибора. | |
| Настройки | Подключения | Настройка конфигурации сети. |
| | Настройка | Используется для задания конфигурации прибора. |
| Сервис | Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения. | |

14.2 Подменю для: Очистка

| Подменю | Применение |
|---------|--|
| Сушка | Процедура для удаления воды, образовавшейся из-за конденсации после использования режимов с использованием пара. |

| Подменю | Применение |
|------------------------|---|
| Опустошение резервуара | Процедура для удаления оставшейся воды из выдвижного резервуара для воды после использования функций с использованием пара. |
| Очистка паром | Легкая очистка. |
| Очистка паром, плюс | Тщательная очистка. |
| Удаление накипи | Для очистки контура парогенерации от известковых отложений. |
| Ополаскивание | Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара. |

14.3 Подменю для: Опции

| Подменю | Применение |
|-----------------------|--|
| Освещение | Включение и выключение лампы освещения. |
| Защита детей | Предотвращает случайное включение прибора. Если данная опция выбрана, при включении прибора на дисплее появляется сообщение Защита детей. Чтобы воспользоваться прибором, введите буквы кода в алфавитном порядке. Доступ к таймеру, режиму удаленного управления и лампе освещения возможен в том числе при включенной опции. |
| Быстрый прогрев | Уменьшает время разогрева. Данная функция доступна только в ряде режимов прибора. |
| Напоминание О Чистке | Включение и выключение напоминания. |
| Индикация времени | Включение и выключение часов. |
| Вид электронных часов | Изменение формата индикации времени. |

14.4 Подменю для: Подключения

| Подменю | Описание |
|-----------------------------|---|
| Wi-Fi | Включение и выключение Wi-Fi. |
| Удаленное управление | Включение и выключение дистанционного управления. Опция доступна только при включении: |
| Удаленная авт. эксплуатация | Автоматическое включение дистанционного управления после нажатия . Опция доступна только при включении: |
| Сеть | Проверка состояния сети и уровня сигнала: |
| Забудь сеть | Отмена автоматического подключения прибора к данной сети. |

14.5 Подменю для: Настройка

| Подменю | Описание |
|-----------------|------------------------|
| Выбрать Язык | Задаёт язык прибора. |
| Яркость дисплея | Выбор яркости дисплея. |

| Подменю | Описание |
|-------------------------|--|
| Тоны Кнопок | Включение и выключение звукового сопровождения при нажатии сенсорных кнопок. Невозможно отключить звуковое сопровождение для: ①. |
| Громкость сигнала | Выбор громкости тона кнопок и звуковых сигналов. |
| Жесткость воды | Настройка жесткости воды. |
| Установка Времени Суток | Установка текущей даты и времени. |

14.6 Подменю для: Сервис

| Подменю | Описание |
|--------------------------------------|---|
| Деморежим | Код включения / отключения: 2468 |
| Версия ПО (программного обеспечения) | Сведения о версии программного обеспечения. |
| Заводские Установки | Восстановление заводских установок |

15. ПРОЩЕ ПРОСТОГО!

Перед первым использованием необходимо настроить:

| | | | | | |
|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------|-------------------------|
| Выбрать Язык | Яркость дисплея | Тоны Кнопок | Громкость сигнала | Жесткость воды | Установка Времени Суток |
|--------------|-----------------|-------------|-------------------|----------------|-------------------------|

Ознакомьтесь с основными значками на панели управления и на дисплее:

①
ВКЛ / ВЫКЛ

≡
Меню

☆
Любимые программы

⌚
Таймер

🔑
Термощуп

START /
STOP

Начните пользоваться прибором

| Быстрый пуск | Включите прибор и начните готовить, используя значения температуры и времени, заданные в данном режиме по умолчанию. | Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 |
|--------------------|--|---|-------------------------------------|-----------------|
| | | Нажмите и удерживайте: ①. | ☐ ... - выберите требуемую функцию. | Нажмите: START. |
| Быстрое выключение | Выключение прибора в любое время независимо от содержимого экрана. | ① — нажмите и удерживайте, пока прибор не выключится. | | |

Начните приготовление

Шаг 1

Шаг 2

Шаг 3

Шаг 4

Шаг 5

Начните приготовление



- нажмите , чтобы включить прибор.



- выберите режим нагрева.



— установите температуру .



- нажмите для подтверждения.



- нажмите, чтобы начать приготовление.

Приготовление на пару — Steamify

Установите температуру. Тип режима нагрева паром зависит от заданной температуры.

| На пару | Тушение (с паром) | Запекание (с паром) | Жарка и выпечка (с паром) |
|-------------|-------------------|---------------------|---------------------------|
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

Быстро освоите приготовление

Для быстрого приготовления блюд с настройками по умолчанию воспользуйтесь автоматическими программами:

| Помощь в Приготовлении | Шаг 1 | Шаг 2 | Шаг 3 | Шаг 4 |
|------------------------|---------|----------|-----------------------------------|-----------------|
| | Нажмите | Нажмите: | Нажмите: Помощь в Приготовлении. | Выберите блюдо. |

При помощи функций быстрого выполнения задайте время приготовления.

Последний штрих 10%

Используйте функцию «Последний штрих 10%» для добавления времени, когда до окончания приготовления остается 10% времени.

Для увеличения времени приготовления нажмите значок **+1мин.**

Выполните очистку прибора паром

Шаг 1

Нажмите:

Шаг 2

Нажмите:

Шаг 3

Выберите режим:

Очистка паром

Для легкой очистки.

Очистка паром, плюс

Для тщательной очистки.

Удаление накипи

Для очистки системы парогенератора от известковых отложений.

Ополаскивание

Для ополаскивания и очистки системы парогенератора после частого использования режимов с использованием пара.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого

электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом .

Прибор следует доставить в место
раздельного накопления и сбора отходов
потребления или в пункт сбора

использованной бытовой техники для
последующей утилизации.

Ласкаво просимо до Electrolux! Дякуємо, що обрали наш прилад.



Ми прагнемо збереження довкілля, скорочуючи паперові документи та забезпечуючи доступ до повних інструкцій з експлуатації онлайн. Отримайте доступ до повної версії інструкції з експлуатації на electrolux.com/manuals
Отримуйте поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, інформацію щодо сервісу та ремонту на electrolux.com/support



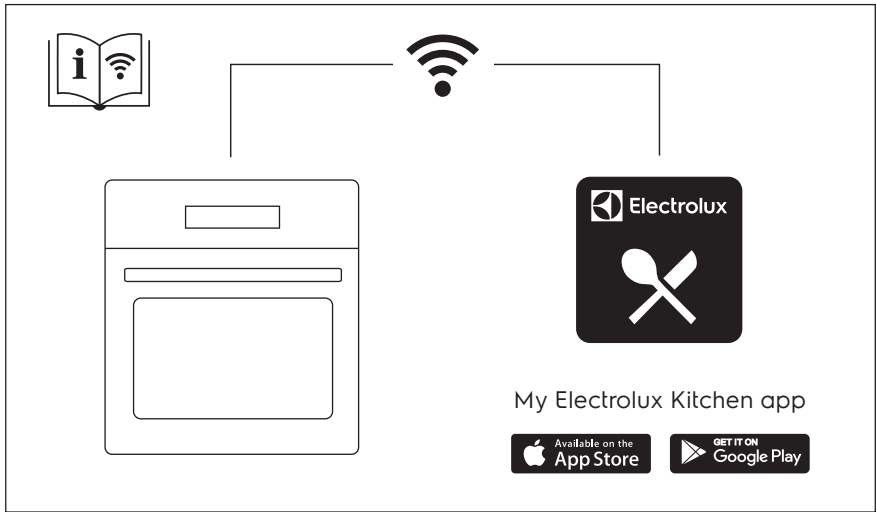
Щоб отримати ще більше рецептів, підказок, інформацію щодо усунення несправностей, завантажте застосунок **My Electrolux Kitchen**.



Може змінитися без оповіщення.

ЗМІСТ

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 121 |
| 2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ..... | 123 |
| 3. ОПИС ВИРОБУ..... | 126 |
| 4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ..... | 127 |
| 5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ..... | 129 |
| 6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ..... | 131 |
| 7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА..... | 136 |
| 8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА..... | 137 |
| 9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ..... | 139 |
| 10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ..... | 141 |
| 11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА..... | 144 |
| 12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ..... | 150 |
| 13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ..... | 152 |
| 14. СТРУКТУРА МЕНЮ..... | 153 |
| 15. ЦЕ ЛЕГКО!..... | 155 |
| 16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ..... | 157 |



1. ⚠ ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за травми або збитки через неправильне встановлення або використання. Інструкції з експлуатації слід зберігати в безпечному і доступному місці з метою користування в майбутньому.

1.1 Безпека дітей і вразливих осіб

- Діти від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або психічними можливостями чи недостатнім досвідом і знаннями можуть користуватися цим приладом лише під наглядом, або за умови попереднього отримання інструкцій з безпечного користування приладом та розуміння пов'язаних з цим ризиків. Діти до 8 років та особи з важкою та комплексною непрацездатністю можуть перебувати поблизу приладу лише за умови, якщо знаходяться під безперервним спостереженням.
- Слідкуйте за тим, аби діти не бавилися з приладом та мобільними пристроями з My Electrolux Kitchen .
- Тримайте усі пакувальні матеріали подалі від дітей та утилізуйте їх належним чином.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його використання та охолодження.
- Якщо прилад оснащено засобами захисту від доступу дітей, їх необхідно активувати.
- Чищення або обслуговування приладу дітьми дозволяється лише під наглядом.

1.2 Загальна безпека

- Цей прилад призначено виключно для приготування їжі.

- Цей прилад призначений для використання в домашніх умовах у приміщенні.
- Цей прилад можна використовувати в офісах, готельних номерах, напів-готелях, приміщеннях для фермерського туризму та інших подібних приміщеннях, де застосування цього приладу не перевищує (середній) рівень побутового користування.
- Установлювати цей прилад і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Не користуйтеся приладом, доки його не буде встановлено у вбудовану конструкцію.
- Перш, ніж виконувати операції з технічного обслуговування, від'єднайте прилад від джерела живлення.
- У разі пошкодження електричного кабелю його має замінити виробник, його авторизований сервісний центр або інші аналогічно кваліфіковані особи задля уникнення ураження електричним струмом.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Щоб уникнути ураження електричним струмом, перш ніж починати міняти лампу, переконайтеся, що прилад вимкнено.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Прилад і його відкриті поверхні нагріваються під час використання. Слід бути обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів або поверхні внутрішньої камери приладу.
- Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте та вставляєте аксесуари чи посуд.
- Використовуйте тільки термошуп (датчик температури в товщі продукту), рекомендований для цього приладу.
- Щоби зняти опори полицок, спочатку потягніть передню частину опори полицки, а потім її задню частину в сторону від бічних стінок. Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення приладу.

- Не використовуйте для очищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби чи металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи тріщин на склі, що може спричинити руйнування скла.

2. ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

2.1 Встановлення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Установлювати цей прилад повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте й не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкції зі встановлення, що постачаються разом із приладом.
- Будьте обережні під час переміщення приладу, оскільки він важкий. Використовуйте захисні рукавички та взуття, що постачається в комплекті.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Встановлюйте прилад у безпечному підходящому місці, що відповідає вимогам зі встановлення.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що його дверцята відкриваються без перешкод.
- Прилад оснащено електричною системою охолодження. Він повинен працювати від джерела живлення.
- Вбудований прилад повинен відповідати вимогам щодо стабільності DIN 68930.

| | |
|---|--------------|
| Мінімальна висота шафи (Мінімальна висота шафи під робочою поверхнею) | 578 (600) мм |
| Ширина шафи | 560 мм |
| Глибина шафи | 550 (550) мм |
| Висота передньої частини приладу | 594 мм |
| Висота задньої частини приладу | 576 мм |

| | |
|---|-----------|
| Ширина передньої частини приладу | 595 мм |
| Ширина задньої частини приладу | 559 мм |
| Глибина приладу | 567 мм |
| Вбудована глибина приладу | 546 мм |
| Глибина з відкритими дверцятами | 1027 мм |
| Мінімальний розмір вентиляційного отвору. Отвір розташовано внизу задньої сторони | 560x20 мм |
| Довжина кабелю живлення. Кабель розміщується в правому куті задньої сторони | 1500 мм |
| Кріпильні гвинти | 4x25 мм |

2.2 Під'єднання до електромережі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик займання та ураження електричним струмом.

- Усі роботи з під'єднання до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад повинен бути заземленим.
- Переконайтеся в тому, що параметри на табличці з технічними даними сумісні з електричними параметрами електроживлення від мережі.
- Завжди використовуйте правильно встановлену протиударну розетку.
- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Будьте обережні, аби не пошкодити штепсельну вилку та кабель. Якщо

- кабель живлення потребує заміни, зверніться до нашого сервісного центру.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався або не був надто наближений до дверцят приладу або ніші під приладом, особливо коли він працює або дверцята гарячі.
 - Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути закріплені так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
 - Вставляйте штепсельну вилку в розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
 - Не вставляйте вилку в розетку, яка ненадійно закріплена.
 - Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад з мережі. Завжди вимикайте, витягаючи штепсельну вилку.
 - Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю та контактори.
 - Електрообладнання має бути оснащеним ізолюючим пристроєм для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.
 - Цей прилад оснащено електричним кабелем із вилкою.

2.3 Користування

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом і вибуху.

- Не змінюйте технічні специфікації цього приладу.
- Переконайтеся в тому, що вентиляційні отвори не заблоковано.
- Під час роботи приладу не залишайте його без нагляду.
- Вимикайте прилад після кожного використання.

- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу під час його роботи. Можливе вивільнення гарячого повітря.
- Не працюйте з приладом, якщо ваші руки мокрі або якщо він контактує з водою.
- Не натискайте на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню або як поверхню для зберігання речей.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів зі спиртом може призвести до утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоби поряд із пристроєм не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть усередину приладу, поряд із ним або на нього легкозаймисті речовини чи предмети, змочені в легкозаймистих речовинах.
- Не повідомляйте свій пароль Wi-Fi.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб запобігти пошкодженню або знебарвленню емалі, дотримуйтеся таких рекомендацій:
 - не ставте посуд або інші предмети безпосередньо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно камери приладу;
 - не ставте посуд із водою безпосередньо в розігрітій прилад;
 - не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи після завершення приготування їжі;
 - будьте обережні, виймаючи або встановлюючи аксесуари.
- Знебарвлення емалі або нержавіючої сталі не впливає на ефективність роботи приладу.
- Використовуйте глибоке деко для випікання тортів із великим вмістом вологи. Сік, що виділяється із фруктів, може залишати стійкі плями.
- Завжди готуйте із зачиненими дверцятами приладу.
- Якщо прилад розміщено позаду меблевої панелі (наприклад, дверцят), переконайтеся, що дверцята відкрито під час роботи приладу. Жар і волога

можуть утворюватися позаду закритої меблевої панелі, спричиняючи подальше пошкодження приладу, корпусу або підлоги. Не закривайте меблеву панель, доки прилад повністю не охолоне після використання.

2.4 Догляд і чищення

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.

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

2.5 Приготування на парі

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

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

2.6 Внутрішня підсвітка

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.

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

2.7 Сервіс

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

2.8 Утилізація

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

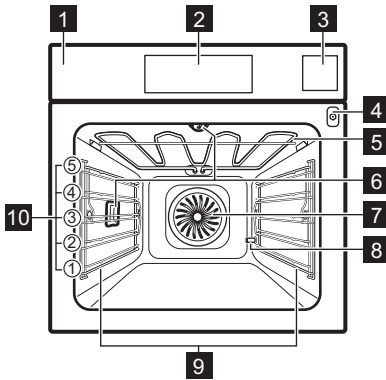
Існує небезпека задушення.

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

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

3. ОПИС ВИРОБУ

3.1 Загальний огляд

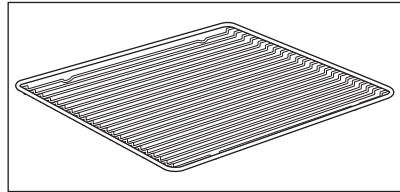


- 1 Панель керування
- 2 Дисплей
- 3 Лоток для води
- 4 Гніздо термощупа
- 5 Нагрівальний елемент
- 6 Лампа
- 7 Вентилятор
- 8 Отвір для видалення накипу
- 9 Опорна рейка, знімна
- 10 Рівні полиць

3.2 Аксесуари

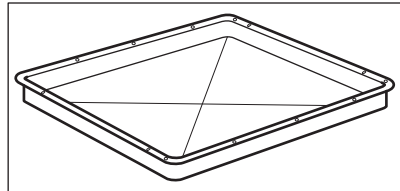
Комбінована решітка

Для посуду, форм для випічки, смаження.



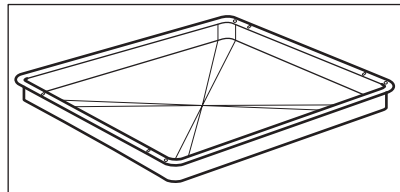
Деко для випічки

Для випікання тортів і бісквітів.



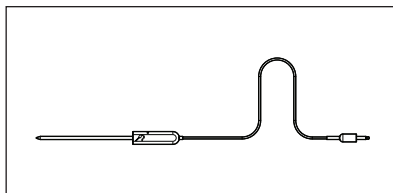
Деко для гриля/смаження

Для випікання та смаження або як деко для збирання жиру.



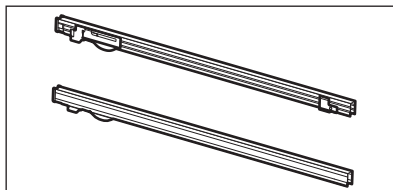
Термощуп

Для вимірювання температури всередині продукту.



Телескопічні спрямовувачі

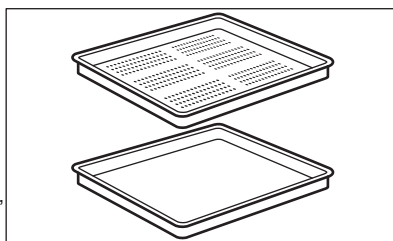
Для полегшення вставлення та діставання дек та решітки.



Паровий комплект

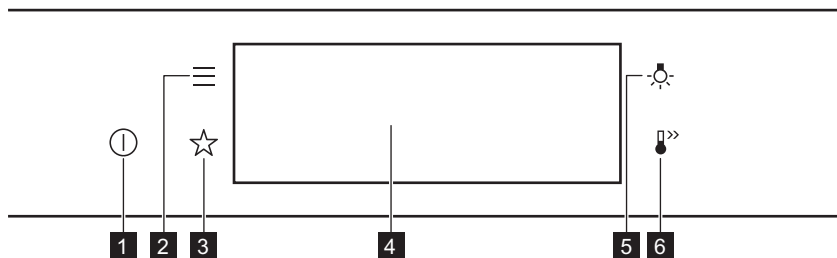
Один контейнер для продуктів без перфорації та один перфорований контейнер.

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



4. ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ

4.1 Огляд панелі керування



| | | |
|----------|-----------------|---|
| 1 | Увімк. / Вимк. | Натисність і утримуйте, щоб увімкнути та вимкнути прилад. |
| 2 | Меню | Перелік функцій приладу. |
| 3 | Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |
| 4 | Дисплей | Показує поточні налаштування приладу. |
| 5 | Перемикач лампи | Увімкнення і вимкнення лампи. |



Натисніть

Торкніться поверхні пальцем.



Перемістіть

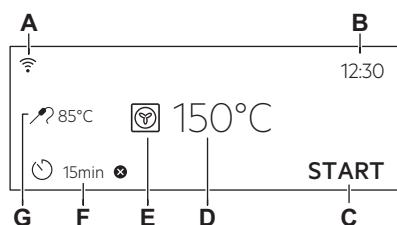
Переміщуйте палець поверхнею.



Натисніть і утримуйте

Торкніться поверхні протягом 3 секунд.

4.2 Дисплей



Дисплей із встановленими основними функціями.

- A. Wi-Fi
- B. Час доби
- C. ПОЧАТОК/ЗУПИНКА
- D. Температура
- E. Функції нагріву
- F. Таймер
- G. Термощуп (лише окремі моделі)

Індикатори дисплея

Базові індикатори — для навігації на дисплеї.



Підтвердження вибору/налаштування.



Перехід на один рівень назад у меню.



Скасування останньої дії.



Вимкнення та ввімкнення опцій.

Звуковий сигнал (індикатори функції) — після закінчення встановленого часу готування лунає сигнал.



Функцію ввімкнено.

Функцію ввімкнено.
Готування припиняється автоматично.

Звуковий сигнал вимкнено.

Індикатори таймера



Щоб установити функцію: Відкладений запуск.



Скасування налаштування.

Wi-Fi індикатор — прилад можна підключити до мережі Wi-Fi.



Wi-Fi підключення ввімкнено.

Дистанційна робота індикатор — керувати приладом можна дистанційно.



Дистанційна робота увімкнено.

5. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

5.1 Первинне очищення



Крок 1

Вийміть із приладу всі аксесуари й зніміть опори полицьок.



Крок 2

Очищайте прилад та аксесуари лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.



Крок 3

Вставте аксесуари й зніміть опори полицьок у прилад.

5.2 Перше підключення

Після першого підключення на дисплеї відображається повідомлення з привітанням.

Потрібно встановити: Мова, Яскравість дисплею, Сигнали кнопок управл., Рівень гучності, Жорсткість води, Час доби.

5.3 Бездротове підключення

Щоб підключити прилад, потрібно:

- бездротова мережа з виходом в Інтернет,
- Мобільний пристрій підключений до тієї ж бездротової мережі.

Крок 1 Щоб завантажити додаток My Electrolux Kitchen : Відскануйте QR-код на табличці з технічними даними за допомогою камери на мобільному пристрої, щоби перейти на домашню сторінку Electrolux. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Ви також можете завантажити додаток безпосередньо з магазину додатків.

Крок 2 Дотримуйтесь інструкцій щодо встановлення додатка.

Крок 3 Увімкніть прилад.

Крок 4 Натисніть:  . Оберіть: Налаштування / З'єднання.

Крок 5  - проведіть або натисніть для увімкнення: Wi-Fi.

Крок 6 Модуль бездротового зв'язку приладу увімкнеться протягом 90 секунд.

Частота
WLAN 2,4 ГГц
2400–2483,5 МГц

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| Протокол | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM |
| Максимальна потужність | EIRP < 20 дБ/мВт (100 мВт) |
| Модуль Wi-Fi | NIUS-50 |

5.4 Ліцензії на програмне забезпечення

Деякі компоненти програмного забезпечення цього продукту базуються на безкоштовних програмних продуктах та продуктах з відкритим вихідним кодом. Electrolux висловлює щиру подяку спільнотам розробників відкритого програмного забезпечення та спеціалістів у галузі робототехніки за внесок у розробку цього продукту.


Щоб отримати доступ до вихідного коду цих безкоштовних і відкритих програмних


компонентів, умови ліцензії яких вимагають публікації, а також переглянути повну інформацію про авторські права та застосовні умови ліцензії, перейдіть за посиланням: <http://electrolux.opensourcerepository.com> (папка NIUS).

5.5 Попереднє прогрівання

Перед першим використанням прогрійте порожню духову шафу.

Крок 1 Вийміть із духової шафи всі аксесуари й знімні опорні рейки.

Крок 2 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 1 год.

Крок 3 Встановіть максимальну температуру для функції: .
Залиште духову шафу працювати протягом 15хв.

i З духової шафи під час попереднього прогрівання може виділятися запах і дим. Переконайтеся в тому, що приміщення добре провітрюється.

5.6 Налаштування: Жорсткість води

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

Використовуйте тест, який постачається разом із паровим комплектом.



Крок 1

Помістіть тестовий папірець у воду приблизно на 1 секунду. Не розміщуйте тест під проточною водою.



Крок 2

Струсіть тестовий папірець для видалення надлишку води.



Крок 3

Через 1 хвилину перевірте жорсткість води згідно з таблицею нижче.



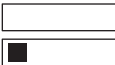



Крок 4

Встановіть рівень жорсткості води: Меню / Налаштування / Установка / Жорсткість води.

i Кольори тестового папірця продовжують змінюватися. Не перевіряйте жорсткість води пізніше, ніж через 1 хвилину після проведення тесту.

Рівень жорсткості води можна змінити в меню: Налаштування / Установка / Жорсткість води.

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

| Жорсткість води | | Тестовий папірець | Відкладення кальцію (ммоль/л) | Відкладення кальцію (мг/л) | Класифікація води |
|-----------------|---------|---|-------------------------------|----------------------------|-------------------|
| Рівень | dH | | | | |
| 1 | 0 - 7 |  | 0 - 1.3 | 0 - 50 | м'яка |
| 2 | 8 - 14 |  | 1.4 - 2.5 | 51 - 100 | помірно жорстка |
| 3 | 15 - 21 |  | 2.6 - 3.8 | 101 - 150 | жорстка |
| 4 | ≥22 |  | ≥3,9 | ≥151 | дуже жорстка |

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


6. ЩОДЕННЕ ВИКОРИСТАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.


6.1 Налаштування: Функції нагріву

- Крок 1** Увімкніть духову шафу. На дисплеї відображається функція нагріву за промовчанням.
- Крок 2** Натисніть символ функції нагріву  для входу в підменю.
- Крок 3** Виберіть функцію нагріву й натисніть: **OK**. На дисплеї буде відображено температуру.
- Крок 4** Задайте температуру. Натисніть: **OK**.
- Крок 5** Натисніть: **START**.
Термошуп — датчик можна вставити в будь-який час до початку або під час процесу готування.

STOP — натисніть, щоб вимкнути функцію нагріву.

- Крок 6** Вимкніть духову шафу.

6.2 Налаштування: Steamify - Функція нагрівання паром

| | |
|--|---|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. Оберіть символ функції нагрівання і натисніть її для входу в підменю. |
| Крок 2 | Натисніть  . Встановіть функцію нагрівання паром. |
| Крок 3 | Натисніть: OK . На дисплеї відображаються налаштування температури. |
| Крок 4 | Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури. |
| Пара для пароварки 50–100 °C | Для приготування на парі овочів, злаків, бобових, морепродуктів, терринів та десертів, які їдять ложкою. |
| Пара для тушкування 105–130 °C | Для приготування тушкованого м'яса чи риби, хліба і птиці, а також чізкейків та запіканок. |
| Пара для хрусткої скоринки 135–150 °C | Для м'яса, запіканок, фаршированих овочів, риби і ґратену. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної й соковитої текстури з хрумкою скоринкою. Якщо встановлено таймер, функція гриля вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для легко зарум'янювання страви. |
| Пара для запікання м'яса та випічки 155–230 °C | Для смаження і запікання м'яса, риби, птиці, виробів із листового тіста з начинкою, пирогів, кексів, запіканок, овочів та випічки. Якщо встановлено таймер і страву розміщено на першому рівні, функція нижнього нагрівання вмикається автоматично в останні хвилини процесу готування для зарум'янювання низу страви. |
| Крок 5 | Натисніть: OK . |
| Крок 6 | Натисніть на кришку лотка для води, щоб відкрити його. |
| Крок 7 | Наливайте холодну воду у лоток для води до максимального рівня (приблизно 950 мл), доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення. Запасу води вистачає приблизно на 50 хвилин. Не заливайте воду в резервуар понад його максимальну ємність. Існує ризик протікання, переливання води та пошкодження меблів. |
| <p>⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!</p> <p>Використовуйте лише холодну воду з водогону. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) або дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини у лоток для води.</p> | |
| Крок 8 | Встановіть лоток для води в початкове положення. |
| Крок 9 | Натисніть: START . Пара з'явиться приблизно через 2 хвилини. При досягненні духовою шафою заданої температури прозвучить сигнал. |
| Крок 10 | Коли в лотку закінчується вода, лунає сигнал. Долийте воду в лоток для води. |
| Крок 11 | Вимкніть духову шафу. |
| Крок 12 | Після закінчення готування злийте воду з лотка для води. Див. розділ «Догляд та очищення», Спорожнення резервуару. |

Крок 13 У камері духової шафи може конденсуватися залишкова вода. Після приготування обережно відкривайте дверцята духової шафи. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

6.3 Налаштування: Допомога при готуванні

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

Для деяких страв також можна готувати з:

- Термощуп

Ступінь приготування страви:

- Непросмажений або Менше
- Середній
- Добре просмажений або Більше

Крок 1 Увімкніть духову шафу.

Крок 2 Натисніть: 






Крок 3 Натисніть: . Введіть: Допомога при готуванні.



Крок 4 Виберіть страву чи тип продукту.

Крок 5 Натисніть: START .









6.4 Функції нагрівання

СТАНДАРТНА








| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Гриль | Для готування на грилі тонких смужок продуктів, а також для смаження хліба. |
|  Турбо-гриль | Для смаження великих шматків м'яса чи домашньої птиці з кістками на одному рівні полиці. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Вентилятор | Для одночасного випікання максимум на трьох рівнях, а також для сушіння продуктів. Установіть температуру на 20–40 °C нижче, ніж при використанні функції Традиційне готування. |
|  Заморожені продукти | Для надання хрусткості напівфабрикатам (наприклад, картоплі фрі, картоплі по-селянськи або рулетам). |
|  Традиційне готування | Випікання та смаження на одному рівні полиці. |

| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Функція «Піца» | Для випікання піци. Для отримання більш рум'яної скоринки та хрусткої основи. |
|  Нижній нагрів | Випікання тортів із хрусткою основою та консервування продуктів. |

СПЕЦІАЛЬНІ СТРАВИ

| Функція нагріву | Додаток |
|---|---|
|  Консервування | Для консервування овочів (наприклад, огірків). |
|  Сушіння | Для сушіння нарізаних скибочками фруктів, овочів і грибів. |
|  Підігрівання тарілок | Для нагрівання тарілок перед подаванням страв. |
|  Розморожування | Розморожування продуктів (овочів і фруктів). Час розморожування залежить від кількості та розміру заморожених продуктів. |
|  Страви у паніровці | Для приготування таких страв, як лазанья або картопляна запіканка. Приготування запіканок і зарум'янювання. |
|  Повільне готування | Для приготування ніжних і соковитих смажених страв. |
|  Підтримання теплим | Підтримання страви теплою. |
|  Волога конвекція | Цю функцію призначено для заощадження енергії під час готування. Під час використання цієї функції температура в камері може відрізнятись від встановленої. Використовується залишкове тепло. Потужність нагріву можна зменшити. Для додаткової інформації див. розділ «Щоденне користування», Примітки до: Волога конвекція. |

ПАРА

| Функція нагріву | Додаток |
|--|--|
|  Steamify | Використовуйте пару для приготування на парі, тушкування, лагідного зарум'янювання, випікання та обсмажування. |
|  Регенерація пару | Підігрівання їжі паром запобігає висиханню поверхні. Тепло розподіляється лагідно та рівномірно, що дозволяє відновити смак та аромат їжі, як щойно приготовано. Цю функцію можна використовувати для розігрівання страв безпосередньо на тарілці. Можна одночасно розігріти кілька тарілок, використовуючи різні рівні полицок. |
|  Випікання хлібу | Використовуйте цю функцію для приготування хліба та булочок для отримання дуже доброго професійного результату з погляду хрусткості, кольору та блискучої скоринки. |
|  Вистоювання тіста | Для прискорення піднімання дріжджового тіста. Запобігає висиханню поверхні тіста та зберігає тісто еластичним. |
|  Повна пара | Приготування на парі овочів, гарнірів або риби |
|  Висока вологість | Ця функція підходить для приготування делікатних страв, як-от заварний крем, флан, терріни та риба. |
|  Низька вологість | Ця функція підходить для м'яса, птиці, страв у духовій шафі та запіканок. Завдяки поєднанню пари і тепла м'ясо набуває ніжної і соковитої текстури разом з скоринкою. |

6.5 Примітки до: Волога конвекція

Ця функція використовувалася для забезпечення відповідності класу енергоефективності та вимогам екологічного проектування (згідно з EU 65/2014 та EU 66/2014). Тести згідно з:

IEC/EN 60350-1

Під час приготування дверцята духової шафи мають бути зачинені, аби процедура не була перервана, а також для забезпечення максимальної енергоефективності духової шафи.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд.



Інструкції щодо приготування дивіться в розділі «Поради й рекомендації», Волога конвекція. Для ознайомлення із загальними рекомендаціями щодо енергозбереження дивіться розділ «Енергоефективність», пункт «Енергозбереження».

7. ФУНКЦІЇ ГОДИННИКА



7.1 Опис функцій годинника

| Функція годинника | Додаток |
|-------------------------|---|
| Тривалість приготування | Установлення тривалості готування. Максимум 23 год 59 хв. |
| Закінчення дії | Визначення дій після завершення відліку часу таймером. |
| Відкладений запуск | Відкладання початку та/або завершення готування. |
| Додатковий час | Подовження часу готування. |
| Нагадування | Налаштування часу зворотного відліку. Максимум становить 23 год 59 хв. Ця функція не впливає на роботу приладу. |
| Таймер прямого відліку | Контролює тривалість роботи функції. Таймер прямого відліку — його можна вмикати та вимикати. |

7.2 Налаштування: Функції годинника

| Налаштування годинника | |
|-----------------------------|--|
| Крок 1 | Увімкніть духову шафу. |
| Крок 2 | Натисніть: Час доби. |
| Крок 3 | Встановіть час. Натисніть: OK . |
| Встановлення часу готування | |
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час. Натисніть: OK . |
| Як обрати опцію закінчення | |
| Крок 1 | Оберіть функцію нагріву та встановіть температуру. |
| Крок 2 | Натисніть:  . |
| Крок 3 | Встановіть час приготування. |
| Крок 4 | Натисніть: ● ● ●. |
| Крок 5 | Натисніть: Закінчення дії. |
| Крок 6 | Виберіть бажаний варіант: Закінчення дії. |
| Крок 7 | Натисніть: OK . Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню. |

Встановлення відкладеного запуску готування


- Крок 1** Встановіть функцію нагріву та температуру.
- Крок 2** Натисніть: .
- Крок 3** Встановіть час приготування.
- Крок 4** Натисніть: .
- Крок 5** Натисніть: Відкладений запуск.
- Крок 6** Оберіть значення.
- Крок 7** Натисніть: **OK**. Повторіть цю дію, доки на дисплеї не відобразиться головне меню.

Як подовжити час готування

Коли залишається 10 % часу готування, а страва здається не достатньо готовою, можна подовжити час готування. Також можна змінити функцію нагріву.

Щоби подовжити час готування, натисніть **+1 хв**.

Зміна налаштувань таймера

- Крок 1** Натисніть: .
- Крок 2** Встановіть значення таймера.
- Крок 3** Натисніть: **OK**.

Встановлений час можна змінити в будь-який момент процесу готування.

8. ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДДА



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

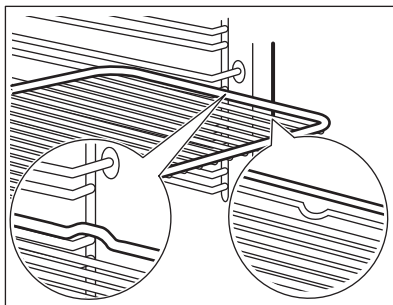
8.1 Встановлення аксесуарів

Невелика заглибина вгорі покращує безпеку. Крім того, заглибини запобігають

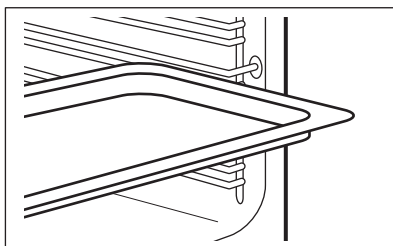
перекиданню. Високий обідок навкруги полицки не дає посуду зісковзнути з полицки.

Комбінована решітка:

Просуньте решітку між напрямними планками опорних рейок .

**Деко для випічки / Глибоке деко:**

Просуньте деко між напрямними планками опорних рейок.



8.2 Термощуп

Термощуп— вимірює температуру всередині продукту. Можна використовувати з кожною функцією нагрівання.

Необхідно встановити два значення температури:

Температура духової шафи: мінімум 120 °C.



температура всередині продукту.

Для найкращого результату готування:

Інгредієнти повинні мати кімнатну температуру.

Не використовуйте для рідких страв.

Під час приготування він повинен залишатися всередині страви.

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

8.3 Спосіб використання: Термощуп

Крок 1 Увімкніть духову шафу.

Крок 2 Установіть функцію нагріву та, якщо потрібно, температуру духової шафи.

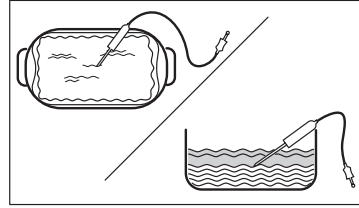
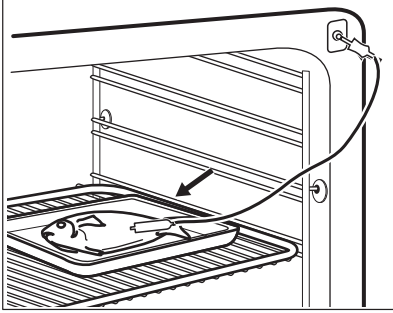
Крок 3 Уставте: Термощуп.

М'ясо, домашня птиця та риба

Запіканка

Вставте кінчик Термощуп в центр м'яса, риби, за можливості в найтовщу його частину. Переконайтеся, що щонайменше 3/4 Термощуп знаходиться всередині страви.

Вставте кінчик Термощуп саме в центрі жаромічної посуду. Термощуп під час випікання потрібно закріпити, щоб не рухався. Для цього скористайтеся твердим інгредієнтом. Використовуйте край посуду для випікання, щоб підтримати силіконову ручку Термощуп. Кінчик Термощуп не повинен торкатися дна посуду для випікання.



Крок 4 Вставте Термощуп в гніздо спереду духової шафи. На дисплеї відображається поточна температура: Термощуп.

Крок 5  — натисніть, щоб установити температуру всередині продукту.

Крок 6

- ● ● — натисніть, щоб установити бажану опцію:
- Звуковий сигнал — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал.
- Звуковий сигнал та зупинка приготування — коли страва досягає встановленої внутрішньої температури, лунає сигнал і духовка припиняє роботу.

Крок 7 Виберіть опцію й кілька разів натисніть: **OK**, щоб перейти на головний екран.

Крок 8 Натисніть: **START**. Коли страва досягає встановленої температури, лунає сигнал. Можна зупинити роботу духової шафи або продовжити готування для доброго просмаження страви.

Крок 9 Вийміть Термощуп вилку з гнізда та вийміть страву з духової шафи.


 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**


Існує ризик обпектися, оскільки Термощуп стає гаряче. Будьте обережні під час відключення та видалення датчика з їжі.


9. ДОДАТКОВІ ФУНКЦІЇ

9.1 Як зберегти: Улюблене

Ви можете зберігати свої улюблені налаштування, як-от функція нагріву, час приготування, температура або функція очищення. Можна зберегти три улюблені налаштування.



| | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Увімкніть прилад. |
| Крок 2 | Оберіть бажане налаштування. |
| Крок 3 | Натисніть:  . Виберіть: Улюблене. |
| Крок 4 | Виберіть: Зберегти поточні налаштування. |
| Крок 5 | Натисніть +, щоб додати налаштування до списку: Улюблене. Натисніть OK . |

 — натисніть, щоби скинути налаштування.

 — натисніть, щоби скасувати налаштування.

9.2 Блокування функції



Ця функція запобігає випадковій зміні функції нагріву.


| | |
|---------------|--|
| Крок 1 | Увімкніть прилад. |
| Крок 2 | Установіть функцію підігріву. |
| Крок 3 |  ,  — натисніть одночасно, щоби увімкнути функцію. |

Щоби вимкнути функцію, повторно виконайте крок 3.

9.3 Автоматичне вимикання

З міркувань безпеки передбачено, що духові шафи вимикаються через деякий час у разі, якщо функція нагріву активована, але налаштування не змінюються.

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

|  (°C) |  (год.) |
|--|--|
| 200 - 230 | 5.5 |

Автоматичне вимикання не спрацьовує при наступних режимах: Підсвітка, Термощуп, Таймер закінчення, Повільне готування.

9.4 Вентилятор охолодження

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки прилад не охолоне.

10. ПОРАДИ І РЕКОМЕНДАЦІЇ

10.1 Рекомендації щодо приготування



У таблицях указано орієнтовні значення температури та часу приготування. Вони залежать від рецепту, а також якості та кількості інгредієнтів, що використовуються.






Результати випікання та смаження страв за допомогою цього приладу неможливо порівняти з тими, які ви отримували за допомогою інших приладів. Наведені нижче вказівки містять рекомендовані налаштування температури, часу готування та положення полиці для певних типів продуктів.

Якщо ви не можете знайти налаштування для певного рецепту, скористайтеся налаштуваннями для аналогічного рецепту.

Додаткові рекомендації щодо приготування їжі наведені в таблицях готування на нашому веб-сайті. Щоб знайти поради щодо готування, звертайтеся з номером PNC на таблиці з технічними даними, розміщеній на передній рамі камери приладу.

10.2 Волога конвекція

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

|  |  |  (°C) |  |  (хв.) |
|--|---|---|---|--|
| Солодкі булочки, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Рулет із джемом | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Ціла риба, 0,2 кг | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 3 | 15 - 25 |
| Печиво, 16 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Мигдальні тістечка, 24 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 160 | 2 | 25 - 35 |
| Мафіни, 12 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Солона випічка, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Печиво з пісочного тіста, 20 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 140 | 2 | 15 - 25 |
| Тарталетки, 8 шт. | деко для випікання або глибока жаровня | 180 | 2 | 15 - 25 |

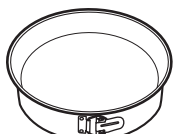
10.3 Волога конвекція - рекомендовані аксесуари

Використовуйте темні матові форми та посуд. Вони краще поглинають тепло, ніж світлий колір та блискучий посуд.



Деко для піци

Темне, матове
діаметр 28 см



Деко для випікання

Темне, матове
діаметр 26 см



Формочки

Кераміка
діаметр 8 см, ви-
сота 5 см



Форма для пирога






Темне, матове
діаметр 28 см

10.4 Таблиці приготування їжі для дослідницьких установ

Інформація для дослідницьких установ

Тести згідно з: EN 60350, IEC 60350.






Випікання на одному рівні — випікання у формах

|  |  |  °C |  хв |  |
|--|---|---|---|---|
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Нежирний бісквіт | Традиційне готування | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Вентилятор | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Яблучний пиріг, 2 форми Ø20 см | Традиційне готування | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Пісочні хлібобулочні вироби | Традиційне готування | 140 | 25 - 35 | 2 |

Випікання на одному рівні — бісквіт
Використовуйте третій рівень полиці.

|  |  |  °C |  хв |
|--|---|---|---|
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 20 - 30 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Традиційне готування | 170 | 20 - 30 |





Випікання на декількох рівнях — бісквіт

|  |  |  °C |  хв |  |
|--|---|---|---|---|
| Пісочні хлібобулочні вироби | Вентилятор | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Маленькі тістечка, 20 штук на піддон, попередньо прогрійте порожню духову шафу | Вентилятор | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Нежирний бісквіт | Вентилятор | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Яблучний пиріг, 1 форма на сітку (Ø 20 см) | Вентилятор | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Гриль

Попередньо прогрійте порожню духову шафу впродовж 5 хвилин.

Готуйте на грилі за максимального налаштування температури.







|  |  |  хв |  |
|--|---|---|---|
| Грінки | Гриль | 1 - 2 | 5 |
| Біфштекс, переверніть по завершенні половини часу | Гриль | 24 - 30 | 4 |

Інформація для дослідницьких установ

Тестування функції: Повна пара.

Тести згідно до IEC 60350-1.

Встановіть температуру на 100°C.

|  |  Ємність (Gastronorm) |  кг |  |  хв |  |
|--|--|---|---|---|---|
| Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу | 1 x 2/3, перфорована | 0.3 | 3 | 8 - 9 | Установіть деко для випічки на перший рівень полиці. |
| Броколі, попередньо прогрійте порожню духову шафу | 1 x 2/3, перфорована | макс. | 3 | 10 - 11 | Установіть деко для випічки на перший рівень полиці. |



**Ємність
(Gastronorm)**

кг

хв

Горошок, заморожений

2 x 2/3, перфоровані

2 x 1,5

2 та 4

Доки температура в найхолоднішому місці не досягне 85 °С.

Установіть деко для випічки на перший рівень полиці.

11. ДОГЛЯД ТА ЧИСТКА

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

11.1 Примітки щодо чищення



Засоби для чищення

Очищайте передню поверхню приладу лише за допомогою серветки з мікрофібри, змоченої в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення.

Металеві поверхні слід чистити за допомогою розчину для чищення.

Використовуйте неагресивний засіб для чищення плям.



Щоденне користування

Очищуйте камеру духової шафи після кожного використання. Накопичення жиру й інших залишків їжі може спричинити загоряння.

Не залишайте готові страви всередині приладу довше 20 хвилин. Після кожного використання протирайте камеру лише серветкою з мікрофібри.



Акcesуари

Після кожного використання мийте та просушуйте всі акcesуари. Використовуйте лише серветку з мікрофібри, змочену в теплій воді з додаванням м'якого засобу для чищення. Не мийте акcesуари в посудомийній машині.

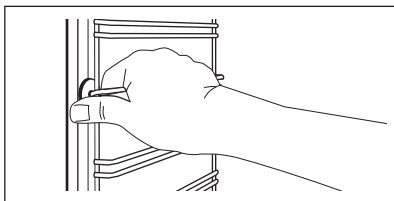
Акcesуари з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів.

11.2 Як зняти: Опорні рейки

Для очищення духової шафи вийміть опори полиць.

Крок 1 Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

- Крок 2** Обережно потягніть опори полицок вгору і зніміть їх з переднього кріплення.
- Крок 3** Потягніть передню частину опорної рейки від бокової стінки.
- Крок 4** Витягніть опори із заднього кріплення.



Щоби встановити опори полицок, виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

11.3 Як користуватися: Чищення парою

Перед початком роботи:

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

Крок 1 Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Крок 2 Виберіть: Меню / Очищення.

| Функціональність | Опис | Тривалість |
|--------------------|---|------------|
| Чищення парою | Легке очищення | 30 хв |
| Чищення парою плюс | Звичайне очищення Побризкайте засобом для чищення всередині камери духової шафи. | 75 хв |

Крок 3 Натисніть **START**. Виконуйте інструкції, що з'являються на дисплеї. Після завершення очищення лунає звуковий сигнал.

Крок 4 Натисніть будь-який символ для вимкнення сигналу.

i Під час виконання цієї функції підсвітка вимикається.

Після завершення очищення:

- | | | |
|-----------------------|--|--|
| Вимкніть духову шафу. | Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною. | Залиште дверцята відчиненими і зачекайте, доки внутрішня камера висохне. |
|-----------------------|--|--|

11.4 Нагадування про очищення

Коли з'явиться нагадування, рекомендується виконати очистку.

Використовуйте функцію: Чищення парою плюс.

11.5 Спосіб використання: Видалення накипу

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Переконайтеся, що лоток для води порожній.

Тривалість першої частини: приблизно 100 хв

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Налийте 250 мл засобу для видалення накипу в лоток для води.

Крок 3 Заповнюйте водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Крок 4 Виберіть: Меню / Очищення.

Крок 5 Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї. Починається перша частина процедури видалення накипу.

Крок 6 Після закінчення першої частини спорожніть глибоке деко та знову встановіть його на перший рівень полиці.

Тривалість другої частини: приблизно 35 хв

Крок 7 Заповнюйте водою лоток для води до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Крок 8 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.


 Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

Після завершення видалення накипу:

Вимкніть духову шафу.

Коли духова шафа охолоне, протріть внутрішню камеру м'якою тканиною.

Залиште дверцята відчиненими й зачекайте, доки внутрішня камера висохне.

 Якщо після процедури видалення накипу в духовій шафі все ще залишається вапняний наліт, на дисплеї з'явиться повідомлення про необхідність повторення процедури.

11.6 Нагадування про видалення накипу

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

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

11.7 Спосіб використання: Полоскання

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Заповніть лоток водою до максимального рівня, доки не пролунає сигнал або на дисплеї не з'явиться повідомлення.

Крок 3 Виберіть: Меню / Очищення / Полоскання.
Тривалість: приблизно 30 хв

Крок 4 Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Крок 5 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.



Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.8 Нагадування про сушіння

Після готування з функцією нагрівання з використанням пари на дисплеї з'являється повідомлення про необхідність просушити духову шафу.

Натисніть ТАК, щоб висушити духовку.

11.9 Як користуватися: Сушіння

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

Крок 1 Переконайтеся, що духову шафу холодна.

Крок 2 Вийміть усі аксесуари.

Крок 3 Виберіть меню: Очищення / Сушіння.

Крок 4 Дотримуйтеся інструкцій на екрані.

11.10 Як користуватися: Спорожнення резервуару

Використовуйте цю функцію після готування з паром для видалення залишку води з лотка для води.

Перед початком роботи:

Вимкніть духову шафу й зачекайте, доки вона охолоне.

Вийміть усі аксесуари.

Крок 1 Поставте глибоке деко на перший рівень полиці.

Крок 2 Виберіть: Меню / Очищення / Спорожнення резервуару.
Тривалість: 6 хв

Крок 3 Увімкніть функцію й дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.

Крок 4 Після завершення роботи функції вийміть глибоке деко.

i Під час роботи цієї функції підсвічування вимикається.

11.11 Як зняти та встановити: Дверцята

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

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

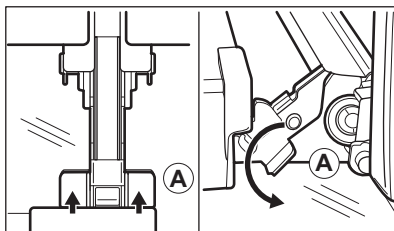
Дверцята важкі.

⚠ УВАГА

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

Крок 1 Повністю відчиніть дверцята.

Крок 2 Підніміть і натисніть стопорні важелі (A) на двох завесах дверцят.

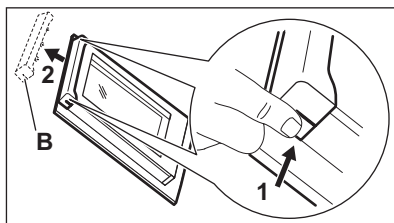


Крок 3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (приблизно під кутом 70°). Тримавши дверцята руками з обох боків, зніміть їх у напрямку навкоси вгору. Покладіть дверцята духової шафи зовнішньою частиною вниз на рівну поверхню, застелену м'якою тканиною.

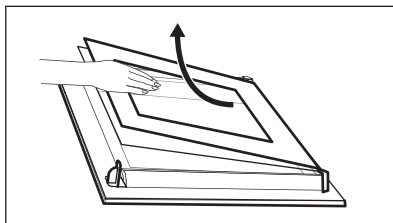
Крок 4 Візьміться за оздоблення дверцят (B) на верхньому краї дверцят з обох боків і натисніть у напрямку всередину, щоб вивільнити прокладку.

Крок 5 Потягніть оздоблення дверцят у напрямку вперед, щоб зняти його.

Крок 6 По черзі беріть скляні панелі дверцят за верхній край і витягуйте їх із напрямної в напрямку вгору.



Крок 7 Промийте скляну панель теплою водою з милом. Ретельно витріть скляну панель насухо. Не мийте скляні панелі в посудомийній машині.



Крок 8 Після очищення виконайте зазначені вище дії у зворотній послідовності.

Крок 9 Установіть спочатку меншу панель, а потім більшу та дверцята. Переконайтеся, що скляні панелі вставлено правильно — інакше поверхня дверцят може перегрітися.

11.12 Як замінити: Лампа

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Небезпека враження електричним струмом.
Лампа може бути гарячою.

Перед заміною лампи:

Крок 1

Вимкніть духову шафу. Зачекайте, доки духову шафу охолоне.

Крок 2

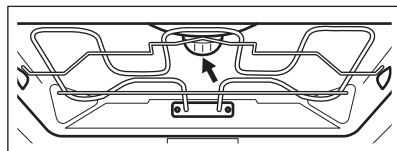
Відключіть духову шафу від електромережі.

Крок 3

Покладіть рушник на дно камери духової шафи.

Верхня лампа

Крок 1 Поверніть скляний плафон, щоб зняти його.



Крок 2 Зніміть металеве кільце й очистіть скляний плафон.

Крок 3 Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Крок 4 Приєднайте металеве кільце до плафона і встановіть його.

Бічна лампа

Крок 1 Зніміть ліву опору для полиць, щоб дістатися лампи.

Крок 2 Зніміть кришку за допомогою викрутки Torx 20.

Крок 3 Зніміть і почистіть металеву рамку й ущільнювач.

Крок 4 Замініть лампу відповідною жаростійкою лампою, яка витримує нагрівання до 300 °С.

Крок 5 Встановіть металеву рамку й ущільнювач. Затягніть гвинти.

Крок 6 Установіть ліву опору для полиць.

12. УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

12.1 Дії в разі виникнення проблем



Прилад не вмикається або не розігрівається



Можлива причина



Спосіб вирішення

Прилад не підключено до електромережі або підключено неправильно.

Переконайтеся, що прилад було правильно підключено до електромережі.

Годинник не встановлено.

Налаштуйте годинник. Докладніше див. у Функції годинника розділі «Налаштування:» Функції годинника.

Дверцята зачинено неправильно.

Повністю зачиніть дверцята.

Запобіжник перегорів.

Переконайтеся, що запобіжник є причиною проблеми. Якщо проблема виникає знову, зверніться до кваліфікованого електрика.

Прилад Захист від доступу дітей увімкнено.

Див. розділ «Меню», підменю для: Опції.



Компоненти



Опис



Спосіб вирішення

Лампочка перегоріла.

Замініть лампу, детальну інформацію див. в розділі «Догляд та очищення», Як замінити: Лампа.

Відключення електропостачання зупиняє процес очищення. Повторіть процес

очищення, якщо його було перервано внаслідок відключення електроенергії.



Проблеми із сигналом Wi-Fi



Можлива причина

Проблеми із сигналом бездротової мережі.

Встановлено новий маршрутизатор або змінено налаштування маршрутизатора.

Слабкий сигнал бездротової мережі.

Передачі бездротового сигналу заважає мікрохвильова піч, розташована поруч із приладом.



Спосіб вирішення

Перевірте, чи підключено ваш мобільний пристрій до бездротової мережі.
Перевірте свою бездротову мережу та маршрутизатор.
Перезавантажте маршрутизатор.

Щоби налаштувати прилад і мобільний пристрій знову, зверніться до розділу «Перед першим користуванням», «Бездротовий зв'язок».

Перемістіть маршрутизатор якомога ближче до приладу.

Вимкніть мікрохвильову піч.
Уникайте одночасного використання іншої мікрохвильової печі й пульту дистанційного керування приладу. Мікрохвилі перешкоджають передачі Wi-Fi сигналу.

12.2 Як керувати: Коди помилок

У випадку помилки програмного забезпечення на дисплеї відображається повідомлення про помилку.

У цьому розділі представлено перелік проблем, які ви можете вирішити самостійно.



Код і опис

F111 — Термоцуп неправильно вставлено в розетку.

F240, F439 - сенсорні поля на дисплеї не працюють належним чином.

F601 — виникла проблема зі Wi-Fi сигналом.

F604 — перше з'єднання з Wi-Fi не вдалося.

F908 — система приладу не може підключитися до панелі управління.



Спосіб вирішення

Вставте вилку в Термоцуп розетки повністю.

Очистіть передню поверхню дисплею. Переконайтеся, що на сенсорних полях немає бруду.

Перевірте підключення до мережі. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

Вимкніть і увімкніть прилад і повторіть спробу. Див. розділ «Перед першим користуванням», Бездротове підключення.

Вимкніть і увімкніть прилад.

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

**Код і опис**

F602, F603 — Wi-Fi недоступний.

**Спосіб вирішення**

Вимкніть і увімкніть прилад.

12.3 Дані щодо технічного обслуговування

Якщо Ви не можете вирішити проблему самостійно, зверніться до закладу, де Ви придбали прилад, або до авторизованого сервісного центру.

Дані, потрібні для сервісного центру, вказані на табличці з технічними даними. Паспортна табличка розташована на передньому краї камери приладу. Не знімайте паспортну табличку з камери приладу.

Рекомендуємо записати дані тут:

| | |
|---------------|-------|
| Модель (MOD.) | |
|---------------|-------|

| | |
|------------------|-------|
| Код виробу (PNC) | |
|------------------|-------|

| | |
|-----------------------|-------|
| Серійний номер (S.N.) | |
|-----------------------|-------|

13. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

13.1 Інформація про виріб та інформаційний листок виробу*

| | |
|--|-----------------------|
| Назва постачальника | Electrolux |
| Ідентифікатор моделі | LOB8S39WZ 944032118 |
| Індекс енергоефективності | 61.9 |
| Клас енергоефективності | A++ |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, традиційний режим | 1.09кВт•год/цикл |
| Споживання енергії при стандартному завантаженні, режим примусового використання вентилятора | 0.52кВт•год/цикл |
| Кількість камер | 1 |
| Джерело нагрівання | Електроенергія |
| Гучність | 70л |
| Тип духової шафи | Вбудована духова шафа |
| Маса | 35.5кг |

IEC/EN 60350-1 - Електричні побутові прилади для готування їжі — частина 1: Плити, духові шафи, парові духові шафи та грилі — способи вимірювання продуктивності.

13.2 Енергозбереження



Прилад має функції, що допомагають зберігати електроенергію під час щоденного готування.

Переконайтеся в тому, що під час роботи дверцята приладу зачинені. Не відчиняйте дверцята приладу занадто часто під час готування. Підтримуйте чистоту ущільнювача дверцят і переконайтеся, що його належним чином зафіксовано.

Користуйтеся металевим посудом для покращення енергозбереження.

Коли можливо, не розігрівайте прилад перед готуванням.

Якщо ви послідовно готуєте кілька страв, зведіть перерви між ними до мінімуму.

Готування з використанням вентилятора

Коли можливо, використовуйте функції готування з вентилятором для збереження електроенергії.

Залишкове тепло

Якщо програму з Тривалість активовано та час готування перевищує 30 хвилин, у деяких функціях приладу нагрівальні елементи автоматично вимикаються раніше.

Вентилятор і лампа продовжують працювати. При вимкненні приладу

дисплей показує залишкове тепло. Залишкове тепло можна використовувати для підтримання страви теплою.

Якщо тривалість готування перевищує 30 хвилин, опустіть температуру приладу до мінімуму за 3–10 хвилин до завершення готування. Останні етапи готування страви будуть виконані за рахунок залишкового тепла.

Використовуйте залишкове тепло для розігрівання інших страв.

Підтримування страви теплою

Виберіть найнижчу температуру з можливих, щоб використати залишкове тепло для збереження їжі теплою. На дисплеї з'являється індикатор залишкового тепла або температури.

Готування з вимкненою лампою

Вимкніть лампу під час готування. Вмикайте її лише за потреби.

Волога конвекція

Функція, призначена для збереження енергії під час готування.

При використанні цієї функції лампа вимикається автоматично через 30 секунд. Ви можете ввімкнути лампу знову, але ця дія призведе до зниження очікуваної ефективності збереження енергії.

14. СТРУКТУРА МЕНЮ

14.1 Меню

| Пункт меню | Додаток |
|------------------------|------------------------------------|
| Допомога при готуванні | Перелік автоматичних програм. |
| Очищення | Перелік програм очищення. |
| Улюблене | Перелік улюблених налаштувань. |
| Опції | Налаштування конфігурації приладу. |

| Пункт меню | Додаток | |
|--------------|-----------|---|
| Налаштування | З'єднання | Налаштування конфігурації мережі. |
| | Установка | Налаштування конфігурації приладу. |
| | Сервіс | Відображення версії та конфігурації програмного забезпечення. |

14.2 Підменю для: Очищення

| Підменю | Додаток |
|------------------------|--|
| Сушіння | Процедура сушіння внутрішньої камери духової шафи для видалення конденсату, що залишився після використання парових функцій. |
| Спорожнення резервуару | Процедура видалення залишкової води з лотка для води після використання парових функцій. |
| Чищення парюю | Легке очищення. |
| Чищення парюю плюс | Ретельне очищення. |
| Видалення накипу | Очищення системи парогенерації від вапняних відкладень. |
| Полоскання | Процедура полоскання й очищення системи парогенерації після частого використання функцій приготування на парі. |

14.3 Підменю для: Опції

| Підменю | Додаток |
|--------------------------|--|
| Підсвітка | Увімкнення і вимкнення лампи. |
| Захист від доступу дітей | Запобігає випадковому увімкненню приладу. Після активації цієї опції під час увімкнення приладу на дисплеї з'являється напис Захист від доступу дітей. Для увімкнення приладу оберіть літери коду в алфавітному порядку. Коли ця опція активовано, ви можете користуватися таймером, дистанційним керуванням і лампою. |
| Швидкий нагрів | Скорочує час розігрівання. Доступно лише для деяких функцій приладу. |
| Нагадування про очищення | Увімкнення та вимкнення нагадування. |
| Індикація часу | Увімкнення та вимкнення годинника. |
| Цифровий стиль годинника | Зміна формату індикації часу, що відображається. |

14.4 Підменю для: З'єднання

| Підменю | Опис |
|--|---|
| Wi-Fi | Увімкнення та вимкнення: Wi-Fi. |
| Дистанційна робота | Увімкнення та вимкнення дистанційного керування. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi. |
| Автоматичне дистанційне функціонування | Автоматичне увімкнення дистанційної роботи після натиснення ПОЧАТОК. Опцію видно лише після увімкнення: Wi-Fi. |

| Підменю | Опис |
|---------------|---|
| Мережа | Перевірка статусу мережі та потужності сигналу: Wi-Fi. |
| Забути мережу | Відключення автоматичного підключення приладу до поточної мережі. |

14.5 Підменю для: Установка

| Підменю | Опис |
|------------------------|---|
| Мова | Встановлення мови приладу. |
| Яскравість дисплею | Встановлення яскравості дисплея. |
| Сигнали кнопок управл. | Увімкнення і вимкнення звуку натискання сенсорних кнопок. Неможливо вимкнути звук для: ①. |
| Рівень гучності | Встановлення гучності звуку натискання кнопок та сигналів. |
| Жорсткість води | Встановлення рівня жорсткості води. |
| Час доби | Встановлення поточного часу й дати. |

14.6 Підменю для: Сервіс


| Підменю | Опис |
|---------------------------------|---|
| Демонстраційний режим | Код активації/деактивації: 2468 |
| Версія програмного забезпечення | Інформація про версію програмного забезпечення. |
| Скинути всі налаштування | Відновлює заводські налаштування. |

15. ЦЕ ЛЕГКО!

Перед першим використанням потрібно встановити такі параметри:

| | | | | | |
|------|--------------------|------------------------|-----------------|-----------------|----------|
| Мова | Яскравість дисплею | Сигнали кнопок управл. | Рівень гучності | Жорсткість води | Час доби |
|------|--------------------|------------------------|-----------------|-----------------|----------|

Ознайомтеся з основними символами на панелі керування та дисплеї:

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

Початок роботи з приладом

| | | | | |
|-------------------------|--|---|---|------------------------------------|
| Швидкий запуск | Увімкніть прилад і почніть готувати, використовуючи температуру та час, установлені для функції за промовчанням. | Крок 1 Натисніть і утримуйте: ①. | Крок 2 ☐ ... — виберіть потрібну функцію. | Крок 3 Натисніть: START. |
| Швидке вимкнення | Вимкнення приладу в будь-який час, незалежно від активного вікна або повідомлення. | ① — натисніть і утримуйте, доки прилад не вимкнеться. | | |

Початок готування

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---------------------------------|-------------------------------------|--|
| Крок 1 | Крок 2 | Крок 3 | Крок 4 | Крок 5 |
| ① — натисніть, щоб увімкнути прилад. | ☐ ... — виберіть функцію нагріву. | °C — встановіть температуру. | OK — натисніть, щоб підтвердити. | START — натисніть, щоб розпочати готування. |

Приготування на парі — Steamify

Установіть температуру. Тип функції парового нагріву залежить від установленної температури.

| | | | |
|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------|--|
| Пара для пароварки | Пара для тушування | Пара для хрусткої скоринки | Пара для запікання м'яса та випічки |
| 50 - 100 °C | 105 - 130 °C | 135 - 150 °C | 155 - 230 °C |

Дізнайтеся, як готувати швидко

Використовуйте автоматичні програми, щоб швидко приготувати страву з установленними за промовчанням налаштуваннями:

| | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------------|
| Допомога при готуванні | Крок 1 Натисніть: ①. | Крок 2 Натисніть: ≡. | Крок 3 Натисніть: 🍴 Допомога при готуванні. | Крок 4 Виберіть страву. |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|---|-----------------------------------|

Використовуйте функції швидкого доступу для встановлення часу готування

Допомога за 10% до завершення
Використовуйте функцію «Допомога за 10% до завершення», щоб додати час, коли залишилося 10% часу готування.

Щоб подовжити час готування, натисніть +1 хвхв.


Очищення приладу паром


| | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|
| Крок 1 Натисніть: ≡ | Крок 2 Натисніть: 🍴 | Крок 3 Виберіть режим: |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|

Очищення приладу парою

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

16. ОХОРОНА ДОВКІЛЛЯ

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини. Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів. Не

викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.





electrolux.com

867380344-A-142023



CE